

Los “*food trucks*”: un caso llamativo de emprendimiento en Colombia

Págs. 157-165

Grupo de Investigación: Centro de investigación y desarrollo empresarial.
Línea de investigación: Emprendimiento.
Martín Cuevas•

Recibido: octubre 10 de 2014 Aceptado: diciembre 5 de 2014

RESUMEN

El emprendedor está buscando constantemente nuevas opciones de negocio para crear nuevos mercados o para atender nichos del mercado abandonados. Es el caso de los Food Trucks, los cuales son un nuevo concepto de negocio en el sector gastronómico, que por medio de los bajos costos y la innovación de nuevos productos quieren crear una nueva cultura gastronómica en las grandes urbes del mundo. Sin embargo, el camino no ha sido nada fácil para los propietarios de éste tipo de negocio que han tenido que enfrentar obstáculos de tipo legal que no les ha permitido obtener el crecimiento esperado en el corto plazo. En la actualidad se encuentran en una lucha constante por sobrevivir y a la espera que las entidades gubernamentales les otorguen los permisos respectivos para poder operar sin ningún tipo de problema en el espacio público.

Palabras Clave: Food Truck, Emprendimiento, Innovación, Costos, Espacio público.

ABSTRACT

The entrepreneur is constantly looking for new business options to create new markets or to attend market niches abandoned. This is the case of food trucks, which are a new business concept in the restaurant industry, where through lower costs and innovation of new products, will create a new food culture in the big cities of the world. However, the road has not been easy for the owners of this type of business where they have faced legal obstacles who has not allowed them to get the expected growth in the short term. At this moment they are in a constant struggle to survive and expects government entities grant them the respective permissions to operate without any problem in the public space.

Keywords: Food Truck, entrepreneurship, innovation, cost, public space.

• Investigador, facultad de Ingenierías, programa de ingeniería industrial, Fundación Universidad de América.
Martin.cuevas@investigadores.uamerica.edu.co

INTRODUCCIÓN

El ser emprendedor y empresario en países como Colombia no es una tarea nada fácil. Aunque desde hace unos años el Gobierno Colombiano se encuentra implementando un Plan Nacional de Emprendimiento, todavía es difícil para una persona en Colombia, el poder emprender una nueva iniciativa de negocio. Es por esto que cuando empiezan a surgir nuevas ideas de negocio, las cuales empiezan a tener un reconocimiento, vale la pena resaltarlas, sobre todo conociendo de antemano los esfuerzos y dedicación que se debe llevar a cabo para que un nuevo concepto de negocio tenga al menos una perdurabilidad de dos años en el ámbito nacional.

Hace unos años en Colombia se viene gestando un nuevo movimiento independiente, en el sector gastronómico, el cual, consiste en la adaptación de un camión, para transformarlo en un restaurante rodante que pueda llegar a lugares y sectores que jamás se había pensado. Este concepto se conoce como “Food Truck” y aunque es un sector que ya se encuentra bastante desarrollado en otros países y culturas, en Colombia es un caso innovador de emprendimiento, que en estos momentos se encuentra dando sus primeros pasos hacia la consolidación definitiva.

De hecho, en la actualidad se ha formado una asociación en Colombia, llamada Aso Food Trucks Bogotá, la cual agremia los diferentes camiones que se encuentran rodando por Bogotá y otras ciudades del país, y cuentan en el presente con más de 30 camiones funcionando y ofreciendo diferente una variedad gastronómica llamativa. El estar asociados les ha permitido coger más fuerza y reconocimiento a nivel local y nacional, al punto que en la actualidad se encuentran realizando junto al IDU, un plan piloto en la localidad de Chapinero en Bogotá, para ver la posibilidad que en el futuro se les otorguen permisos distritales para poder ocupar ciertos espacios en la vía pública y así poder ofrecer un nuevo concepto de restaurantes a los consumi-

dores de Bogotá y en un futuro muy seguramente aspirar a tener una cobertura a nivel nacional.

Antecedentes de los Food Trucks a nivel global

Aunque a nivel global no existe demasiada información histórica de los Food Trucks en el mundo, se dice que los primeros inicios de ellos fue alrededor del año 1866 cuando se elaboran unas carretillas de madera denominados los “chuckwagon”, en el sector ganadero de Estados Unidos.

“La invención del chuckwagon se le adjudica al ganadero Charles Goodnight, quien en 1866 al transportar ganado desde Belknap, Texas, a Denver, Colorado, adquirió una carreta a la cual le hizo diversas modificaciones para llevar provisiones y hacer de ella una especie de cocina móvil. El diseño fue copiado y su uso se extendió a las extenuantes travesías de arreo de rebaños en boga en esa época. Su utilidad se debía a la necesidad de llevar alimento para los cowboys que realizaban una ardua labor en tales jornadas.” (Wikipedia)

Imagen 1.



Fuente: Aso Food Trucks Bogotá, Presentación Nuevos Afiliados.

Posteriormente, en 1890 se empezaron a construir vagones también de madera, con el fin

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: EMPRENDIMIENTO

de suministrar la debida alimentación a trabajadores de diferentes sectores de la economía norteamericana, que laboraban en sectores populares de la ciudad de Nueva York.

Se podría afirmar que el verdadero concepto de Food Truck nace en la segunda guerra mundial, para llevar eficientemente las raciones a las tropas combatientes en Reino Unido. Poco a poco y con el paso del tiempo, la idea es retomada por grupos de cocineros, atendiendo dos nuevas problemáticas. En primer lugar, la falta de espacio en las grandes ciudades, lo que origina la falta de locales adecuados y asequibles para hacer un buen montaje de restaurante. En segundo lugar, la falta de tiempo de la sociedad, la cual, necesita acceder a servicios de comida en cualquier sitio, con calidad y a precios razonables.

Imagen 2.

Fuente: Aso Food Trucks Bogotá, Presentación Nuevos Afiliados.

De acuerdo a un artículo publicado en la revista local *Exclama* (Revista *Exclama*, artículo “Un parqueadero Gastronómico”, 2014), “Desde mediados del siglo XIX se ha desarrollado una tendencia creativa, práctica e inusual que ha permitido innovar dentro del campo comercial y gastronómico. A partir de una necesidad, surge la idea de crear un espacio en el que la comida pudiera llegar a cualquier lugar a través de un solo medio que con el tiempo se fue desa-

rollando bajo el concepto de Food Truck. Esta idea consiste en brindar un servicio gastronómico variado a través de un medio que puede movilizarse entre las calles, darse a conocer y lograr tomarse ciertos espacios de la ciudad. Ciudades como Nueva York, San Francisco, Toronto, Londres, entre otras, se han visto intervenidas por estos servicios que logran atrapar la atención de los transeúntes y brindar un espacio diferente en el que muchos pueden participar. Esta propuesta también ha pisado fuerte en países latinoamericanos y Bogotá no podía ser la excepción”.

Todo lo anterior, ha permitido que el concepto de Food Truck haya tenido especial auge en ciudades como Nueva York, Boston, Londres, entre otras, lo que ha impulsado además el desarrollo y aumentado de la calidad de la oferta gastronómica de dichas ciudades. Además desde sus inicios, los Food Trucks han tenido siempre como premisa básica, el poder transportar y suministrar alimentos a segmentos de personas, que por su profesión o circunstancias situacionales, se dificulta el poder acceder a ellos. Este mismo concepto es el que se mantiene vigente en las principales urbes del mundo, donde los Food Trucks pretenden llegar a lugares donde normalmente a un restaurante tradicional se le dificulta por diversos motivos, como es la de mantener la buena calidad de sus productos, la preparación de los alimentos y el transporte de los mismos.

¿Cómo opera un Food Truck?

La mejor definición de un Food Truck, es la de un “Restaurante Rodante” que busca ofrecer un tipo de comida específica, a segmentos del mercado también específicos, que se encuentren localizados en lugares donde normalmente un restaurante tradicional se le dificulta acceder. La mayoría de propietarios de Food Trucks lo que hacen es comprar un camión convencional y adaptarle una cocina industrial, cuyo montaje cumple con los requerimientos básicos de una cocina estándar de un restaurante. Claro está, que el tipo de cocina que se les instale a un camión, va de la mano del tipo de comida que se pretende

elaborar dentro del Food Truck. Un Food Truck también se podría considerar como una unidad móvil que transporta y vende alimentos.

De acuerdo a un artículo del Diario El Tiempo (Diario El Tiempo, Sección Temas del Día, artículo “El auge de la comida sobre ruedas se toma a Bogotá”), “Los Food Trucks son, en esencia, furgones que han sido remodelados y a los que se les ha incorporado una cocina ideal para elaborar platos de todos los tipos. La adaptación de un vehículo de estos puede costar entre 40 y 100 millones de pesos, pues requieren también de un generador de energía (una planta de gasolina o incluso un panel solar) que mantenga todos los servicios operando constantemente”.

Para poder iniciar este modelo de negocio es indispensable tener los equipos de refrigeración y cocción necesarios para operar. Pese a que la mayoría tienen una fábrica o centro de producción en un lugar definido, es necesario invertir en material de cocina para garantizar la calidad del producto entregado. Por esta razón, el mantenimiento y uso de estos vehículos requiere una suma alta de dinero. Comenta una de las socias del Food Truck, Dolci Pecatti.

“La inversión que se hace es muy grande también. Uno nunca termina de comprarle cosas, todos los días hay que invertirle a la gasolina, el tanque y elementos técnicos. La inversión inicial, contando mano de obra, está alrededor de cincuenta a sesenta millones de pesos. Tienes que comprar el camión y hacerle la adaptación y además darle estilo propio para que sea atractivo y genere curiosidad” (Universidad El Rosario, Portal Informativo Plaza Capital, artículo “Restaurantes que ruedan por el norte de Bogotá”),

En el tema de costos fijos para la operación de un Food Trucks, se deben tener en cuenta el tema del parqueo del camión que puede oscilar entre 100 y 140 mil pesos mensuales. A eso se le debe agregar el tema de la gasolina, donde en promedio un Food Truck se puede llenar con 115 mil pesos. Otros costos también asociados al camión como son el SOAT y la revisión Téc-

nico Mecánica. Por lo tanto, se deben destinar aproximadamente al menos unos 400 mil pesos para la parte de movilidad.

Por ser un concepto nómada, estos camiones cambian periódicamente de ubicación y su forma efectiva de comunicación se encuentra en las redes sociales como Twitter y Facebook, donde se informa la nueva ubicación y los menús del día. Nuevas herramientas de geo localización como Foursquare, son de gran utilidad para un Food Truck, ya que facilita su ubicación fácilmente para los usuarios.

MÉTODO

Los Food Trucks en Colombia

“En Colombia los Food Trucks han ido tomando fuerza desde hace aproximadamente dos años y medio. Bogotá cuenta con unos veinticinco camiones que se han asociado para organizar un encuentro mensual, para buscar y administrar espacios donde establecerse y para hacer frente a la falta de normatividad para el uso del espacio público. Mientras estos procesos avanzan lentamente, los dueños se concentran en darse a conocer y mejorar la carta y el servicio. Algunos se reúnen en lotes, plazas, parques o caminos peatonales y se han consolidado como tendencias culinarias de vanguardia, sin perder la practicidad y el encanto del aire libre: comida internacional, comida fusión, opciones saludables y alta cocina” (Portal Ensumesa.com, artículo “Comida que marcha sobre ruedas: Food Trucks)

En la última década la tendencia de los Food Trucks no ha sido ajena a Colombia, y se ha iniciado un movimiento independiente bastante fuerte, donde inclusive ya existen varios camiones agremiados, compartiendo espacios comunes en las diferentes ciudades a nivel nacional. Es el caso del “Bogotá Food Truck Park”, ubicado en un parqueadero contiguo al centro comercial Atlantis. En la revista Exclama, varios propietarios de los Food Trucks, explican cómo fue que se llevó a cabo dicha iniciativa.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: EMPRENDIMIENTO

Con la idea de seguir esta tendencia y abrir espacios alternativos, varios visionarios se unieron en el 2013 con el fin de conformar una asociación dedicada a abrir un espacio donde los Food Trucks empezaran a tener un reconocimiento dentro de la industria gastronómica. Fue así como en febrero de este año se adaptó un parqueadero vacío al norte de Bogotá, el Bogotá Food Truck Park, para instalar seis camiones con propuestas gastronómicas distintas y así lanzar un espacio dinámico, divertido y variado. Estos camiones tienen una historia; años antes de ser utilizados como camiones de comida callejera, eran utilizados como camiones transportadores de productos Bimbo, y tras varios años de trabajo fueron desechados hasta que encontraron una nueva utilidad”.

Imagen 3.

Fuente: Revista Exclama, artículo “Un parqueadero gastronómico” (2013).

En el año 2013 se creó en Colombia, Aso Food Trucks, el cual, es el gremio en la actualidad que cuenta con el mayor número de camiones afiliados en Colombia. Aunque todavía no está constituida legalmente, ya cuenta aproximadamente con 40 vehículos de personas jurídicas y naturales. A partir del mes de febrero de 2014, la asociación empezó a realizar mensualmente el “Bogotá Food Truck Market”, en la calle 93 con carrera 15, evento en el cual se puede apreciar alrededor de 15 camiones simultáneamente ofreciendo una variedad gastronómica, acompañado de música y generando un ambiente de picnic, lo que lo ha posicionado como

un evento diferente y atractivo para la población bogotana.

Ventajas de los Food Trucks en Colombia

A comparación con un restaurante tradicional, los Food Trucks ofrecen una ventaja competitiva especialmente en el tema de costos, ya que por ser unidades móviles, no tienen que pagar arriendo, servicios e impuestos. Todo esto hace que su competitividad en el tema de costos sea totalmente alta frente a los esquemas convencionales. También tienen la oportunidad de llegar a lugares donde normalmente un restaurante o servicio de catering se les dificulta llegar, lo que hace del Food Truck un servicio llamativo, especialmente para servicios especializados como eventos sociales, deportivos e inclusive algunos de tipo familiar. El presidente de Aso Food Trucks Bogotá, Luis Tobión, presenta otras ventajas que ofrecen los Food Trucks (Diario El Tiempo, Sección Economía, Artículo “Crecen ventas de los camiones de comida”):

“Llevan los productos a sitios donde están consumidores, espectadores y trabajadores, sin que se tengan que desplazar grandes distancias. Sin embargo, para los propietarios agremiados el buen negocio es ubicarse en espectáculos o parques, donde, a través de un acuerdo con los organizadores, se obtiene el permiso para comercializar comidas. Muchos organizadores de eventos no tienen, por ejemplo, la logística para colocar instalaciones de gas o agua. Por eso, el 60 por ciento de los ingresos de los camiones para comidas se originan en eventos como conciertos, ferias y fiestas privadas.... Si se ubican en un parqueadero o zona privada, se pueden vender entre 5 y 10 millones al mes, es decir, de 60 a 120 millones de pesos al año. No obstante, calculamos que si se pudiera vender en la calle las cifras se duplicarían”.

Algunos propietarios cuentan su experiencia y por qué incursionaron en éste negocio. Héctor Delgado, dueño del Food Truck De Picnik, explicó que es más rentable tener un camión que pagar arriendo. Además comenta:

“Lo intenté teniendo locales en la calle 93, pero mensualmente debía pagar casi que la inversión total de mi Food Truck, es decir, \$70 millones... Delgado comentó que no cobran mucho dinero por los productos que ofrecen porque al no pagar arriendo, los costos de producción y mantenimiento bajan.”.

La propietaria del Food Truck de helados llamado Dolce Pecatti, también cuenta su experiencia en éste negocio. Para ella, empezar este tipo de negocios tiene ventajas de movilidad y beneficios económicos pues, a diferencia de tener un local comercial, con un Food Truck no se paga arriendo. Al no tener un lugar fijo el carro puede estar en diferentes partes de la ciudad e incluso participar en eventos gastronómicos con solo llevar el vehículo. La creación de cada Food Truck también viene acompañada de un concepto que marque la diferencia. Nuestro concepto es la elaboración de helados artesanales con sabores poco comunes, bajos en grasa y en azúcar. Los helados de fresas con albaca y fresa con mora y jengibre son los que más pide la gente. Los más baratos van desde \$3.900 pesos.

En el caso colombiano, los Food Trucks se han especializado en su mayoría en ofrecer alimentos gourmet, enfocados a un segmento específico de la población, lo que hace que tengan un factor diferenciador frente a los restaurantes tradicionales, ya que ofrecen opciones gastronómicas diferentes y llamativas para los consumidores. También se debe resaltar que los Food Trucks ahorran gastos de anuncios publicitarios y se convierten en un servicio de pauta ambulante que comercializa sus productos directamente a sus clientes.

De acuerdo a un artículo del portal kienyke.com, la variedad gastronómica es otro beneficio de los Food Trucks (Portal Kienyke.com, artículo “¿Cuánto vale tener un restaurante rodante?): “Los cocineros vieron ese tipo de negocios fáciles de montar para ahorrarse un espacio de arriendo ya que rentar un local en Bogotá es muy costoso. Es importante buscar una propuesta diferente con técnicas para ofrecer productos bien elaborados. No es como ir a comer una

hamburguesa rápida, es mostrarle a la gente que se pueden hacer cosas interesantes con otros productos. Tipos de ensaladas distintas, un perro caliente gourmet, salchichas artesanales. No comprar productos que ves en un supermercado; tratar de buscar y llevar toda la parte artesanal del producto para poderlo vender como sándwich, lomitos, jamones, chorizos, tipos de pastas, comida mexicana y tortillas”.

Otro punto a favor de los Food Trucks, es que al estar agremiados, permite que la asociación controle que cada camión esté regido por los más estrictos estándares de manipulación y distribución de alimentos: esto contribuye a un posicionamiento como una opción práctica y cómoda que enriquece la propuesta gastronómica urbana en las ciudades.

Imagen 4.



Fuente: Aso Food Trucks Bogotá, Banner, Fan Page, Facebook.

Reglamentación de los Food Trucks en Colombia

Actualmente Aso Food Trucks Bogotá se encuentra en conversaciones con el IDU, para que éste le otorgue permisos a los Food Trucks para operar en ciertas áreas de Bogotá, con una revisión previa de Movilidad, con el fin de que el impacto en el espacio público sea mínimo. Inicialmente se tiene planeado comenzar con un plan piloto en la localidad de Chapinero, donde se podría acceder a diferentes lugares como bahías, parques y calles cerradas dentro de la ciudad. De hecho, en el pasado mes de septiembre de 2014, se llevó a cabo la Noche en Blanco, el cual es un evento cultural organizado por el Distrito de Bogotá, en el cual se permitió a

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: EMPRENDIMIENTO

los Food Trucks estar presentes en dicho evento, con el fin que el IDU pueda iniciar un estudio real del verdadero impacto de los camiones en las calles de Bogotá.

Sin embargo, en la regulación no se establece con certeza cuál es la norma que aplica para los Food Trucks que están todo el tiempo en movimiento. Como lo indica Blanca Inés Durán, Directora de la Defensoría del Espacio Público:

“los mercados temporales y estacionamientos sí tendrán un cobro y las tarifas estarían establecidas según algunas variables como la duración y el tipo de actividad comercial que se desarrolle”.

Por lo tanto, se podría afirmar que la reglamentación se encuentra en marcha, y para el caso de Bogotá se registrará de acuerdo al decreto 456 de 2013 de la Alcaldía Mayor, el cual, permite el aprovechamiento temporal del espacio público. También vale la pena mencionar que a nivel sanitario, los Food Trucks deben cumplir las mismas normas que rigen para un restaurante convencional.

Barreras competitivas para los Food Trucks en Colombia

Debido a que no existe aún una reglamentación clara para que los Food Trucks puedan operar en las calles de Colombia, los propietarios que se arriesgan a salir a las calles, deben lidiar con la policía, los vecinos y muchos otros problemas que surgen en la calle para poder trabajar. De acuerdo al portal Las2orillas.com (Portal Las2orillas.com, artículo “Turk Kitchen: la cocina rodante que no pudo existir en Bogotá”:

“En la mayoría de las capitales del mundo dan espacio a estos negocios porque dinamizan la gastronomía de las ciudades y posibilitan el montaje de negocios con bajo presupuesto. En Nueva York la asociación NYC Food Truck Association protege a los más de 50 camiones que patrullan la ciudad vendiendo pizzas, tacos, hamburguesas y toda clase comida rápida. En Bogotá el decreto 456 que regula el uso

del espacio público se ha ejecutado a medias porque los 80 mil vendedores ambulantes que trabajan en la ciudad según el último censo del DANE, han invadido los andenes dejándole poco espacio al peatón, y porque no existen normas que prohíban o den luz verde a estos camiones que sí garantizan la procedencia de sus alimentos pero que todavía no tienen una ley que les permita vender comida en espacios públicos”.

Otra barrera que se genera, de acuerdo a la Revista La Barra (Revista La Barra, artículo “Un negocio nómada requiere de ganas, tiempo y persistencia”), “...es la poca preparación de los empresarios para asumir los retos que se pueden presentar a la hora de montar un negocio nómada. Cuando un chef o cocinero inicia su trabajo en la calle, espera un comportamiento similar al de un local fijo pero este negocio es totalmente diferente. La calle es difícil y darse cuenta de eso después de haber invertido entre 60 o 70 millones de pesos mínimo, es un golpe fuerte. Otra cosa que aburre a la gente que está en el negocio es tener que pagar para participar en eventos”.

De acuerdo a las propietarias de un Food Truck en la ciudad de Medellín, comentan que también han tenido algunos inconvenientes con la operación de su Food Truck. Ellas afirman (Diario El Tiempo, Sección Temas del Día, artículo “Requisitos frenarían a la comida en cuatro ruedas en Medellín”):

“Desde que iniciamos tratamos de brindarnos por todos los frentes. Tenemos permisos de transporte y manipulación de alimentos, publicidad exterior y certificados de seguridad del carro. Aunque, asegura que el principal problema lo han encontrado con Espacio Público. Por ser algo nuevo, no existe una normativa vigente o una norma que nos cobije. Acudimos a Espacio Público pero no existe ningún documento o permiso que podamos tramitar”.

CONCLUSIONES

Una nueva iniciativa de negocio lo que busca normalmente es cubrir los nichos del mercado

que se encuentran desatendidos. En el sector gastronómico a nivel mundial se ha generado el concepto de Food Truck, el cual ofrece una ventaja en comparación con el modelo de restaurante tradicional. El tema de costos y el poder desplazarse a lugares donde un restaurante normalmente no podría, ha sido una de las ventajas principales que le han permitido a los Food Trucks crear nuevos mercados y ser una opción atractiva para diferentes tipos de eventos donde la consecución de comida se convierte en un dolor de cabeza.

Sin embargo, como cualquier nuevo concepto de negocio, ha tenido algunas dificultades que no ha permitido su rápido desarrollo en Colombia. Debido a que aún no existe una reglamentación clara y existe un vacío jurídico para la operación de los Food Trucks en el espacio público, se ha generado cierta incertidumbre

en dicho gremio, por lo que lidiar con éste tema no ha sido nada fácil. En todo caso en algunas ciudades de Colombia, los Food Trucks ya se encuentran en conversaciones adelantadas con las diferentes entidades nacionales y distritales, para que en un corto plazo se les otorguen los permisos requeridos para poder operar en las calles sin ningún tipo de inconveniente.

Iniciativas como éstas, vale la pena hacerles un seguimiento permanente, ya que son formas innovadoras de negocios que permite la creación de nuevos mercados y la identificación de ciertos parámetros que debe tener en cuenta cualquier emprendedor en el momento de comenzar una nueva aventura de negocios. Por lo tanto, sería conveniente que las entidades involucradas puedan intervenir de manera asertiva para que éste nuevo modelo de negocio pueda lograr los crecimientos esperados en el país.

REFERENCIAS

Aso Food Trucks Bogotá, Presentación Nuevos Afiliados, (Abril de 2014), <https://www.facebook.com/pages/Aso-Food-Trucks-Bogot%C3%A1/1385564574997601?ref=ts&fref=ts>

Diario El Espectador, Sección Gastronomía, artículo “La gastronomía nómada se toma Bogotá”, (Septiembre 20 de 2013).

Diario El Tiempo, Sección Temas del Día, artículo “El auge de la comida sobre ruedas se toma a Bogotá”, (Junio 21 de 2014).

Diario El Tiempo, Sección Temas del Día, artículo “Requisitos frenarían a la comida

en cuatro ruedas en Medellín”, (Junio 21 de 2014).

Diario El Tiempo, Sección Economía, artículo “Crecen ventas de los camiones de comida”, (Septiembre 22 de 2014).

Diario La República, Sección Empresas, artículo “Por el alto precio del suelo en Bogotá, crece el negocio de los Food Trucks”, (Agosto 7 de 2014).

Portal Bogotavivein.com, artículo “La fiebre de los camiones gourmet”, página web, (septiembre de 2014), http://bogota.vive.in/restaurantes/bogota/articulos_restaurantes/junio2012/ARTICULO-WEB-NOTA_INTERIOR_VIVEIN-11952305.html

Portal Ensumesa.com, artículo “Comida que marcha sobre ruedas: Food Trucks”, página web, (septiembre de 2014.), <http://www.ensumesa.com/historias-ensumesa/colombia/comida-que-marcha-sobre-ruedas-food-trucks-bogota>

Portal Kienyke.com, artículo “¿Cuánto vale tener un restaurante rodante?”, página web, (septiembre de 2014), <http://www.kienyke.com/economia/cuanto-vale-tener-un-restaurante-rodante/>

Portal Las2orillas.com, artículo “Turk Kitchen: la cocina rodante que no pudo existir en Bogotá”, página web, (septiembre 2014), <http://www.las2orillas.co/turk-kitchen-la-cocina-rodante-pudo-existir-en-bogota-2/>

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: EMPRENDIMIENTO

Revista Cartel Urbano, artículo "Food Trucks: comida en movimiento", página web (septiembre de 2014), http://www.cartelurbano.com/content/food-trucks-comida-en-movimiento#.VDXlp_I5N8F

Revista Exclama, artículo "Un parqueadero Gastronómico", página web (septiembre de 2014), <http://www.revistaexclama.com/cocina-2/un-parqueadero-gastronomico/>

Revista La Barra, artículo "Un negocio nómada requiere de ganas, tiempo y persistencia", Edición 63, página web, (2014), <http://www.revistalabarra.com.co/ediciones/ediciones-2013/edicion-63/personajes-del-ano/humberto-medina-presidente-asociacion-colombiana-de-food-trucks.htm>

Universidad El Rosario, Portal Informativo Plaza Capital, artículo "Restaurantes

que ruedan por el norte de Bogotá", página web, (septiembre de 2014), [http://www.urosario.edu.co/Plaza-Capital/CIUDADANIA/Restaurantes-que-ruedan-por-el-norte-de-Bogota-\(1\)/](http://www.urosario.edu.co/Plaza-Capital/CIUDADANIA/Restaurantes-que-ruedan-por-el-norte-de-Bogota-(1)/)

Wikipedia, Historia del Chukwagon, página web, (Septiembre de 2014), <http://es.wikipedia.org/wiki/Chukwagon>