

CONSTRUYENDO UN MODELO TURÍSTICO CULINARIO: HOTEL TURÍSTICO SUPRACAFÉ, MUNICIPIO DE CAJIBÍO, DEPARTAMENTO DEL CAUCA



***CONSTRUYENDO UN MODELO TURÍSTICO CULINARIO: HOTEL TURÍSTICO
SUPRACAFÉ, MUNICIPIO DE CAJIBÍO, DEPARTAMENTO DEL CAUCA***



LUIS ALBERTO MÉNDEZ SÁNCHEZ

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
PROGRAMA PROFESIONAL EN TURISMO
POPAYÁN
2019**

**CONSTRUYENDO UN MODELO TURÍSTICO CULINARIO: HOTEL TURÍSTICO
SUPRACAFÉ, MUNICIPIO DE CAJIBÍO, DEPARTAMENTO DEL CAUCA**



LUIS ALBERTO MÉNDEZ SÁNCHEZ

**Trabajo de grado presentado como requisito
para optar al título de Profesional en Turismo**

Director:

Mag. CARLOS HUMBERTO ILLERA MONTOYA

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
PROGRAMA PROFESIONAL EN TURISMO
POPAYÁN
2019**

Nota de aceptación

Director:
Mg. Carlos Humberto Illera Montoya

Jurado

Jurado

Jurado

DEDICATORIA

A mis padres, especialmente a mi madre por ser el pilar esencial en mi formación personal y profesional, por cada uno de sus consejos y por brindarme cada día su apoyo incondicional.

AGRADECIMIENTOS

Iniciaré por agradecer a las cocinas tradicionales de la región, porque en ellas se encuentra parte de nuestra identidad cultural, es una de las manifestaciones más fascinantes del hombre que ha perdurado en el tiempo, hablar de tradicionalidad en lo alimentos es poder comprender y percibir aromas, sabores, técnicas, practicas, haberes y saberes transmitidas de generación en generación; gracias a los portadores de la tradición por mantener vivo el legado, por tener intacto en esencia parte de las raíces de nuestra historia, esa que no solo describe vivencias, relatos o narrativas sino la que permite redescubrirnos.

Al municipio de Cajibío, en especial a la vereda La Venta, por acogerme en su territorio y permitir realizar procesos de retroalimentación y construcción sociocultural, a cada una de las personas involucradas en la monografía que hicieron posible el desarrollo de esta investigación.

A mi maestro y amigo, a quien admiro y respeto profundamente, profesor Carlos Humberto Illera, este trabajo no hubiese sido posible sin su acompañamiento y dirección, le agradezco por su humildad y conocimiento, por demostrarme el amor y la pasión por redescubrir las raíces de nuestras cocinas tradicionales y por conservar su legado el cual permite reconocer la identidad cultural.

Agradezco a la empresa Colombo española Supracafé, por brindarme el espacio para la aplicación y desarrollo del trabajo investigativo.

Y finalmente a mi alma mater Universidad del Cauca, a mi programa de Turismo y a cada uno de los docentes que aportaron en la construcción y formación humana y profesional.

	CONTENIDO	Pág.
1	INTRODUCCIÓN	16
1.1.	Planteamiento y formulación del problema	22
1.2.	Objetivos	24
1.2.1.	Objetivo General	24
1.2.2.	Objetivos específicos	24
1.3.	Justificación	25
1.4.	Metodología	34
2	CAPÍTULO I. APROXIMACIÓN A UN ESTADO DEL ARTE SOPORTADO EN LA HERRAMIENTA DE MAPEO SISTEMÁTICO	41
2.1.	Etapas del mapeo sistemático	43
2.2.	Primera etapa: definir el alcance de la investigación	43
2.3.	Segunda etapa: determinar la búsqueda de la información	44
2.4.	Tercera etapa: delimitar los criterios de búsqueda	46
2.5.	Cuarta etapa: especificar los esquemas de clasificación	54
2.6.	Quinta etapa: obtener el mapa de estudios	55
2.7.	Conclusión del mapeo sistemático	62
2.8.	Consideración final	64
3	CAPÍTULO II. CARACTERIZACIÓN DEL TERRITORIO	66
3.1.	Caracterizar al territorio	67
3.2.	Identificación de la zona	82
3.2.1.	Municipio de Cajibío	82
3.2.2.	Reseña Histórica	84
3.2.3.	Fisiografía	85
3.2.4.	Demografía	85
3.2.5.	Economía	86
3.2.6.	Bienestar social	87
3.2.7.	Cultura	88
3.2.8.	Empresa SUPRACAFÉ	88
4	CAPÍTULO III. REDESCUBRIR Y VISIBILIZAR NUESTRAS COCINAS TRADICIONALES Y A LOS PORTADORES DE CONOCIMIENTO	90
4.1.	Cocinas tradicionales y portadores de conocimiento	91
4.2.	Prácticas y saberes locales relacionados con las cocinas tradicionales	98

5	CAPÍTULO IV. IDENTIFICAR EL POTENCIAL TURÍSTICO DE LA ZONA	109
5.1.	Potencial turístico	110
5.1.1.	Oferta	118
5.1.1.1.	Recursos naturales	124
5.1.1.2.	Recursos culturales inmateriales	127
5.1.1.2.1.	Fiestas y celebraciones	127
5.1.1.2.2.	Portadores de conocimiento, saberes y haberes tradicionales	128
5.1.2.	Demanda	132
5.1.3.	Tendencias	141
5.1.4.	Competitividad	147
<hr/>		
6	CAPÍTULO V. CONSTRUYENDO UN MODELO TURÍSTICO CULINARIO	153
6.1.	Modelo turístico culinario	154
6.2.	Metodología para el desarrollo del modelo turístico culinario	154
6.2.1.	Fase 1. Sentido de la investigación	163
6.2.2.	Fase 2. Selección de la zona	164
6.2.3.	Fase 3. Recolección de información	164
6.2.4.	Fase 4. Establecer el potencial turístico	165
6.2.5.	Fase 5. Diseño de la estructura aplicable del <i>Modelo Turístico Culinario</i>	168
<hr/>		
7	CAPITULO VI. CONSTRUCCIÓN DEL <i>MODELO TURÍSTICO CULINARIO</i>	169
7.1.	Momento 1. Redescubrir la tradición cultural asociada a las cocinas ancestrales y a los portadores de conocimiento.	171
7.2.	Momento 2. Interacción entre las cocinas tradicionales y el campo	171
7.3.	Momento 3. Conformar red de actores	173
7.4.	Momento 4. Elementos de innovación del turismo.	181
7.5.	Momento 5. Integración de los elementos del Modelo	184
7.5.1	Revisión y selección de algunos recetarios de platos tradicionales caucanos y confección de menús.	184
7.5.2.	Construcción y elaboración de la experiencia para el turista culinario.	184
7.5.3.	Experiencia como propuesta para del Modelo Turístico Culinario	185
7.5.4.	Portadores de la tradición y agentes para el Modelo Turístico Culinario	194

8	CAPÍTULO VII. PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA LA DIVULGACIÓN Y PROMOCIÓN DEL MODELO TURÍSTICO CULINARIO	198
---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

	PALABRAS FINALES	204
--	-------------------------	-----

	BIBLIOGRAFÍA	210
--	---------------------	-----

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa 1	Departamento del cauca y municipio de Cajibío	82
Mapa 2	Veredas municipio del municipio de Cajibío y Hacienda Los Naranjos	122

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía 1	Hacienda Los Naranjos	88
--------------	-----------------------	----

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Palabras clave. Inventario turístico de Cajibío (Resumen)	46
Tabla 2	Bases de datos. Productos agrícolas de la zona.	50
Tabla 3	Resumen de búsqueda de información filtrada.	51
Tabla 4	Títulos de los documentos investigados.	52
Tabla 5	Inventario turístico de Cajibío, resumen.	120
Tabla 6	Productos agrícolas de la zona.	125
Tabla 7	Especies menores de la zona.	126
Tabla 8	Celebraciones culturales.	127
Tabla 9	Nacionalidades de los visitantes.	141
Tabla 10	Clasificación de los modelos turísticos	159
Tabla 11	Productos alternativos	172
Tabla 12	Experiencia para el visitante día 1	186
Tabla 13	Experiencia para el visitante día 2	187
Tabla 14	Experiencia para el visitante día 3	188
Tabla 15	Experiencia para el visitante día 4	189
Tabla 16	Experiencia para el visitante día 5	190
Tabla 17	Experiencia para el visitante día 6	191

Tabla 18	Experiencia para el visitante día 7	192
Tabla 19	Oferta de actividades culturales	192
Tabla 20	Actividades académicas	193
Tabla 21	Actividades para divulgación y promoción del modelo	195

ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1	Mapa de estudios	56
Gráfica 2	Investigaciones de impacto cuantitativo	58
Gráfica 3	Investigaciones de impacto cualitativo	61
Gráfica 4	Llegadas al mundo por turismo internacional.	132
Gráfica 5	Llegada de turistas a Colombia mes enero-junio 2017 y 2018.	133
Gráfica 6	Llegada de turismo a Colombia 2012-2018	134
Gráfica 7	Principal motivo de viaje de los turistas a Colombia.	135
Gráfica 8	Cifra de visitantes al parque tecnológico del café Tecnicafé.	138
Gráfica 9	Categoría de los visitantes al parque tecnológico Tecnicafé. .	140
Gráfica 10	Plataforma <i>Booking</i> , tendencias.	144
Gráfica 11	<i>Modelo Turístico Culinario</i>	154
Gráfica 12	<i>Modelo Turístico Culinario</i> . (Modelo sistémico).	156
Gráfica 13	Fases del Modelo Turístico Culinario	163
Gráfica 14	Momentos del <i>Modelo Turístico Culinario</i> .	170
Gráfica 15	Red de actores <i>Modelo Turístico Culinario</i> .	175
Gráfica 16	Portadores de la tradición y agentes del modelo	195
Gráfica 17	Descripción del rol de portador y de los agentes	196

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1	Inventario turístico municipio de Cajibío	221
Anexo 2	Fotografías de la infraestructura del hotel turístico Supracafé	221
Anexo 3	Fotografías mercado campesino-Parque Tecnológico del café Tecnicafé	228
Anexo 4	Recetarios de platos tradicionales.	232
	Sopas	234
	Platos fuertes	242
	Guarniciones	257
	Dulces	261
	Ají y salsas	265
	Bebidas	268

***CONSTRUYENDO UN MODELO TURÍSTICO CULINARIO: HOTEL TURÍSTICO
SUPRACAFÉ, MUNICIPIO DE CAJIBÍO, DEPARTAMENTO DEL CAUCA***

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
PROGRAMA PROFESIONAL EN TURISMO
POPAYÁN
2019**

RESUMEN

Las cocinas ancestrales son el reflejo de la tradicionalidad de los territorios y de la multiculturalidad del hombre que a través de los procesos y prácticas generacionales permiten redescubrir, reconocer y valorar la identidad de una región. Es necesario considerar el significado de estas manifestaciones como patrimonio cultural inmaterial ya que no solo dignifican la labor del portador de conocimiento, sino que desarrollan una sinergia entre alimentación, producción, transformación y consumo, que varía acorde a los factores geográficos y socioculturales de determinada zona. Es en las cocinas de antaño donde afloran las raíces sociales y se encuentran consignada parte de la esencia histórica del hombre. La alimentación no solo restaura el cuerpo, sino que permite una conexión más cercana entre el local y el foráneo entrelazando culturas y costumbres, es por esto, que las cocinas tradicionales han tomado un papel trascendental en la construcción y consolidación de los destinos turísticos, al convertirse en una motivación para el viajero que busca salir de un turismo convencional para encontrar experiencias vivenciales. El objetivo del trabajo de investigación consistió en construir un modelo turístico flexible enfocado en las cocinas tradicionales del departamento del Cauca, con un plan piloto para ser implementado en el Hotel Turístico, hacienda Los Naranjos, municipio de Cajibío corregimiento La Venta, propiedad de la empresa española Supracafé. Dentro de los objetivos específicos planteados para el modelo se encuentran: caracterizar el oficio desarrollado en las cocinas tradicionales a través de quienes portan el conocimiento; identificar el territorio, portadores de conocimiento, prácticas y saberes locales

relacionados con las cocinas tradicionales; definir el potencial turístico local; proponer la estructura del *Modelo Turístico Culinario* y plantear estrategias para la divulgación y promoción del *Modelo Turístico Culinario*.

Esta propuesta busca ser replicada en otras zonas que tengan características similares a las presentadas en el documento y que generen condiciones para la consolidación de estrategias para el desarrollo turístico de los destinos teniendo en cuenta la relevancia del territorio y de los componentes que lo conforman naturales y culturales, además del rol de cada uno de los actores presentes en el mismo.

Palabras clave: Turismo culinario, cocinas tradicionales, modelos turísticos, turismo rural, patrimonio inmaterial cultural.

ABSTRACT

The ancestral kitchens are a reflection of the traditionality of the territories and of the multiculturalism of man that, through generational processes and practices, allows us to rediscover, recognize and value the identity of a region. It is necessary to consider the meaning of these manifestations as intangible cultural heritage because they not only dignify the work of the knowledge carrier, but also develop a synergy between food, production, transformation and consumption, which varies according to the geographic and sociocultural factors of a given area. It is in the kitchens of yesteryear where social roots emerge and part of the historical essence of man is consigned. Food not only restores the body, but also allows a closer connection between the local and the foreigner, interweaving cultures and customs, that is why traditional kitchens have taken a transcendental role in the construction and consolidation of tourist destinations, become a motivation for the traveler who seeks to leave a conventional tourism to find life experiences. The objective of the research work was to build a flexible tourism model focused on the traditional kitchens of the department of Cauca, with a pilot plan to be implemented in the Tourist Hotel, Hacienda Los Naranjos, municipality of Cajibío corregimiento La Venta, owned by the company Spanish Supracafé. Among the objectives set for the model are: characterize the trade developed in traditional kitchens through those who carry the knowledge; identify the territory, bearers of knowledge, practices and local knowledge related to traditional kitchens; define the local tourism potential; propose the structure of the Culinary Tourism Model and propose strategies for the dissemination and promotion of the Culinary Tourism Model.

This proposal seeks to be replicated in other areas that have characteristics similar to those presented in the document and that generate conditions for the consolidation of strategies for the tourist development of destinations taking into account the relevance of the territory and the components that make it natural and cultural, in addition to the role of each of the actors present in it.

Keywords: Culinary tourism, traditional cuisines, tourism models, rural tourism, cultural intangible heritage.



***CONSTRUYENDO UN MODELO
TURÍSTICO CULINARIO: HOTEL
TURÍSTICO SUPRACAFÉ,
MUNICIPIO DE CAJIBÍO,
DEPARTAMENTO DEL CAUCA***

1. INTRODUCCIÓN

La Organización Mundial de Turismo señala que el ingreso de turistas internacionales aumentó en un 6% en los primeros seis meses de 2018, con respecto al mismo periodo del año pasado, tras un año de crecimiento récord en 2017. (OMT,2018). Esto indica un panorama prometedor para los países que le apuestan al turismo como eje central para su desarrollo y que no solo dinamizan su economía, sino que contribuye en diferentes aspectos como el social, ambiental y cultural. Este factor permite que muchos países consideren al turismo como una alternativa viable para su progreso, lo que establece nuevas líneas de consolidación del sector en donde los destinos vigentes y emergentes buscan posicionarse y consolidarse con estrategias integrales conforme a sus potencialidades y recursos disponibles.

Para Colombia no es la excepción, “el turismo sigue mostrando que es uno de los sectores con mayor potencial no solo a nivel mundial y regional, sino también específicamente en Colombia. Las cifras de llegada de turistas extranjeros a nuestro país según Migración Colombia, durante ese lapso de tiempo fue de 1.444.208, es decir 46% más que en los mismos meses de 2017”, afirma Paula Cortés, presidente ejecutiva de ANATO (Asociación Colombiana de Agencias de Viajes y Turismo). Esto nos indica no solo una alta afluencia de turistas sino el crecimiento exponencial de visitas al país, lo cual permite evidenciar el posicionamiento paulatino del turismo en Colombia y de su gran relevancia en el contexto económico, social, ambiental, cultural, entre otros. Además del interés que ha despertado por parte de los de los diferentes actores involucrados que participan directamente e indirectamente, como el sector público, privado y mixto, así como también de diferentes organizaciones sociales que reconocen en el

turismo una oportunidad certera para el fortalecimiento y crecimiento económico, lo cual se reflejara en el mejoramiento de la calidad de vida de las personas.

Acorde con lo anterior el turismo se convierte en una alternativa con gran potencial para el desarrollo del país y más aún si se resalta los esfuerzos gubernamentales que le apuestan al mismo, de acuerdo por PROCOLOMBIA, no se puede desligar el inusual aumento de turistas con los avances logrados por el país en materia de pacificación del conflicto armado. "La explosión se debe a varios factores, pero obviamente la nueva situación del país referida a la seguridad afecta al sector positivamente", esta aseveración vislumbra un panorama prometedor debido no solo a la riqueza en biodiversidad sino a la diversidad pluriétnica y multicultural que posee el país convirtiéndolo en un paraíso aún por descubrir. Las condiciones actuales por el postconflicto permiten visualizar nuevas oportunidades para el sector, el cual, requiere el fortalecimiento del potencial turístico de los diferentes destinos establecidos y la búsqueda de nuevos atractivos, productos turísticos que diversifiquen la oferta turística conforme a los lineamientos, normatividades y recursos del país, teniendo en cuenta las tendencias globales.

Dentro de esta gran diversidad de destinos con gran potencialidad turística con que cuenta el país, el departamento del Cauca resalta por su exuberante belleza paisajística, la gran biodiversidad de sus recursos naturales, su riqueza pluriétnica y multicultural que lo convierten en un territorio atractivo para el turista. La capital del departamento, Popayán cuenta con dos reconocimientos UNESCO otorgados a la Semana Santa como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y de Ciudad Creativa de la gastronomía, esta última mención se debe a sus cocinas tradicionales y del legado que ha perdurado en el tiempo. Además de resaltar que en la

ciudad se realiza cada año, en el mes de septiembre el Congreso Gastronómico más importante del país que no solo exalta la labor de los cocineros, los platos tradicionales, sino que es el espacio donde se debaten temas relacionados con la cocinas nacionales e internacionales y todo lo referente con la alimentación. La distinción otorgada a la ciudad de Popayán como la primera ciudad creativa en el mundo, gracias a su gastronomía, permite visualizar y considerar su relevancia como patrimonio cultural inmaterial lo cual, da un panorama con argumento para ser epicentro de la construcción de un modelo turístico culinario flexible que no solo reconozca la importancia de las cocinas tradicionales de la región, con sus prácticas, saberes y haberes, sino de reconocer al territorio y los componentes inmersos en él, que le otorgan identidad, el modelo busca ser el espacio de retroalimentación cultural entre el local y foráneo, además de propender a redescubrir, proteger y salvaguardar las cocinas locales y de visibilizar al portador de la tradición, difundiendo la importancia de recuperar la identidad cultural culinaria.

El departamento del Cauca posee un potencial turístico de grandes proporciones y sobre él ha puesto la mirada en más de una oportunidad la **UNESCO** (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura), de tal manera que a la fecha cuenta con reconocimiento como Patrimonio Mundial, el Parque Arqueológico Nacional de Tierradentro como reserva arqueológica declarada en 1995 y dos manifestaciones como Patrimonio Cultural inmaterial de la humanidad, procesiones de Semana Santa de Popayán en 2009, y Músicas de Marimba y Cantos Tradicionales del Pacífico sur de Colombia, en el 2010 declarada respectivamente. Aparte de las manifestaciones mencionadas hay otro reconocimiento **UNESCO**, en este caso para la ciudad de Popayán, y es el de Ciudad de la Gastronomía en el marco de la Alianza Global.

Independientemente de los reconocimientos oficiales no cabe duda que el departamento del Cauca posee un potencial turístico de gran magnitud expresado en sus paisajes, su pluriethnicidad y, por supuesto, sus cocinas. Hacia el año 2010, el antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya, definió en el departamento del Cauca nueve regiones culinarias, lo cual, por sí solo, ya refleja la riqueza culinaria que poseemos los caucanos. (Illera Montoya, 2008). Es claro que mucho de nuestro potencial turístico está muy lejos de ser promovido y explotado debida y suficientemente. Las cocinas tradicionales o ancestrales del departamento tienen el potencial suficiente como para ser promovidas desde el punto de vista del denominado *Turismo Culinario*, entendido este, de manera muy amplia como la actividad que implica viajar para conocer de manera directa y participativa los alimentos de otros pueblos y culturas, y sus formas de preparación, presentación y consumo.

La doctora Lucy M. Long, investigadora de Bowling Green University, en Ohio (USA), es a quien se atribuye la creación y desarrollo del concepto *Turismo culinario* (***culinary tourism*** en inglés), difundido en su libro de ensayos *Culinary tourism*, publicado en la universidad de Kentucky en 2014 en cuyo Capítulo 1, identificado bajo el título de *Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness*, define el concepto en los siguientes términos:

Yo defino turismo culinario como la manera intencionada de explorar participativamente los modos de comer de otros- incluyendo dentro de esa participación la preparación, la presentación, y el consumo, de un plato de comida, de una cocina, de un sistema de comidas, o de un estilo de comidas que se consideren pertenecientes a un sistema culinario diferente al propio. Esta definición hace énfasis en el individuo como un agente activo en la construcción de significados dentro de la experiencia turística, y permite una respuesta estética a la comida como parte de esa experiencia. (Long, 2004, P.21).

El trabajo de investigación denominado *Construyendo un modelo turístico culinario*¹: *hotel turístico Supracafé, municipio de Cajibío*, departamento del Cauca, buscar diseñar e implementar un modelo de *Turismo Culinario*, entendiéndose que

Los modelos turísticos, comprenden el desarrollo y aprovechamiento de los subsectores que componen al fenómeno turístico, hablándose del cultural, religioso, gastronómico², el turismo de sol y playa, por mencionar los más desarrollados, entre otros. Estos se presentan como una alternativa de crecimiento en cada destino, pues potencializar un tipo de turismo es otorgarle identidad a cada uno de éstos, sin embargo, es necesario desarrollar no sólo el más adecuado, sino también, el que más favorezca a la gente que radica en cada destino. (Cacho, 2011, p.1)

Esta propuesta innovadora para la región, realzará el oficio desarrollado en las cocinas tradicionales del departamento del Cauca y de quienes portan su tradición, además de promover la apropiación de las mismas y del uso de los productos locales entre los huéspedes, turistas culinarios principalmente, además de mostrar la realidad cultural de la región, que cuenta con un gran potencial turístico y que busca posicionar el *Turismo Culinario* como un producto turístico importante. Adicionalmente se busca incentivar la llegada de visitantes nacionales y extranjeros motivados por las cocinas tradicionales, principalmente, y otros atractivos con que cuenta el departamento del Cauca.

El proyecto de investigación aquí expuesto resulta ser un **plan piloto** aplicado a las condiciones presentes de la zona seleccionada y los recursos disponibles en el territorio, además se tuvo en cuenta el potencial turístico con que cuenta el lugar y su incidencia para la construcción del

¹ No confundir con Turismo gastronómico puesto que se trata de dos conceptos y practicas muy diferentes. Según la OMT el Turismo Gastronómico se define como personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año. Con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

² Ver nota 1.

modelo turístico culinario, la estructura metodológica centra su enfoque en algunas cocinas tradicionales del municipio de Cajibío y zonas circunvecinas, la realización y aplicación de algunas de las etapas y fases de la propuesta se diseñaron teniendo en cuenta la infraestructura del hotel turístico, ubicado en la Hacienda Los Naranjos, propiedad de la empresa colombo española Supracafé; el modelo planteado es susceptible de ser aplicado en cualesquiera región o municipios de país con características similares a la que estamos tratando.

Debo anotar que cuando presenté mi anteproyecto de grado, la casa de la Hacienda Los Naranjos no había sido reformada y el proyecto de hotel se encontraba en planos sin que su ejecución se hubiera iniciado. Durante la fase de desarrollo de mi trabajo de grado se iniciaron las obras de remodelación de la casa y la adecuación de las instalaciones del hotel, proyecto que se ejecutó rápidamente, al punto de haber sido inaugurado oficialmente, el día viernes 15 de febrero del 2019, contando con la presencia del Excmo. Señor Don Pablo Gómez de Olea Bustinza, embajador de España en Colombia, y autoridades regionales y municipales, algunos dirigentes empresariales, académicos y algunas otras personas vinculadas a la hotelería y el turismo regionales.

1.1.Planteamiento y formulación del problema

El departamento del Cauca posee un importante patrimonio alimentario relacionado con la diversidad de sus cocinas tradicionales. Cada municipio o zona local puede generar una amplia gama de posibilidades especialmente en lo relacionado con sus prácticas, técnicas y saberes culinarios. Sin embargo y pese a este gran potencial y oportunidad para desarrollar múltiples actividades sociales, culturales o económicas en torno a lo culinario, actualmente no se cuenta con las garantías necesarias que abandonen la idea de turistificar la cultura y asumirla como parte fundamental de las comunidades. Si bien el turismo puede representar un aporte significativo al patrimonio culinario tradicional, no siempre sucede así. Las rutas alimentarias, paquetes o productos turísticos asociados a la gastronomía aún no hacen posible la tarea de contribuir con la preservación de las cocinas tradicionales locales, de sus prácticas, técnicas o de quienes portan el conocimiento y por el contrario muchas veces pone en riesgo este patrimonio cultural inmaterial. De no mantener muchas de las practicas culinarias que hoy hacen parte de los saberes locales en las cocinas tradicionales, se pondría en riesgo el patrimonio inmaterial e incluso sus mecanismos de transmisión, ya que en muchos casos desaparece el individuo que porta el saber perdiéndose el relevo generacional y con ello todo el conocimiento relacionado con las recetas, ingredientes, prácticas y técnicas de elaboración. De continuar con el diseño de rutas o productos turísticos gastronómicos como hasta ahora se ha venido practicando, en donde lo más importante es incrementar el mercado turístico, también se pone en riesgo el turismo, especialmente en la tendencia de reconocer en el territorio y sus habitantes valores fundamentales para la vida. Continuar con el diseño de un turismo masivo en el que la gastronomía sea un servicio complementario del alojamiento pone en tela de juicio la capacidad

INNOVADORA del sector turístico y hotelero, aspectos que pueden afectar su crecimiento, resistencia y significativo auge. En tal sentido vale la pena preguntarse ¿Qué procesos innovadores asociadas a la estrecha relación entre turismo y patrimonio culinario, pueden contribuir con el desarrollo de nuevas estrategias de desarrollo turístico local con impacto global, pero sobre todo con la preservación y salvaguardia de las cocinas tradicionales?

1.2.OBJETIVOS

1.2.1. Objetivo general

Estructurar un modelo de *Turismo Culinario* con base en las cocinas tradicionales del departamento del Cauca, con un plan piloto para ser implementado en el Hotel Turístico de la hacienda Los Naranjos, municipio de Cajibío corregimiento La Venta, propiedad de la empresa Supracafé.

1.2.2. Objetivos específicos

- Caracterizar el oficio desarrollado en las cocinas tradicionales a través de quienes portan el conocimiento.
- Identificar el territorio, portadores de conocimiento, prácticas y saberes locales relacionados con las cocinas tradicionales.
- Definir el potencial turístico local.
- Proponer la estructura del *Modelo Turístico Culinario*.
- Plantear estrategias para la divulgación y promoción del *Modelo Turístico Culinario*.

1.3. JUSTIFICACIÓN

A lo largo de la historia el turismo se ha convertido en uno de los sectores con más relevancia y con mayor crecimiento económico en el mundo, aportando de manera significativa en la diversificación de la economía global, es por esto que el sector del turismo es imprescindible para el desarrollo de cualquier país y de aquellos destinos emergentes que buscan consolidarse. “Hoy en día, el volumen de negocio del turismo iguala o incluso supera al de las exportaciones de petróleo, productos alimentarios y automóviles”. (OMT, 2017, p.1).

La consolidación del sector turismo a lo largo de los años ha traído consigo beneficios significativos en el progreso de países industrializados y en vía de desarrollo, estos últimos ven en el turismo la oportunidad para afianzar nuevos destinos y con ello promover la llegada de más visitantes que inciden de forma directa e indirecta en el desarrollo socioeconómico, lo que contribuye a la mejora de la calidad de vida de sus habitantes.

En los seis primeros meses de 2017, los destinos de todo el mundo recibieron a 598 millones de turistas internacionales, unos 36 millones más que en el mismo período de 2016. El crecimiento, que supone un 6% respecto al año anterior, superó con creces la tendencia alcista observada en los últimos años, lo que convierte el período de enero a junio en el mejor semestre desde 2010. (OMT,2017, p.1).

Esto evidencia el buen momento por el que atraviesa el sector del turismo, el cual crece vertiginosamente e influye de forma contundente en los aspectos social y económico, es uno de las pocas industrias que han mantenido un crecimiento constante y que se consolida cada vez más. La afluencia de turistas en los diferentes destinos mundiales habla del buen momento por el que atraviesa el turismo, estos indicadores no solo reflejan el incremento de turistas, sino que permite visualizar un panorama prometedor por los ingresos generados por los visitantes.

Este fenómeno no es ajeno para Colombia, el sector del turismo en el país experimenta un crecimiento y un desarrollo destacado, que ha ido tomando mayor fuerza gracias a los diferentes destinos y atractivos que posee. Hoy en día la mirada del mundo ha puesto sus ojos sobre el país no solo por los diferentes procesos sociales que afronta, sino por cómo ha sabido sobreponerse de eventos adversos, además de resaltar y destacarse como uno de los países más megadiversos del mundo y con mayor riqueza pluriétnica y multicultural.

Colombia es un país con un futuro maravilloso, que está en el mapa del turismo mundial, donde en los últimos años ha generado grandes inversiones en infraestructura turística, en la calidad de los productos que ofrece y en el desarrollo del capital humano para atender al sector. El reto es seguir avanzando en esas metas que se han fijado para lo cual el país puede contar con el pleno respaldo de la Organización; confiamos en Colombia, es un país que ha ganado el respeto del mundo, un país espectacular,³(Mincomercio,2016. p.1).

Debido a que el turismo mundial registra un importante auge, este ha ido viviendo un proceso de transformación en el que han surgido nuevas actividades para el sector, complementando el turismo convencional, de sol, playa y arena, lo cual ha generado alternativas sostenibles y sustentables para un turismo más responsable. El turismo pasó de ser una actividad más general a consolidarse como una diversificación de destinos, productos y atractivos dirigidos a diferentes segmentos de mercado.

Esto significó que el sector sufrió cambios en su estructura adecuándose a las demandas internacionales y permitiendo que aparecieran modalidades diferentes a las convencionales, esto acorde con los recursos disponibles que poseen las regiones, como son el recurso humano, sus

³ Palabras del Secretario General de la Organización Mundial del Turismo, Taleb Rifai. 2011

prácticas, costumbres y tradiciones, además de la infraestructura y políticas establecidas; en otras palabras, todo lo que compone el sistema turístico y las potencialidades de las mismas.

Hablar de este sector es poder tener un panorama amplio sobre un determinado país que busca mostrar lo mejor de sí y que desarrolla una serie de estrategias para la consolidación y promoción de un destino turístico; cada región se caracteriza por poseer diversas actividades turísticas que enfatizan el potencial de dicho lugar, por tal motivo estos lugares priorizan sus actividades en las fortalezas presentes. Por esto es indispensable definir, diseñar y establecer modelos turísticos que se acoplen a las necesidades existentes, articulando los entes involucrados en el sector con el fin de ofrecer al turista no solo calidad del servicio, sino realizar un proceso de desarrollo social que dignifique la comunidad, salvaguarde su patrimonio cultural y garantice la protección de su territorio.

Reconociendo la importancia de los modelos turísticos para el desarrollo de determinada región y los componentes del sistema turístico, es necesario, no solo introducir esta metodología para impulsar el turismo, sino permitir el aprovechamiento de los recursos de determinada zona y generar mayores oportunidades en donde se benefician todos los actores involucrados. De ahí la importancia de la consolidación de distintos tipos de turismo como el cultural, de aventura, religioso, ecológico, etnoturismo, gastronómico y culinario, entre otros. Estos nuevos conceptos obedecen a la necesidad de un nicho de mercado en particular que identifica su afinidad por dicha actividad. En el caso específico, “El turismo Culinario gira alrededor de la comida como sujeto y medio, como destino y vehículo para el turismo. Entorno a individuos que viajan explorando comidas novedosas para ellos, así como también usando comida para explorar

nuevas culturas y otras formas de ser”, (Long, 2004, p.20). Esto nos indica que el *Turismo Culinario* toma los productos alimenticios y las cocinas tradicionales como medio de acercamiento cultural en la medida en que se conforman como un elemento propio de la identidad, es esencial destacar que el *Turismo Culinario* va tomando mayor relevancia a nivel mundial ya que recuperan las cocinas tradicionales de las regiones y las incorpora en una agenda turística con el fin de ofrecerla enriqueciendo los destinos turísticos, reivindicando el relevo generacional de los portadores de conocimiento, visibilizando las preparaciones tradicionales, los productos autóctonos y manteniendo vivo el legado cultural.

Hablar de las cocinas tradicionales es poder hacer retrospectiva en el tiempo, en donde la alimentación ha sido vital en los viajes siendo indispensable para la supervivencia del hombre. La evolución de la misma ha destacado procesos, prácticas y sabores a lo largo del mundo, que ha permitido el relevo generacional del conocimiento entre sus portadores. Richards (2002) señala que el hábito de llevar consigo alimentos y bebidas típicos de los lugares visitados se sustenta en el hecho de querer compartir aromas y sabores con familiares y amigos y de esa manera prolongar la agradable experiencia recreativa vivida en otros destinos. Es precisamente la experiencia sensorial que se transmite a través de los alimentos, sus procesos, prácticas conexas y de quienes portan saberes y conocimientos lo que permite que el turista no solo pueda retroalimentarse de estos procesos sociales, sino que pueda dimensionar las características propias de determinada zona, de sus costumbres y tradiciones, esenciales dentro determinada región y que construyen la identidad cultural de la misma.

Reconociendo la inmensa riqueza con que cuenta Colombia, reflejada en la variedad de sus productos alimenticios y del patrimonio tangible e intangible de sus cocinas tradicionales, que

va más allá de saberes y sabores, reivindica y enaltece las raíces autóctonas de nuestros pueblos, logrando visibilizar la labor de los portadores de conocimiento y de sus prácticas que narran más que una historia, un legado generacional; estos argumentos enfatizan la relevancia de poder contribuir al fortalecimiento y salvaguardia de las cocinas ancestrales dentro de un turismo responsable que permita crear un vínculo entre el visitante y el local, por lo que es trascendental la concepción de un turismo culinario que ofrezca una experiencia integral en torno a las mismas, en donde el turista no solo deguste de la comida autóctona sino que pueda interactuar en cada uno de los procesos, como la cosecha de los alimentos, su adquisición, transformación, técnicas, procedimientos, rituales y todo lo relacionado con su elaboración, además de poder conocer a fondo la historia descrita de los platos a través de los cocineros tradicionales; el turismo culinario va más allá de la restauración, permitiendo un contacto entre culturas y una retroalimentación recíproca, es vivir toda una experiencia, diferenciándose del turismo gastronómico, que tiene interés en resaltar los platos insignia de cada región y en donde el turista solo es un comensal.

Colombia busca consolidarse como destino turístico de la región, ofreciendo a sus visitantes gran diversidad en las actividades a realizar, por tal motivo, le apuesta a la consolidación del *Turismo Culinario*, debido a que cuenta con las condiciones necesarias para hacerlo posible. “Como resultado de un estudio sobre la gastronomía colombiana a nivel nacional e internacional, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo lanzó la estrategia ‘Colombia a la mesa’ para posicionar la gastronomía colombiana como producto turístico”. (Mincomercio, 2017, p.1). Esto indica que el país cuenta con muchas fortalezas como su ubicación geográfica

que incide en la producción de alimentos, la variedad de productos agrícolas, diversidad de las cocinas tradicionales y de los saberes de los portadores de conocimiento.

El país reconoce la importancia de sus cocinas tradicionales por tal motivo formula la Política para el Conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, definiéndolas así:

La identidad de un grupo humano está estrechamente ligada a sus hábitos alimenticios. La cocina y el consumo de los alimentos es quizá el principal generador de espacios de socialización de las personas. Las tradiciones culinarias y alimenticias, como patrimonio cultural, son colectivas, es decir, pertenecen o identifican a un grupo social particular (colectividad/comunidad) y se transmiten de generación en generación como un legado, tradicional cultural o parte de la memoria colectiva.⁴ (Mincultura, 2009, p.21).

El hecho de que en Colombia contemos con una política para salvaguardar las cocinas tradicionales como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, reivindica el valor detrás de las cocinas ancestrales y del legado generacional de todo un pueblo que ve en ellas reflejada su propia identidad cultural. Además de resaltar los productos autóctonos de cada región, de los procesos y técnicas para su elaboración.

Debido a su ubicación geográfica, Colombia cuenta con características excepcionales que la convierten en un país megadiverso en donde se pueden encontrar diferentes climas que permiten la producción de innumerables productos agrícolas. Esta diversidad que se da en los productos alimentarios también se refleja en las cocinas tradicionales de cada una de las regiones del país. Colombia cuenta con 32 departamentos, cada uno de ellos con grandes diferencias geográficas y culturales, por lo que se evidencia la relevancia de cada una de sus cocinas tradicionales, de

⁴ El Ministerio de Cultura adoptó en el año 2009 la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

los productos locales, de los procesos culturales detrás de ellas y del relevo de saber que se ha ido transmitiendo de generación en generación.

El departamento del Cauca es nacionalmente reconocido por su gran biodiversidad. Es uno de los pocos departamentos en Colombia que cuenta en su territorio con todos los tipos de paisajes que hallamos dispersos en el territorio nacional: nieves, paramos, bosques, montaña altoandina, selvas, costas y semidesiertos que dan cuenta de su variedad paisajística, la cual a su vez pone a disposición de los Caucanos una amplia variedad de insumos para la elaboración de preparaciones culinarias muy diversas.

De acuerdo con Illera (2010), las cocinas del Cauca pueden estudiarse y comprenderse mejor si se toma en cuenta la división en 9 regiones culinarias que él propone, 1-Popayán y área circunvecina, 2-Costa Pacífica, 3-Valle geográfico del río Cauca o Nortecaucano, 4-Valle del Patía, 5-Región Páez, 6-Región Yanacona, 7-Región Guambiana, 8-Macizo Colombiano y 9-Bota caucana o Piedemonte Amazónico.⁵ (Illera, 2008). Ésta diversidad manifiesta la riqueza de las cocinas tradicionales existentes en el departamento del Cauca, demostrando la importancia de visibilizarlas y de consolidar en ellas un Turismo Culinario. Esta pluralidad de la región dada desde sus prácticas culinarias ancestrales ha sido merecedora de un reconocimiento mundial: la capital del departamento de Cauca, Popayán ha sido la primera ciudad en ser nombrada Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO, en el marco de la Alianza Global.⁶ Dicha mención realza las

⁵ Durante la celebración del décimo quinto Congreso Gastronómico Nacional de Popayán, en septiembre de 2017, el antropólogo Illera se refirió a esta regionalización como una propuesta metodológica en desarrollo y anotó que en ella estaban ausentes las cocinas del pueblo ROM (pueblo gitano), por lo que en una próxima versión incluiría como región culinaria número 10 del departamento del Cauca a este pueblo.

⁶ La ceremonia oficial tuvo lugar el 11 de agosto de 2005.

cocinas tradicionales, dignifica la labor de los portadores de conocimiento, promueve el consumo de productos locales, revaloriza la identidad cultural y permite visualizar un Turismo Culinario que se afianza cada vez más como fortaleza para la región.

El Plan de Desarrollo Municipal de Popayán 2016-2019, identifica nodos de desarrollo, por lo que la ciudad y su zona de influencia, le apuesta a un desarrollo económico basado en industrias no contaminantes, tales como las derivadas de la industria creativa y el turismo, enfocado hacia procesos de emprendimiento participativo, que contribuyan a la generación de empleo e ingresos y a la consolidación de los destinos, a través del aprovechamiento de la diversidad y la riqueza cultural y natural, con que cuenta Popayán y la región. (Alcaldía de Popayán, 2016).

Esta aseveración permite evidenciar no solo las fortalezas con que cuenta la región sino el respaldo por parte de la administración municipal para la consolidación del sector del turismo y de las actividades que aportan al desarrollo de nuevos productos turísticos para la región, en este caso puntual, el *Turismo Culinario*.

Dentro de esta iniciativa que busca impulsar nuevas formas para la consolidación del turismo en el departamento, se hacen visibles organizaciones que le apuestan al sector del turismo como, “SUPRACAFÉ compañía líder en la producción de cafés de alto valor añadido por la aplicación del I+D+i⁷ en sus procesos y por su aportación a la mejora de la calidad de vida de las personas que participan en sus procesos productivos y al medio ambiente”. (SUPRACAFÉ, 2017)

Esta empresa Colombo Española busca la implementación y ejecución de un proyecto innovador para la región, en donde el sector del turismo será el eje central para la realización del mismo, el propósito de la compañía SUPRACAFÉ es establecer un Hotel Turístico, único en la región, el cual está ubicado en el corregimiento La Venta, municipio de Cajibío, departamento del

⁷ I +D+ I: investigación, desarrollo e innovación.

Cauca, en la hacienda Los Naranjos, estructura con arquitectura colonial que ha sido condicionada según las normatividades vigentes respetando la política para la gestión, protección y salvaguardia del patrimonio cultural de Colombia.

El trabajo de investigación denominado *Construyendo un Modelo Turístico Culinario: Hotel turístico Supracafé*, diseñó un modelo turístico flexible para ser implementado en una zona previamente seleccionada teniendo en cuenta la importancia del territorio y de los recursos presentes en el mismo, naturales y culturales como factores elementales para el desarrollo de la propuesta, para el trabajo de investigación se desarrolló un plan piloto en las instalaciones de la Hacienda Los Naranjos, ubicada en la vereda La Venta del municipio de Cajibío, Cauca, propiedad de la empresa española Supracafé, con el fin de destacar el oficio desarrollado en las cocinas tradicionales de la región y de quienes portan su tradición, además de promover la apropiación de las mismas y del uso de los productos locales entre los huéspedes o visitantes, turistas culinarios principalmente. También se pretende mostrar la parte de la realidad cultural del departamento del Cauca, que cuenta con un gran potencial turístico y busca posicionar el *Turismo Culinario* como un atractivo importante para el departamento.



METODOLOGÍA

METODOLOGÍA

El trabajo de investigación denominado *Construyendo un Modelo Turístico Culinario: Hotel Turístico Supracafé*, se elaboró a partir de una metodología participativa que involucró la integración y vinculación de cada uno de los actores del sector turismo (público, privado, mixto y a la comunidad), en un proceso sociocultural alrededor de las cocinas tradicionales de una zona seleccionada: municipio de Cajibío, vereda La Venta, Hacienda Los Naranjos.

El modelo turístico se diseñó con el fin de destacar el oficio desarrollado en las cocinas tradicionales de la región y de quienes portan su tradición, además de promover la apropiación de las mismas y del uso de los productos locales entre los huéspedes, turistas culinarios principalmente. También se pretende mostrar la realidad cultural del departamento del Cauca, que cuenta con un gran potencial turístico y busca posicionar el *Turismo Culinario* como un atractivo importante para el departamento.

El *Modelo Turístico Culinario* posee 3 componentes que conforman la propuesta:

- **Redescubrir nuestras cocinas tradicionales** con procesos de investigación que además de indagar y analizar los haberes y saberes alrededor de las *cocinas ancestrales* se reconozcan la importancia de las mismas como patrimonio cultural inmaterial y legado generacional (portadores de la tradición), así como también contribuir en la construcción y apropiación sociocultural de determinada zona y reconocer la relevancia de salvaguardar y proteger la identidad cultural.

- **Competitividad turística**, comprendida como el conjunto de elementos presentes en un territorio que proporcionan condiciones en calidad de atención y servicio para los visitantes, con el fin de ofrecer vivencias experienciales únicas que permitan la consolidación y posicionamiento del destino turístico.
- **Conformación de la cadena valor**: integración, vinculación y participación de cada uno de los actores del sector turismo y a la comunidad dentro del territorio, reconociendo y estableciendo la importancia de cada uno de ellos dentro del modelo y el rol a desempeñar.

La metodología empleada se desarrolló bajo la sistematización de procesos que, en concordancia con los recursos disponibles en el territorio y el potencial turístico presente, establecieron y definieron cada uno de los elementos que construyeron el modelo turístico. A continuación, se presentan los pasos de la metodología concebida en 9 puntos:

1. Conocer la finalidad de la investigación.
2. Determinar y delimitar el eje de la experiencia o tema de profundización (para la propuesta planteada del *Modelo Turístico culinario*: hotel turístico Supracafé, se profundizó en las *Cocinas tradicionales* del municipio de Cajibío y zonas circunvecinas).
3. Definir y seleccionar la zona o territorio (acorde con las características, requerimientos y finalidad de la investigación se decide elegir el municipio de Cajibío, vereda La Venta, Hacienda Los Naranjos).
4. Organizar información secundaria y analizarla.

- La metodología empleada para este punto se basó en una aproximación de un estado del arte soportado en la herramienta de mapeo sistemático. (ver capítulo VI. Aproximación a un estado del arte soportado en la herramienta de mapeo sistemático).

5. Recopilar, ordenar y analizar información primaria.

Para la realización y recopilación de este tipo de información nos apoyamos en la etnografía como un recurso importante para la construcción del modelo turístico culinario, reconociendo la relevancia y el aporte para la propuesta de investigación y su relación innegable con las cocinas tradicionales, los portadores de conocimiento y el contexto sociocultural existente.

Para Ángel Aguirre, la etnografía es el estudio descriptivo de la cultura de una comunidad, o de alguno de sus aspectos fundamentales, bajo la perspectiva de comprensión global de la misma.

En la etnografía, la dimensión descriptiva no es obstáculo para el análisis de la cultura de los términos de identidad, totalidad, eficacia, por lo que, como resultado de la acción etnográfica, estamos en condiciones de conocer la identidad étnica de la comunidad, de comprender la cultura como un «todo orgánico» y de verificar como esa cultura está viva y es eficaz en la resolución de los problemas de la comunidad. (Aguirre,1995, p.3)

Para la búsqueda de la información secundaria el trabajo de investigación se apoyó en algunos elementos y técnicas empleadas por la etnografía para la recolección de datos de conocimiento cultural que proporcionan una percepción más cercana a la realidad. En este caso en particular

la etnografía se convirtió en una herramienta eficaz que permitió acercarse de forma más íntima a cada uno de los procesos desarrollados en algunas cocinas tradicionales y de los saberes y haberes de los portadores de conocimientos quienes poseen técnicas y elementos arraigados a la tradición de su entorno y de su cosmovisión.

Dentro de la metodología que emplea la etnografía se establecieron los siguientes pasos para la construcción de la información cualitativa del modelo turístico culinario:

- a) Determinación del territorio y comunidad objeto para la investigación, además de definir y delimitar el campo de estudio, para este caso lo asociado a cocinas tradicionales y portadores de conocimiento presentes en el municipio de Cajibío, específicamente en la vereda La Venta y algunas zonas aledañas al lugar que aportan e enriquecen la construcción de la propuesta.
- b) Búsqueda de información primaria relacionada con el tema de investigación como apoyo y respaldo para tener un previo diagnóstico del territorio y los elementos que convergen en él, como: social, económico, político, cultural y ambiental.
- c) Trabajo de campo en la zona
 - Observación del territorio, la comunidad y lugares propicios en donde se desarrollen procesos relacionados con las cocinas tradicionales, como plazas de mercado, cocinas familiares y espacios para el encuentro y difusión (festivales, encuentros culturales, entre otros). Esta investigación permitió identificar características y aspectos

asociados al contexto de local, portadores de la tradición, técnicas y prácticas culinarias.

- Identificación de algunos portadores de conocimiento de la zona y áreas circunvecinas para realizar entrevistas y analizar los procesos culturales arraigados con las cocinas tradicionales.

6. Identificar potencial turístico

- Diagnóstico y caracterización actual del territorio seleccionado (municipio de Cajibío, vereda La Venta, hacienda Los naranjos, en el departamento del Cauca), además de analizar la oferta, demanda, tendencias y competitividad de la zona elegida. Para la realización de este ítem se respaldó en información primaria y secundaria. (ver capítulo I. Caracterización del territorio y capítulo III. Definir el potencial turístico de la zona).

7. Reconocer los actores del sector turismo que pueden vincularse directamente o indirectamente en la propuesta del modelo turístico culinario:

- Identificar las entidades públicas, privadas, mixtas u organizaciones asociadas al sector que pueden involucrarse en el modelo.
- Establecer y definir cadenas de comunicación para concertación y socialización del modelo a la comunidad.

8. Diseñar la metodología para el desarrollo del *Modelo Turístico Culinario* (ver capítulos V y VI).
9. Diseño de plan de comunicación (ver capítulo VII. Plantear estrategias para la divulgación y promoción del modelo turístico).

El trabajo de investigación denominado Hotel Turístico Supracafé busca diseñar un modelo de Turismo Culinario para ser implementado en las instalaciones que para tal fin tiene prevista la empresa Supracafé, con el fin de destacar el oficio desarrollado en las cocinas tradicionales de la región y de quienes portan su tradición, además de promover la apropiación de las mismas y del uso de los productos locales entre los huéspedes, turistas culinarios principalmente. También se pretende mostrar la realidad cultural del departamento del Cauca, que cuenta con un gran potencial turístico y busca posicionar el *Turismo Culinario* como un atractivo importante para el departamento.



CAPÍTULO I. APROXIMACIONES A UN ESTADO DEL ARTE SOPORTADO EN LA HERRAMIENTA DE MAPEO SISTEMÁTICO

2. CAPITULO I. APROXIMACIONES A UN ESTADO DEL ARTE SOPORTADO EN LA HERRAMIENTA DE MAPEO SISTEMÁTICO

MAPA DE LOS ESTUDIOS DEL PROYECTO “CONSTRUYENDO UN MODELO TURÍSTICO CULINARIO: HOTEL TURÍSTICO SUPRACAFÉ, MUNICIPIO DE CAJIBÍO, DEPARTAMENTO DEL CAUCA”.

El trabajo de investigación denominado “*Construyendo un Modelo Turístico Culinario: Hotel Turístico Supracafé*”, es una propuesta que busca destacar, visibilizar y salvaguardar el oficio desarrollado en las cocinas tradicionales de la región y de quienes portan su tradición, además de promover la apropiación de las mismas y el uso de los productos locales entre los huéspedes, turistas culinarios principalmente. También se pretende mostrar parte de la riqueza cultural del departamento del Cauca que cuenta con un gran potencial turístico y busca posicionar el turismo culinario como un atractivo importante en su consolidación como destino turístico.

La propuesta diseñada hace un diagnóstico actual del territorio seleccionado (Cajibío, vereda La Venta), en donde se tiene en cuenta aspectos económicos, sociales, ambientales y culturales, además de analizar el estado de los recursos disponibles de la zona y la potencialidad de cada uno de ellos para concebir un modelo turístico que se acondicione a cada elemento presente y permita definir la vocación del destino.

Dentro del trabajo de investigación se establece la necesidad de conocer aquellos procesos innovadores asociados entre el turismo y el patrimonio culinario, que contribuyan al desarrollo de estrategias que fortalezcan no solo al sector, sino que propendan al redescubrimiento, preservación y conservación de las cocinas tradicionales locales. Acorde con lo anterior se decidió implementar una metodología denominada **mapeo sistemático** que permite conocer el estado de investigación del proyecto. Para la realización del mismo se tuvieron en cuenta 4 conceptos claves: turismo, turismo culinario, cocinas tradicionales y modelos turísticos. Esta

metodología permite identificar el número y tipo de investigaciones asociadas con la monografía.

A continuación, se presenta el proceso de aplicación de la metodología y los resultados alcanzados.

2.1.Etapas del mapeo sistemático

El mapeo sistemático es una herramienta clave en la elaboración de la propuesta de investigación denominada, *Construyendo un Modelo Turístico Culinario: Hotel Turístico Supracafé, municipio de Cajibío, departamento del Cauca*, para esto se tuvieron en cuenta 5 etapas determinantes para obtener el mapa de estudios; cada etapa tiene un objetivo específico:

1. Definir alcance de la investigación.
2. Determinar la búsqueda de la información.
3. Establecer los criterios de búsqueda.
4. Especificar los esquemas de clasificación
5. Obtener el mapa de los estudios.

2.2.Primer etapa: definir el alcance de la investigación.

En esta primera etapa se define el alcance de la investigación teniendo en cuenta una serie de sub etapas que permiten conocer el contexto investigativo que está abordando el proyecto, *Construyendo un Modelo Turístico Culinario: Hotel Turístico Supracafé*.

Sub-etapas

- **Identificar el objetivo del mapeo sistemático**

En esta sub-etapa se procede a definir el objetivo real para la elaboración y obtención del mapa sistemático; por ende, es necesario conocer el estado investigativo en el que se encuentra la monografía, considerando estos conceptos clave: turismo, turismo culinario, cocinas tradicionales y modelos turísticos. Esto permite conocer la cifra y el tipo de documentos asociados con los temas anteriores.

- **¿Por qué se realizó el mapeo sistemático?**

En este punto se identifican las razones por las que se decidió implementar la metodología del mapeo sistemático:

- ❖ Conocer los trabajos investigación que se han desarrollado en torno al turismo, turismo culinario, cocinas tradicionales y modelos turísticos
- ❖ Identificar metodologías de trabajos alrededor de la investigación en turismo.
- ❖ Determinar la cantidad y el tipo de investigaciones que se han desarrollado sobre turismo, turismo culinario, cocinas tradicionales y modelos turísticos.

2.3. Segunda etapa: determinar la búsqueda de la información

En la segunda fase se obtiene la información correspondiente a los criterios y términos específicos para el desarrollo de la propuesta, para esto se tiene en cuenta la siguientes sub-etapas:

- **Diseño de las preguntas de investigación**

En esta sub-etapa se formularon 5 preguntas que serán resueltas al concluir todo el proceso de la metodología, las respuestas obtenidas permitirán conocer la realidad de las investigaciones actuales frente a los conceptos planteados: turismo, turismo culinario, cocinas tradicionales y modelos turísticos. Los resultados alcanzados permiten evidenciar el contexto actual de la investigación, es decir, mostrar un panorama real en documentación sobre la viabilidad de la propuesta, textos afines o ratificar la importancia de la monografía para el sector del turismo y las cocinas tradicionales.

De acuerdo a la información consignada, las preguntas de investigación son las siguientes:

- ❖ ¿Qué tipo de investigaciones existen en torno al *Turismo Culinario*?
- ❖ ¿Qué tipo de investigaciones existen en torno a las *Cocinas Tradicionales*?
- ❖ ¿Qué tipo de investigaciones existen en torno a los Modelos Turísticos?
- ❖ ¿Qué tipo de investigaciones existen en torno al *Patrimonio Cultural Inmaterial*?
- ❖ ¿Qué tipo de investigaciones existen en torno al *Turismo Rural*?

- **Determinar las palabras claves**

En la siguiente sub-etapa se establecen las palabras claves, que se emplearan para la creación de las cadenas de búsqueda, se tuvo en cuenta el idioma español e inglés. A continuación, se presenta la información requerida para el desarrollo de este punto.

Tabla No. 1. Palabras clave

Pregunta	Contexto	Palabra clave (Español)	Palabra clave (ingles)
1	<i>Turismo culinario</i>	Turismo culinario Cocinas tradicionales Turismo Modelos turísticos	Culinary Tourism Traditional Kitchens Tourism Tourist Models
2	<i>Cocinas tradicionales</i>	Identidad Cultural Cocineros tradicionales Tradicional	Identity Cultural Traditional Chefs Traditional
3	<i>Modelos turísticos</i>	Culinario Desarrollo Potencial turístico Destino	Culinary Development Tourist Potential Destination
4	<i>Patrimonio cultural inmaterial</i>	Cultura Costumbres Identidad cultural Desarrollo social	Culture Mores Cultural Identity Social Development
5	<i>Turismo rural</i>	Turismo rural Agricultura Campo Comida	Rural Tourism Farming Field Food

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

2.4.Tercera etapa: delimitar los criterios de búsqueda

En la tercera etapa se determinan los criterios de búsqueda que delimitan los resultados para cada una de las cadenas elaboradas, con el fin de propiciar de forma adecuada y coherente la exploración de las investigaciones más pertinentes para el proyecto de investigación y poder referenciarlas. Para delimitar los criterios de búsqueda se estableció el siguiente proceso conformado por sub-etapas:

- **Delimitar los criterios de inclusión y exclusión**

En este punto se consideran criterios de selección que permitan realizar un filtro pertinente y adecuado para una búsqueda exitosa que se adecue al enfoque del trabajo investigativo.

En este caso se consideraron los siguientes criterios inclusión:

- ❖ **Título:** Es un elemento crucial como criterio de búsqueda ya que facilita la selección de los documentos que pueden servir para el trabajo de investigación.
- ❖ **Resumen:** Expone las ideas principales del texto seleccionado con el propósito de conocer y analizar el contexto investigativo de cada uno de los artículos seleccionados.
- ❖ **Palabras claves:** Son los elementos con significado relevante utilizados como herramienta crucial para simplificar la selección de los artículos.
- ❖ **Año:** El año permitió segmentar las investigaciones que encuentran en el periodo 2009-2018.
- ❖ **Idioma:** Criterio que establece un campo menor de búsqueda. Para este caso se estableció el español y el inglés.
- ❖ **Tipo de documento:** Hace referencia a las investigaciones divulgadas en artículos y publicaciones académicas.

En cuanto a los criterios de exclusión, es decir los que no se tuvieron en consideración fueron los siguientes:

- ❖ **Títulos, resumen y palabras claves:** No relacionados al tema de investigación.
 - ❖ **Años:** No se consideraron investigaciones realizadas en años diferentes al periodo comprendido entre 2009 y 2018.
 - ❖ **Idiomas:** No se consideraron investigaciones en otros idiomas diferentes al español e inglés.
 - ❖ **Tipo de documento:** No se tuvieron en cuenta otro tipo de documentos diferentes a artículos y publicaciones académicas.
- **Diseño de las cadenas de búsqueda**

En esta sub-etapa se crea las cadenas de búsqueda, para la construcción de ellas se tuvo en cuenta las anteriores palabras clave mencionadas. Para la realización de este punto se diseñaron combinaciones de las palabras más significativas con el fin de obtener resultados óptimos para la investigación.

A continuación, se presentan las 3 cadenas elaboradas para la búsqueda de información para el trabajo de investigación:

- ❖ **Cadena No. 1**

(culinary tourism OR "tourism"OR" touristic activity" OR "touristic destination"OR "traditional kitchens" OR "tourist models") AND (identity AND (cultural OR traditional chefs OR traditional))

❖ **Cadena No. 2**

(culinary tourism OR "tourism"OR"touristic activity"OR "touristic destination"OR "traditional kitchens" OR "tourist models") AND (culinary AND (development OR tourist potential OR destination))

❖ **Cadena No. 3**

(culinary tourism OR "tourism"OR"touristic activity"OR "touristic destination"OR "traditional kitchens" OR "tourist models") AND (rural tourism AND (farming OR field " OR " food))

• **Seleccionar las bases de datos bibliográficas**

En esta sub etapa se realiza la selección de dos bases de datos bibliográficas, en las cuales se consulta cada una de las cadenas de búsqueda.

Las bases bibliográficas son las siguientes:

- ❖ **SCOPUS:** Base de datos bibliográfica de resúmenes y citas de artículos y de revistas científicas.
- ❖ **EBSCO:** Base de datos bibliográfica, la cual proporciona publicaciones científicas en diversos temas académicos entre los que se destacan: medicina, economía, física, entre otros.
- ❖ En la siguiente tabla se encuentran los resultados de búsqueda de cada una de las cadenas.

Tabla No. 2. Bases de datos

BASE DATOS		
CADENA	SCOPUS	EBSCO
1	7	1
2	26	10
3	5	1

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

NOTA: En cada una de las bases de datos elaboradas se tuvieron en cuenta elementos que permitieron limitar aún más la búsqueda de la información.

En el caso de SCOPUS se consideraron los siguientes elementos.

- ❖ **Año:** 2009-2018.
- ❖ **Área temática:** Ciencias sociales, ciencias humanas.
- ❖ **Tipo de documento:** Artículos.
- ❖ **Palabras claves:** Selección de términos relacionados a la investigación. (cocinas, cocinas tradicionales, turismo culinario, turismo gastronómico, tradición, costumbres, patrimonio cultural, identidad, entre otros).
- ❖ **Título:** Información relacionada y dicente que abarque el tema de investigación.
- ❖ **Idioma:** español e inglés.

En el caso de EBSCO se tuvieron en cuenta los siguientes elementos:

- ❖ Búsqueda: avanzada.
- ❖ **Año:** 2009-2018.

- ❖ **Tipo de documento:** Publicaciones académicas y revistas.
- ❖ **Temario y materia:** selección de términos relacionados a la cadena investigada, (cocinas, cocinas tradicionales, turismo culinario, turismo gastronómico, tradición, costumbres, patrimonio cultural, identidad, entre otros).
- ❖ **Tema título principal:** selección de conceptos relacionados a la cadena investigada.
- ❖ **Idioma:** español e inglés.

Después de haber tenido en cuenta cada uno de estos criterios, se presenta la tabla 3 con los resultados obtenidos.

Tabla No. 3. Resumen de búsqueda de información filtrada

PROCESO DE FILTRO PARA LA SELECCIÓN DE LA BUSQUEDA						
Base datos						
CADENA	SCOPUS			EBSCO		
1	13		7	161		1
2	124		26	64		10
3	5		5	58		1

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

A continuación, se presenta la información encontrada en las bases de datos siguiendo los procesos de filtro para la búsqueda.

Tabla No. 4. Títulos de los documentos investigados

ID		TITULO ESPAÑOL	TITULO INGLES
1	A	La gastronomía como parte de la identidad ecuatoriana: posicionamiento en internet y redes sociales.	Gastronomy as a part of the ecuadorian identity: Positioning on the internet and social networks
2	A	"La comida cambió mi vida": El proyecto Chef Jeff y la política de la cocina de rehabilitación	"Food Changed My Life": The Chef Jeff Project and the Politics of Rehabilitative Cooking
3	A	Porta palazzo: La antropología de un mercado italiano	Porta palazzo: The anthropology of an Italian market
4	A	Comida indígena y marketing de destinos.	Indigenous food and destination marketing
5	A	Sitios web gubernamentales para promover el turismo culinario de Asia oriental: un análisis transnacional	Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis
6	A	La globalización de la macrobiótica como turismo culinario y la nostalgia culinaria.	The globalisation of macrobiotics as culinary tourism and culinary nostalgia
7	A	El auge del turismo culinario y su transformación de las culturas alimentarias: la cocina nacional de Taiwán	The rise of culinary tourism and its transformation of food cultures: The national cuisine of Taiwan Open Access
8	A	Alimentos y gastronomía de cercanía: ¿un valor en alza?	Nearby food and gastronomy: a rising value?
9	B	Más allá del viaje: el impacto duradero de las actividades de turismo culinario.	Beyond the journey: the lasting impact of culinary tourism activities
10	B	Elementos de experiencias memorables de comida, bebida y turismo culinario	Elements of Memorable Food, Drink, and Culinary Tourism Experiences
11	B	Solo estamos rascando la superficie': un enfoque de capacidades dinámicas y basadas en recursos en el contexto del desarrollo del turismo culinario	'We are only scratching the surface'—a resource-based and dynamic capabilities approach in the context of culinary tourism development
12	B	Estrategias de marketing culinario y turístico de Halal en sitios web gubernamentales: un análisis preliminar	Halal culinary and tourism marketing strategies on government websites: A preliminary analysis
13	B	El papel de las experiencias gastronómicas turísticas en el turismo regional en Rusia.	The role of tourist gastronomy experiences in regional tourism in Russia
14	B	Cocinas locales y marketing de destinos: casos de tres ciudades en Shandong, China	Local cuisines and destination marketing: cases of three cities in Shandong, China
15	B	Turismo culinario sostenible y cevicherías: un enfoque de las partes interesadas y la práctica social	Sustainable culinary tourism and Cevicherías: a stakeholder and social practice approach
16	B	El turismo gastronómico como un recurso económico local: estudios de caso de Rumania e Italia.	Gastronomic and food tourism as an economic local resource: Case studies from Romania and Italy
17	B	Atributos de las experiencias memorables de los gastro-turistas	Attributes of Memorable Gastro-Tourists' Experiences
18	B	La ruta del turismo gastronómico a través de la sal en la región occidental de Tailandia.	The travelling route for gastronomic tourism via salt in western region of Thailand

19	B	Métodos de estudio y análisis práctico del turismo culinario en Daguestán.	Methods of study and practical analysis of culinary tourism in Dagestan
20	B	La autodeterminación indígena y el turista culinario	Indigenous self-determination and the culinary tourist
21	B	La imagen del Perú como destino culinario.	Peru's image as a culinary destination
22	B	Turismo gastronómico: ¡Croacia, una tierra de vino y mucho, o más allá de pizza y parrilla!	Gastronomy tourism: Croatia, a land of wine and plenty, or beyond pizza and grill
23	B	Análisis de la relación entre turismo y cultura alimentaria.	Analysis of the relationship between tourism and food culture
24	B	Reputación del lugar: representar a Houston, Texas como un destino creativo a través de la cultura culinaria.	Place reputation: representing Houston, Texas as a creative destination through culinary culture
25	B	El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España)]	Culinary tourism as a cultural experience. The case study of the city of Cáceres (Spain)
26	B	El turismo gastronómico: Autenticidad y desarrollo local en áreas rurales	Food tourism: Authenticity and local development in rural areas
27	B	Paquetes de turismo culinario y marcas regionales en la República Checa.	Culinary Tourism Packages and Regional Brands in Czechia
28	B	Un estudio de caso de una campaña de turismo culinario en Alemania: implicaciones para la elaboración de estrategias y la implementación exitosa	A Case Study of a Culinary Tourism Campaign in Germany: Implications for Strategy Making and Successful Implementation
29	B	Oportunidades para el desarrollo del turismo de alimentos en Montenegro	Mozliowości rozwoju turystyki kulinarnej w czarnogórze
30	B	Comprender el impacto del valor de la marca culinaria y la familiaridad del destino en las intenciones de viaje	Understanding the impact of culinary brand equity and destination familiarity on travel intentions
31	B	La gastronomía como recurso turístico: perfil del turista culinario.	Gastronomy as a tourism resource: Profile of the culinary tourist
32	B	Desarrollo estratégico del turismo culinario: una perspectiva de Asia-Pacífico	Culinary tourism strategic development: An Asia-Pacific perspective
33	B	Vincular las cocinas locales y culinarias con la marca de destino.	Linking local and culinary cuisines with destination branding
34	B	Comprender las experiencias de los viajeros en gastronomía a través de la etimología y la narración.	Understanding travelers' experiences of gastronomy through etymology and narration
35	B	Windows Communication Foundation para el sistema de información culinaria y de turismo de Banyumas .	Windows Communication Foundation for Banyumas Tourism and Culinary Information System
36	B	Turismo culinario y gastronómico : una búsqueda de experiencias de comida local	Culinary-gastronomic tourism – a search for local food experiences.
37	B	La gastronomía como atractivo turístico. Caso Pedernales, Ecuador.	Gastronomy as a tourist attraction. Pedernales case, Ecuador.
38	B	Gastronomía rumana entre comercio tradicional, turismo de negocios y rural	romanian gastronomy between traditionalism commerce, business and rural tourism.

39	B	El enlace entre alimentos tradicionales y lealtad de turistas a los destinos rurales	The linkage between traditional food and loyalty of tourists to the rural destinations.
40	B	El turismo culinario como herramienta para el reequilibrio regional.	Culinary Tourism as a Tool for Regional Re-equilibrium.
41	B	Cocina una herramienta de diferenciación de turismo regional .	Cuisine a regional tourism differentiation tool.
42	B	La conformación de una ruta alimentaria como estrategia de desarrollo turístico rural para el municipio de Ures, Sonora, México	The construction of a food route as a strategy of rural tourism development in Ures, Sonora, Mexico.
43	B	Turismo , alimentación y cultura: turismo comunitario , comida local y desarrollo comunitario en Mpondoland.	Tourism, Food, and Culture: Community-Based Tourism, Local Food, and Community Development in Mpondoland.
44	B	El pulque: Un producto turístico gastronómico sustentable.	Pulque; food tourism; tourism
45	C	Turismo herbal y condiciones para su desarrollo	Herbal tourism and conditions for its development
46	C	Caso 9: Bun tschlin - Vinculación de identidad, comunidad y paisaje	Case 9: Bun tschlin - Linking identity, community and landscape
47	C	La comida local y su significado en la China contemporánea: El caso del suroeste de hubei	Local food and meanings in contemporary China: The case of Southwest Hubei
48	C	Alimentación tradicional y turismo: experiencia turística francesa y patrimonio alimentario en espacios rurales.	Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces
49	C	La "herencia", un desafío para la promoción turística y el desarrollo regional: un ejemplo del patrimonio alimentario	heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: An example of food heritage
50	C	Diseño de una política regional de agroturismo: el caso de la región de Auvernia (Francia).	Designing a Regional Policy of Agrotourism - The Case of Auvergne Region (France).

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

2.5. Cuarta etapa: especificar los esquemas de clasificación

En este punto se considera pertinente hacer una clasificación de cada una de las investigaciones seleccionadas y revisadas con el fin de conocer el aporte para el documento de investigación.

- **Primera clasificación**

Acorde con lo anterior se definen 3 categorías:

- ❖ **Estudio de impacto cualitativo:** Investigaciones que hacen referencia a los estudios que no tienen cuenta de datos numéricos, donde se evidencia que

los resultados obtenidos se originan de unas observaciones directas, de entrevistas y revisión documental.

- ❖ **Estudios de impactos cuantitativos:** Investigaciones que hacen referencia a los estudios que realizan mediciones métricas de los impactos, por medio de encuestas que ratifican el efecto de las acciones ejecutadas.
- ❖ **Estudio de impacto mixto:** investigaciones que combinan la perspectiva cuantitativa y cualitativa en un mismo estudio, con el objetivo de darle profundidad al análisis cuando las preguntas de investigación son complejas.

- **Segunda clasificación**

Se definen los contextos, en este caso, fueron tomados desde el marco teórico de la investigación.

- a) Turismo culinario
- b) Cocinas tradicionales
- c) Modelos turísticos
- d) Patrimonio inmaterial cultural
- e) Turismo rural

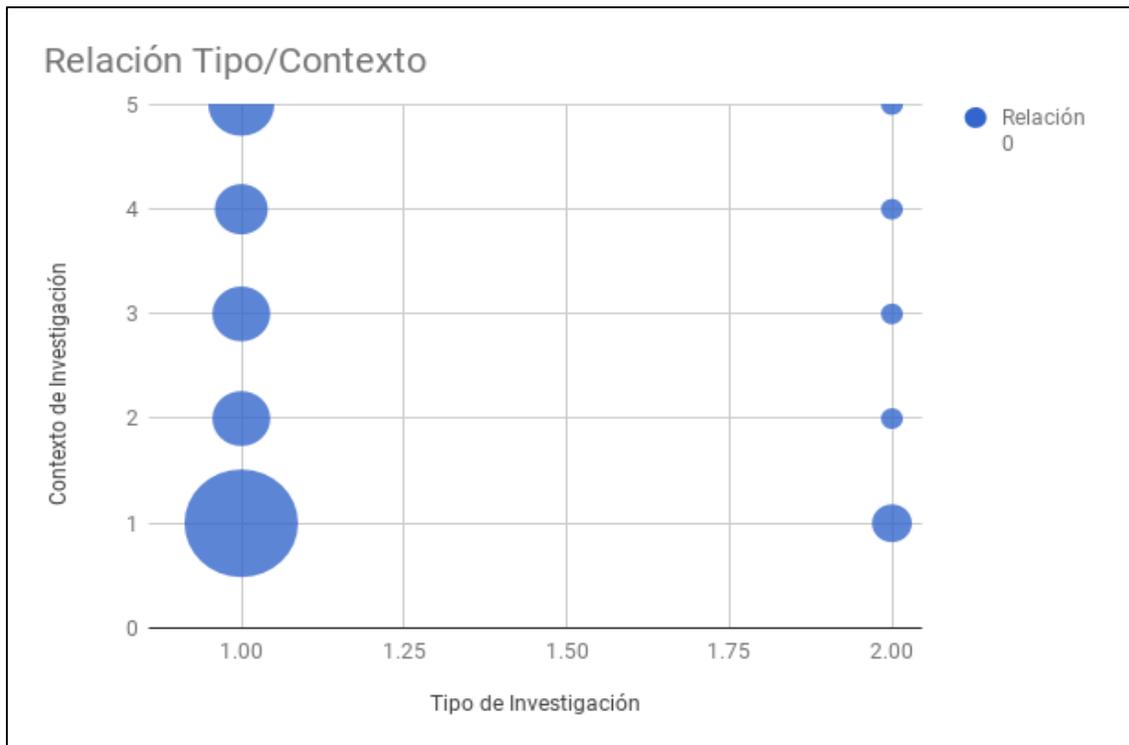
2.6. Quinta etapa: obtener el mapa de los estudios

La fase final del mapeo sistemático permite obtener el mapa de estudios después de haber realizado cada uno de los pasos anteriores, teniendo en cuenta cada uno de los elementos planteados para la selección de los documentos de investigación. A continuación, se presenta el mapa de estudios con su respectivo análisis:

Grafica No. 1. Mapa de estudios

Mapa de los estudios del trabajo de investigación *Construyendo un Modelo Turístico*

Culinario: hotel turístico Supracafé.



Fuente: L. A. Méndez, 2018.

En el grafico anterior se presenta el mapa de estudios del proyecto de investigación: *Construyendo un Modelo Turístico Culinario: Hotel Turístico Supracafé*, es el resultado de la metodología de mapeo sistemático siguiendo cada una de las etapas mencionadas anteriormente.

En la figura se presentan dos columnas de burbujas: la columna izquierda ubicada el punto (1.00), representa las investigaciones de estudio de impacto cualitativo y la columna de la derecha ubicada en el punto (2.00) representa las investigaciones de impacto cuantitativo. En

este proceso se analizaron 50 artículos y publicaciones académicas, las cuales se clasifican de acuerdo a un tipo de investigación.

- **Análisis de la columna izquierda (1.00): investigaciones de impacto cualitativo.**

Esta columna presenta 5 burbujas que representan cada uno de los contextos determinados anteriormente: *turismo culinario*, *cocinas tradicionales*, *modelos turísticos*, *patrimonio inmaterial cultural* y *turismo rural*.

En las coordenadas (1.00; 1) se encuentra la primera burbuja, la cual representa el contexto de *turismo culinario* con un total de 26 investigaciones de impacto cualitativo.

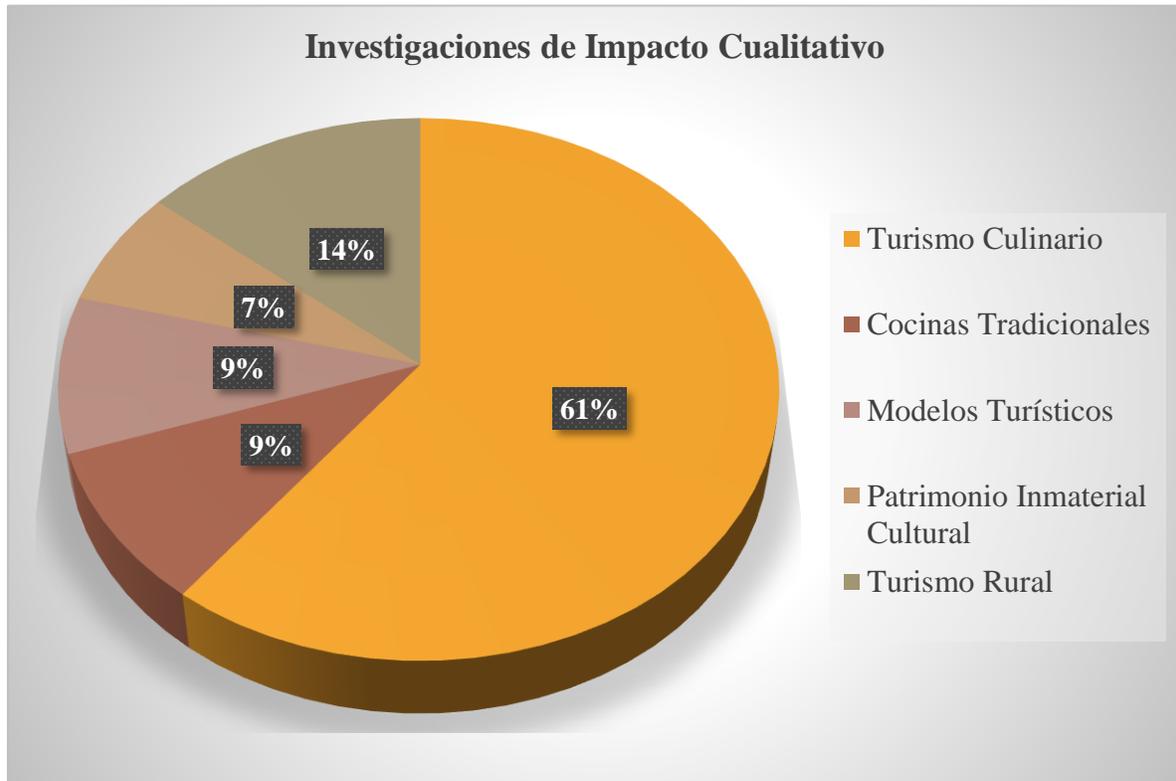
En las coordenadas (1.00; 2) se encuentra la segunda burbuja, que representa *cocinas tradicionales*, con un total de 4 investigaciones de impacto cualitativo.

En la coordenada (1.00; 3) se observa la tercera burbuja, que representa al contexto de *modelos turísticos*, con un total de 4 investigaciones de impacto cualitativo.

En las coordenadas (1.00; 4) se observa la cuarta burbuja, que representa al contexto de *patrimonio inmaterial*, con un total de 3 investigaciones de impacto cualitativo.

En las coordenadas (1.00; 5) se observa la quinta burbuja que representa al contexto *turismo rural*, con un total de 6 investigaciones de impacto cualitativo.

Gráfico No. 2. Investigaciones de impacto cualitativo



Fuente: L. A. Méndez, 2018.

En el gráfico anterior se presentan los porcentajes de las investigaciones de impacto cualitativo que se encuentran disponibles en torno a los contextos: *turismo culinario*, *cocinas tradicionales*, *modelos turísticos*, *patrimonio inmaterial cultural* y *turismo rural*.

Con respecto a los datos obtenidos anteriormente se puede discernir que existe una fuerte investigación relacionada a *turismo culinario* con una representación del 61 % entre los documentos revisados, en donde se contextualiza la importancia de asociar al turismo con las cocinas locales y las practicas ancestrales, además de destacar la incidencia de los alimentos tradicionales en la motivación del turista y en la elección del destino turístico. El viajero actual

busca un contacto real con el territorio al que visita, por lo que la experiencia vivida a través de las cocinas tradicionales permite consolidar una vocación del destino.

En el caso referido a *cocinas tradicionales* con un 9% de investigaciones enfocadas a este tema se puede inferir que el estudio ha crecido de forma paulatina generando documentos con gran valor, en donde se visibiliza y reconoce la importancia de las mismas no solo para el desarrollo local, sino que aporta de manera significativa en la construcción sociocultural de determinado territorio. Además, establece vínculos directos e indirectos con el turismo afianzando tejidos de identidad al redescubrir y reivindicar el legado cultura arraigado con las practicas, saberes y haberes transmitidos de generación en generación.

También con el 9% de estudios de investigación se encuentra los *modelos turísticos*, que de forma explícita se relacionaron con el tema de cocinas tradicionales, encontrado documentos asociados entre sí, lo que permitió analizar de forma conexa el aporte de las estructuras metodológicas para el desarrollo del turismo en determinada región y la incidencia de la comida local en la vocación de un destino turístico.

Para el caso de *patrimonio cultural inmaterial* con un 7% de las investigaciones consultadas y su relación frente a las cocinas tradicionales se establece su relación directa al considerar el aporte de los alimentos locales y a los portadores como gestores en la construcción de la identidad cultural de los territorios, siendo las practicas, saberes y haberes en esencia la historia escrita de los pueblos. El legado como patrimonio se visibiliza en las prácticas culturales como legado de vida.

Por último, el *turismo rural* con un 14% en los textos investigativos analizados, establece la estrecha relación entre cada uno de los términos consultados, ya que cada uno de ellos se encuentran asociados permitiendo ratificar la relevancia de la ruralidad de los territorios para la formulación y construcción de los modelos turísticos, que acorde a las condiciones presentes de un lugar permiten identificar la vocación de un destino y más aún si se habla del turismo culinario ya que las condiciones presentes en el campo dan cabida para que se fortalezcan procesos agrícolas, se redescubran las cocinas locales, prácticas culturales y se mejore la calidad de vida de la comunidad.

- **Análisis de la columna derecha (2.00): estudios de impactos cuantitativos.**

En la columna derecha se encuentran 5 burbujas que representan cada uno de los contextos: turismo, *turismo culinario*, *cocinas tradicionales*, *modelos turísticos*, *patrimonio inmaterial cultural* y *turismo rural*.

En las coordenadas (2.00; 1) se encuentra la primera burbuja, la cual representa el contexto de *turismo culinario* con una (1) investigación de impacto cuantitativo.

En la coordenada (2.00; 2), se encuentra la segunda burbuja, que representa a *cocinas tradicionales*, donde no se obtuvo ningún resultado respecto a estudios de impacto cuantitativo.

En la coordenada (2.00; 3), se observa la tercera burbuja, que representa al contexto de *modelos turísticos*, en donde no se encontró investigaciones de impacto cuantitativo.

En la coordenada (2.00, 4), se observa la cuarta burbuja, que representa al contexto de *patrimonio inmaterial cultural*, el cual no posee investigaciones de impacto cuantitativo.

En la coordenada (2.00; 5), se visualiza la quinta burbuja que representa al *turismo rural*, no se encontraron investigaciones de impacto cuantitativo.

Gráfico No.3. Estudios de impacto cuantitativo



Fuente: L. A. Méndez, 2018.

En el anterior gráfico se aprecian los porcentajes que representan las investigaciones de impacto cuantitativo, respecto a los contextos *turismo culinario*, *cocinas tradicionales*, *modelos turísticos*, *patrimonio inmaterial cultural* y *turismo rural*.

Se evidencia claramente que el contexto de *turismo culinario*, representa el 100% de las investigaciones de impacto cuantitativo, es preciso afirmar y considerar que los estudios arrojados para esta categoría son escasos al realizar un filtro exhaustivo considerando cada uno

de los elementos de exclusión que permitieron minimizar la búsqueda con el objetivo de propiciar resultados acordes a la temática del proyecto de investigación.

Para los contextos: *modelos turísticos, patrimonio inmaterial cultural y turismo rural* no se encontraron investigaciones de impacto cuantitativo, debido a que la búsqueda fue explícita teniendo en cuenta elementos de exclusión, con esto se valida que los estudios referentes a este tema centran su interés en documentación cualitativa.

2.7. Conclusión del mapeo sistemático

La metodología del mapeo sistemático es una herramienta que facilita la búsqueda de información en las bases de datos y proporciona resultados precisos relacionados con un tema específico, esto permitió conocer el estado actual de investigación en el que se encuentra el tema de investigación referente a las cocinas tradicionales, portadores de conocimiento, obteniendo como resultado investigaciones relacionadas al contexto del trabajo de investigación y proporcionando documentos de gran valor e interés que aplican diferentes metodologías para el desarrollo de las temáticas propuestas.

Aplicar la metodología del mapeo sistemático facilitó información acorde al tema de interés de la monografía, además de arrojar documentos relevantes asociados a los contextos: *turismo culinario, cocinas tradicionales, modelos turísticos, patrimonio inmaterial cultural y turismo rural*, por lo anterior se valida la importancia de los procesos de investigación referentes a los conceptos anteriores, además de reconocer que la búsqueda en la base de datos demostró grandes aportes en las cadenas creadas que fortalecen, enriquecen y proporcionan material bibliográfico como referencia para la propuesta.

El gráfico del mapa de estudios evidenció el panorama de investigación del proyecto, por lo que se resalta un número importante de documentos asociados con cada uno de los contextos establecidos, se identificó y constató que el número de investigaciones cualitativas es mayor con respecto a las investigaciones de tipo cuantitativo. En el caso de las investigaciones cuantitativas, se analizó que existe un número muy reducido de investigaciones de este tipo que contribuyan a generar resultados cuantificables que demuestren, por medio de encuestas, el efecto de las acciones ejecutadas entorno a los contextos en mención, especialmente en relación con el *turismo culinario*.

Por tal motivo el modelo flexible planteado en la propuesta busca redescubrir, visibilizar y salvaguardar el oficio desarrollado en las cocinas tradicionales de la región y de quienes portan su tradición, reconociendo la importancia del territorio y de la comunidad como elementos conexos al desarrollo sociocultural, además de promover la apropiación de los productos autóctonos entre el local y los turistas culinarios que viven la experiencia. También se pretende mostrar parte la realidad cultural del departamento del Cauca, asociada en la a riqueza culinaria, las tradiciones y costumbres alrededor de la mismas convirtiéndose en patrimonio inmaterial con un gran potencial turístico y que posiciona el turismo culinario como un atractivo importante en la consolidación como destino turístico, es relevante reconocer el territorio y cada uno de sus componentes para el desarrollo del modelo culinario propuesto, de su incidencia en la comunidad y de los beneficios que puede generar en su calidad de vida.

Construyendo un Modelo Turístico Culinario, es una propuesta diseñada que realiza un diagnóstico actual del territorio seleccionado (Cajibío, vereda La Venta), en donde se tienen en

cuenta diversos aspectos económicos, sociales, ambientales y culturales, además de analizar el estado de los recursos disponibles de la zona, la potencialidad de cada uno de ellos y la interacción entre cada uno de los actores del sector dentro de una cadena de valor que beneficie y mejore de forma integral la calidad de vida del local, además de permitir la continuación de procesos metodológicos que aporten al desarrollo del territorio. Estas técnicas integrales deben ser continuas y organizadas en estructuras para que se puedan replicar acorde a las condiciones de cada zona para el posicionamiento y consolidación de un destino turístico.

2.8. Consideraciones finales

Acorde con la información recopilada y analizada en las bases de datos seleccionadas, se considera que las investigaciones actuales referentes al contexto de *turismo culinario* en la categoría de estudios de impacto cualitativo están encaminadas a estudiar algunas metodologías y estrategias para la consolidación del turismo en determinada zona y en donde las *cocinas tradicionales o locales* juegan un papel relevante y trascendental al convertirse en una de las motivaciones más importantes para el turista como elección vivencial de una experiencia y validación de un destino turístico.

Además, se resalta la incidencia de las cocinas ancestrales como elemento relevante en la construcción de los modelos turísticos, convirtiéndose en tema de investigación en diferentes campos y sectores, al considerar que la comida y los alimentos locales son parte de la identidad y del patrimonio cultural inmaterial del hombre. Por tal motivo la mayoría de investigaciones encontradas que se relacionan de forma directa o indirecta con cocinas tradicionales se enfocan en estudios cualitativos, al considerar que cada uno de los procesos desarrollados a través de las

mismas se encuentran en un contexto sociocultural arraigado con las practicas ancestrales y el cúmulo de conocimiento de los portadores del saber transmitidos de generación en generación, los documentos encontrados en su mayoría presentan una propuesta de modelos más teóricos y conceptuales, generalizando el estudio asociado a las cocinas tradicionales y de su entorno, por lo que el modelo turístico culinario planteado integra y reconoce la trascendencia de caracterizar el territorio y cada uno de sus componentes, integrándolos y generando espacios para una integración sociocultural, el modelo propuesto no solo resalta lo relevante de las investigaciones teóricas sino que enfatiza la simbiosis entre lo teórico y lo práctico, lo que permite construir una iniciativa que recoge procesos académicos y socioculturales que reconocen el papel de la comunidad en el territorio y de los elementos que lo componen.

Las investigaciones cualitativas permiten comprender de una forma más practica el contexto social, lo que se evidencia en los resultados encontrados en las bases de datos, la relación que se asocia a esta categoría de estudio con las *cocinas tradicionales* y el *turismo culinario* corrobora las diversas técnicas empleadas para su realización como entrevistas individuales, grupales y la observación como elementos de participación activa.

El acercamiento individual y colectivo de los estudios cualitativos hallados en las investigaciones permitieron conocer la convergencia asociativa entre el turista y su afinidad entorno a los alimentos y prácticas culinarias, gran parte de los escritos coinciden en que existe un encadenamiento entre el territorio, el entorno rural, la agricultura, sus cocinas nativas, los portadores de la tradición y el interés del visitante foráneo por conocer e impregnarse de la colectividad cultural dentro de un territorio, esto último define la elección de un destino turístico



CAPÍTULO II. CARACTERIZACIÓN DEL TERRITORIO

3. CAPÍTULO II. CARACTERIZACIÓN DEL TERRITORIO

3.1. Caracterizar al territorio

De acuerdo con Isabel Rodríguez Chumillas (2015), el reconocimiento del territorio, como parte esencial no solo del espacio geográfico de determinada zona sino como un conjunto de características inherentes en la sociedad, permite establecer la relevancia de su significado para la realización del *Modelo Turístico Culinario* planteado. Es importante comprender la relación social frente al territorio y la interpretación de la misma como territorialidad.

El territorio más que determinar un espacio geográfico delimitado es donde convergen y afloran las relaciones sociales otorgando una identidad determinada en aspectos cruciales como en lo económico, lo político, lo ambiental, lo social y lo cultural, es el escenario en donde confluyen diversos actores sociales, personas civiles, grupos o individuos del orden gubernamental, privado, mixto y local, que inciden de forma directa e indirecta en el desarrollo del contexto territorial.

Hablar de territorio, es poder discernir acerca de su complejidad, es comprender que es el resultado de una construcción social a lo largo del tiempo, por tal motivo es relevante reconocer su valor y su composición, ya que al omitirlo se estaría desconociendo por completo un proceso histórico. Dentro del mismo se presentan diversas territorialidades de diferentes grupos locales, regionales, nacionales e internacionales con intereses, percepciones y apreciaciones diferentes que desencadenan diversas situaciones y procesos de retroalimentación, cooperación y de conflicto, en algunos casos.

La caracterización del territorio no solo pretende resaltar y reconocer un espacio geográfico sino la constitución de un espacio social arraigado al contexto construido en el tiempo y en donde diferentes procesos socioculturales se evidencian de forma irrefutable aportando en la construcción de una identidad ahincada en preservar la autonomía y reconocer la legitimidad de su cosmovisión. Lo anterior hace referencia a ese conjunto de características propias e indelebles que han sobrevivido a través del tiempo, aquellas prácticas y expresiones materiales e inmateriales, que no solo simbolizan un reconocimiento de permanencia sino la supervivencia de un espacio social, autónomo que expresa identidad.

Es por esto que el territorio deja de ser tan solo un espacio en ubicación geográfica para convertirse en el medio de desarrollo social en donde conviven e integran componentes innatos de diversos grupos sociales y que denotan un sentido complejo de territorialidad. El reconocer el territorio y cada una de sus características permiten considerar su integralidad como espacio y medio para tejer alternativas que afiancen su idiosincrasia y visibilicen la idoneidad de su esencia, además de contribuir en la dinamización de otros sectores y subsectores presentes en el mismo.

Esta aseveración permite asociar y vincular al turismo como parte del proceso del reconocimiento de territorialidad y como medio para crear alternativas para su desarrollo, este sector toma un papel importante en la consolidación del territorio al generar mecanismos y estrategias para el fortalecimiento, apropiación y visibilización de diferentes aspectos socioculturales que reivindican su identidad.

El turismo asume un papel relevante y determinante al correlacionar el espacio geográfico y el espacio social como unidad integral en donde la simbiosis de cada uno de los elementos

inmersos permite la confluencia y diversificación cultural de los territorios, logrando potencializar y realzar las zonas como destinos turísticos de gran importancia, aunque su intervención debe ser de forma coherente previendo cualquier impacto negativo que amenace la integralidad de su composición.

El proceso histórico de construcción territorial queda aprehendido en formas materiales e inmateriales codificadas en clave histórico-cultural y natural medioambiental, y pueden ser, como de hecho sucede, clasificadas, protegidas e inmovilizadas por su herencia “patrimonial”, pero también y sucede en la mayoría de otros lugares que han sido habilitados como destinos de turismo cultural, sencillamente, poco a poco desmanteladas. A mayor dinámica económica, más rápido es el desmantelamiento del lugar heredado sometido al azote de renovaciones y expansiones continuas que refuerzan dualidades y esquilman herencias en su facilitación del presente. Sin duda, el turismo cultural centrado en promover visitas a pueblos y ciudades incardinado por políticas públicas y tan viejo como la practica viajera, representa un factor fundamental de las transformaciones del lugar heredado, agudizándose el dilema que sobre la herencia reposa también, la construcción de los atractivos que lo habilitan como destino turístico (Rodríguez, 2015, p. 35).

Por tal razón el turismo como configurador de espacios que reflejen la realidad en contexto de los territorios debe procurar a salvaguardar la identidad sociocultural y los recursos disponibles, teniendo en cuenta la tradicionalidad, prácticas, saberes y haberes de cada uno de los grupos constituidos a lo largo de la historia sin que su intervención sea una amenaza para su conservación y por el contrario sea el medio para el reconocimiento, salvaguardia, y protección de la territorialidad como fundamento esencial de su identidad.

Los procesos que configuran el desarrollo territorial están condicionados por la complejidad que entraña la relación entre la disponibilidad de capacidades y recursos territoriales, las relaciones entre los actores que interactúan sobre el espacio geográfico, y la innovación. Esta se plantea como todo cambio que facilita mejoras en temas económicos y sociales, en actividades empresariales y de carácter social de un territorio, lo que facilita la mejora de la calidad de vida de las sociedades locales (Hermosilla Pla, 2017: 9).

Lo anterior reafirma la sinergia entre el territorio como espacio geográfico, sociocultural y natural donde conviven condiciones y características arraigadas a un contexto histórico, que no

solo demuestran factores tangibles, sino que visibilizan un legado ancestral, inmaterial el cual permite considerar un abordaje meticuloso frente al turismo como medio de protección y afianzamiento del mismo, teniendo en cuenta el valor que tiene reconocer y proteger de la territorialidad como pilar de identidad para una nación y de desarrollar procesos sostenibles y sustentables para minimizar el impacto ambiental y cultural.

El turismo como un fenómeno complejo y multidisciplinario no debe desconocer el contexto del territorio, por el contrario, debe considerar de forma absoluta la relevancia del mismo y de los elementos que lo conforman con el fin de diseñar estrategias integrales para el desarrollo del sector, teniendo en cuenta cada uno de los recursos disponibles, naturales y culturales, para que a partir de ellos se pueda hacer un diagnóstico territorial, planificación de una ruta a seguir y generar acciones concertadas con los diferentes actores sociales y poder mejorar su calidad de vida.

La valoración del paisaje como atracción y recurso turístico ha cambiado apreciablemente a lo largo del tiempo. Pero no es menos cierto que el paisaje como experiencia multisensorial y cultural de lugares desconocidos o no cotidianos ha estado siempre, desde su génesis, en el núcleo del fenómeno y la actividad turística. Esas relaciones tradicionales y estrechas entre turismo y paisaje han sido también contradictorias, sobre todo a partir del momento en el que el turismo deja de ser minoritario y restringido a partes muy concretas del territorio y pasa a constituir un fenómeno de masas, con gran capacidad de consumo de espacio y de recursos (Mata, 2006, p.18).

El fenómeno del turismo a través de los años ha significado un deterioro paulatino del territorio y de cada uno de los elementos que lo componen, debido a la incursión de la masificación e intervención de los turistas que llegan a determinada zona, ocasionando alteraciones en el paisaje e incidiendo en las expresiones culturales locales, además de generar un impacto nocivo a cada uno de los recursos disponibles en él.

Mata infiere la relación del turismo y el paisaje como una simbiosis indeleble en donde cada uno posee un valor significativo en la construcción de un sector prometedor, sin embargo, enfatiza en la importancia del paisaje como un recurso de vital relevancia, en el cual se deben priorizar la planificación y la gestión del mismo teniendo en cuenta la vulnerabilidad de su entorno y el impacto ocasionado por el desarrollo del sector. Para Mata los diseños de nuevos productos turísticos en destinos emergentes necesariamente no pueden considerarse atractivos y su aparición no solo obedece a una reinención del sector, sino que debe poseer en síntesis argumento, es decir, un contenido que asocie a cada uno de los componentes que ahí conviven para su conformación, consolidación y protección, es un tejido colectivo que entrelaza el recurso social, cultural y ambiental entre sí, generando la apropiación de cada uno de ellos por parte del local y el respeto del foráneo, su razón de ser es prevalecer la identidad del territorio.

El desarrollo turístico genera con frecuencia, según Zukin, procesos de desterritorialización cuando los lugares replican experiencias similares con el objetivo de capturar una parte del mercado para un producto estandarizado. “Obvia decir que la desterritorialización (desdiferenciación, desmemorización, descontextualización) del paisaje afecta las comunidades locales, a los precios de los productos que en él se producen y consumen, y a la especialización del mercado laboral. Genera además conflictos de identidad” (Zukin, 1998, p.19).

Lo anterior plantea la necesidad de analizar el contexto del turismo frente al territorio y de la repercusión que tiene si su único propósito es estandarizar y comercializar los destinos como un producto mediático solo de consumo masificado, esta espectacularización del paisaje como lo llama Anton Clavé (2011), cuestiona el sentido mercantil de algunos lugares y la banalidad con que han sido constituidos, en donde prima el consumismo ante el reconocimiento de lo identitario.

Y es que el turismo no solo debe mirarse como aquel sector desgastante e invasivo y que sus pretensiones solo se encuentran ligadas con la abrupta intervención del territorio sino como el medio para un desarrollo sostenible y sustentable, que abogue por el respeto de la multiculturalidad de las comunidades y el cuidado de los recursos ambientales, además como agente sensibilizador que salvaguarde y proteja el patrimonio natural y cultural, siendo garante y acompañante de los procesos de territorialidad gestados desde lo local y que resume su identidad.

Para Mata, el turismo debe estar en concordancia con el territorio como escenario fundamental para el desarrollo del sector teniendo en cuenta cada uno de los elementos inmersos en él, de tal manera que de forma conexas se puedan aunar esfuerzos para la consolidación de destinos turísticos que prioricen la territorialidad ante un factor netamente económico. Esta aseveración no solo denota la importancia de entrelazar el sector del turismo con el territorio, sino que plantea la consolidación de una estrategia turística que permita la creación de procesos estructurados cuya finalidad es promover un turismo competitivo, de calidad, sostenible y sustentable. Para esto Mata describe unas acciones estratégicas para tal fin (Mata, 2012, p.20):

- a) Mayor protagonismo del paisaje: prevaleciendo de forma absoluta el patrimonio natural y cultural en la construcción de destinos turísticos emergentes y en la consolidación de lo ya existentes, reconociendo la territorialidad de los mismos y de los componentes presentes en el.

- b) Diferenciación de los destinos turísticos: reconociendo el valor que posee el territorio reflejado en su patrimonio natural y cultural, además de demarcar, definir y dar sentido

al destino, otorgándole autonomía e identidad propia, estos rasgos y componentes se convierten en elementos diferenciales que no solo consolidan el lugar, sino que permiten su posicionamiento.

- c) “Glocalización” de la gestión de los paisajes: resalta la importancia de reconocer el valor del recurso natural y cultural como parte relevante en la conformación del territorio y de cómo su integralidad permite afianzar su identidad, visibilizando cada uno de los rasgos asociados al entorno natural y a la multiculturalidad local, fundamentales como sello de identidad que realza su esencia y permite al destino ser más competitivo.

- d) Protagonismo del carácter y la identidad de los lugares: el territorio no solo debe ser el espacio geográfico sino la convergencia del entorno natural y cultural, pilares esenciales para su conformación y que definen su identidad. Estos elementos cruciales para los destinos turísticos consideran una alternativa para el desarrollo de estrategias que afiancen la territorialidad de los lugares y a partir de ellas se pueda construir actividades turísticas relacionadas con los procesos socioculturales que ahí se gestan y en donde la comunidad juega un papel importante en el proceso del intercambio cultural entre el local y el visitante.

- e) La reivindicación de un relato basado en la historia: la importancia del territorio comprende no solo su área geográfica sino cada elemento que lo compone, recursos naturales y culturales por lo que es relevante redescubrir en esencia la historia trazada a

lo largo del tiempo y con ello cada proceso sociocultural inmerso en él. Esto significa rescatar la memoria de un territorio, hacerla visible y ponerla en valor mediante estrategias que desarrolle el sector del turismo en los destinos turísticos integrando de forma conexas el local, la apropiación sociocultural, el entorno y el foráneo, todo en un intercambio y un enriquecimiento cultural. Mata enfatiza en que estos destinos turísticos deben ser estructurados y planificados para no generar un impacto negativos a causa de la masificación de visitantes, de ahí que insiste en destinos sostenibles.

- f) Los sistemas de paisajes asentados en regiones turísticas: cada uno de los componentes que conforman el territorio permiten la consolidación del turismo y de su oferta, generando espacios para la realización de actividades turísticas diversificadas y que encierran aspectos socioculturales y ambientales que enriquecen el contexto de los destinos turísticos, por lo cual se debe afianzar y agrupar las regiones turísticas con un determinado enfoque para el fortalecimiento de las mismas.

- g) Dimensión pública e interpretativa, y accesibilidad: Estos factores deben ser prioridad en el territorio como mecanismos que posibiliten el acceso y que generen espacios para el acercamiento del local y del visitante. Es importante la unificación de estos componentes para la realización de las actividades turísticas, enfocadas a promover, salvaguardar y proteger el patrimonio natural y cultural presentes en el destino y de la experiencia que se desea brindar.

Para Mata las estrategias descritas anteriormente en el contexto de los destinos turísticos posibilitan la consecución de procesos estructurados que planifiquen y gestionen de forma coherente el territorio respetando de su integralidad y territorialidad, además de reconocer la importancia del arraigo sociocultural y del entorno natural coexistente. Dimensionar el turismo va más allá de concebir una dinamización económica, es poder vislumbrar al sector como un medio para el desarrollo social, considerando cada uno de los elementos que lo conforman, sociedad, cultura, naturaleza y del impacto que genera al introducirse en una zona determinada. Por lo anterior es necesario revisar cada estrategia sugerida por Mata para un beneficio colectivo cuya finalidad ahonde en un bienestar común, prevaleciendo el territorio no solo como un espacio geográfico sino como el lugar de convergencia entre cada uno de los actores que lo constituyen y del rol que desempeñan como responsables de una planificación consciente y una gobernanza rigurosa que minimice el impacto sociocultural y medio ambiental.

Las estrategias turísticas planteadas permiten una guianza medida del turismo frente al territorio y de su reivindicación como parte de la memoria histórica y del reconocimiento que debe surgir como empoderamiento del entorno natural y sociocultural existente, otorgando prioridad y estableciendo idoneidad al conjunto de componentes propios de la zona como parte del patrimonio identitario y que refuta la importancia de visibilizar y reconocer de lo local y de su entorno, además de adoptar medidas sostenibles y sustentables que protejan y salvaguarden los recursos disponibles y que genere espacios para el reencuentro de lo autóctono como forma de apropiación social entre el lugareño y el visitante en un afianzamiento e intercambio cultural otorgando al destino turístico su propia identidad.

Parte de la territorialidad del contexto de un lugar esta descrito por sus raíces, por la apropiación de ellas como manifestación sociocultural que otorga idoneidad al territorio y recupera parte de su memoria histórica, por lo que el turismo como medio y agente en el desarrollo de procesos colectivos e interdisciplinarios propende al reconocimiento, salvaguardia y visibilización del patrimonio natural y cultural integrando a cada uno de los actores involucrados en el mismo con la finalidad no solo de promover su difusión como un atractivo turístico sino como parte esencial de un lugar, lo que le da identidad y lo diferencia de los demás destinos, parte de esa idiosincrasia arraigada se ve reflejada en la expresiones culturales de los pueblos, que con sus manifestaciones, practicas, saberes, haberes y la permanencia en su entorno han tejido a lo largo de los años una tradición tangible e intangible como fruto de la reivindicación de su cosmovisión.

El territorio como espacio geográfico y sociocultural es el lugar donde aflora la tradicionalidad de los pueblos y donde se fundamenta las raíces ancestrales como pilar de identidad, esta herencia cultural suscita y demuestra los procesos desarrollados por el hombre como evidencia de su magnificencia, prueba de ello se denota en la necesidad del hombre de alimentarse utilizando los frutos de la tierra para su subsistencia y que describe de forma fascinante y absoluta un conjunto de características arraigadas a su proceso de evolución y de territorialidad, estas expresiones de tal relevancia para la reconstrucción y permanencia de un legado vital se identifican en nuestras cocinas tradicionales.

La identidad de un grupo humano está estrechamente ligada a sus hábitos alimenticios. La cocina y el consumo de los alimentos es quizá el principal generador de espacios de socialización de las personas.

Las tradiciones culinarias y alimentarias, como patrimonio cultural, son colectivas, es decir, pertenecen o identifican a un grupo social particular, (colectividad/comunidad) y se transmiten de generación en generación como un legado, tradición cultural o parte la memoria colectiva (Ministerio de Cultura, 2012, p.21).

La tradicionalidad de las cocinas locales son en síntesis parte de la narrativa cultural del hombre gestada en el territorio y que simboliza el acopio identitario de los pueblos a través del arte de preparación de los alimentos, que no solo manifiesta procesos tangibles, sino que describe un conjunto de características y elementos propios de la oralidad y el relato vigente en el tiempo y que demarcan la autonomía de un lugar.

Las cocinas tradicionales (...) 2. Expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; es decir, dependen de la oferta ambiental regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos.

3. Cumplen además una función cohesionadora, ya que generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ellas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas (Ministerio de cultura, 2012).

Estos argumentos consolidan y dan sentido sobre la importancia que posee el territorio como el escenario idóneo en donde confluyen recursos naturales y culturales para el desarrollo de procesos colectivos que afianzan la territorialidad y dan valor a lo local, esto reconoce la relación directa e indirecta que tienen con las practicas ancestrales y de su incidencia actual como patrimonio cultural inmaterial, por lo que las cocinas tradicionales expresan y reúnen no solo saberes, haberes, practicas, sino un conjunto de características inherentes a su entorno y que otorgan un reconocimiento a la identidad territorial.

Para el turismo el territorio significa la revalorización de la cultura en la sociedad, del reconocimiento, apropiación por lo local y la construcción de procesos que fortalezcan y

visibilicen la territorialidad de las comunidades siendo respetuoso de su cosmovisión y del entorno existente, además de integrar de forma cohesiva a los actores que lo conforman para su desarrollo, el turismo como medio para tal fin, pone en valor la exaltación de la multiculturalidad y de las practicas materiales e inmateriales como parte fundamental del arraigo cultural, de tal forma que dignifica las cocinas tradicionales y las hace visibles.

Reconociendo lo anterior el turismo adopta y desarrolla alrededor de las cocinas locales procesos para el fomento, salvaguardia y difusión en donde el territorio es determinante para la consolidación de los destinos con una vocación turística enfocada a la gastronomía y la culinaria, esto permite afianzar la apropiación de la territorialidad como elemento vital en el fortalecimiento de la identidad que se manifiesta en las cocinas locales, en los portadores de la tradición y de los componentes del entorno como instrumento para que se lleven a cabo.

Partiendo de la consideración de la gastronomía como patrimonio y argumento vital de la marca territorio y país (Valvanera, 2015), los destinos turísticos deben considerar la importancia de la comida y del vino como contribución a la experiencia única que el viajero quiere encontrar como parte de la experiencia cultural del área geográfica que visita. Y así la cocina puede utilizarse para satisfacer al viajero, para contribuir a la autenticidad del destino y para incrementar el impacto del turismo en la comida local (López Guzmán y Jesús, 2011, p.160).

Lo anterior afirma el rol determinante que tiene las cocinas tradicionales como argumento en la consolidación y reivindicación del territorio al ser parte de la construcción de su identidad, por lo que el turismo como medio dinamizador e interdisciplinario contribuye al desarrollo de procesos enfocados a rescatar, salvaguardar y visibilizar de las mismas, es importante resaltar que los componentes del entorno natural y cultural permiten definir una vocación, y para el caso del turismo asociado a la gastronomía y lo culinario, el escenario geográfico y los elementos socioculturales inciden en la consolidación de los destinos turísticos.

El turismo gastronómico es definido en la literatura como un viaje experiencial a una región gastronómica para recreo o entretenimiento, incluyendo visitas a productores de alimentos, festivales, ferias eventos, mercados agrícolas, muestras de cocina, degustación de productos o cualquier actividad turística relacionada con la comida. (Hall y Sharpes, 2003, p. 160).

La trascendencia del territorio como componente en la construcción sociocultural y del entorno natural permite considerar sus características para la planificación y gestión responsable de los destinos turísticos, priorizando los recursos naturales, culturales y concertando con la comunidad como componentes integrales para su conformación, en el caso que se relaciona con el turismo culinario y gastronómico el territorio es un factor crucial ya que es el espacio en donde convergen la multiculturalidad, el local, los recursos naturales y diferentes actores que propician su desarrollo. El territorio es el escenario que proporciona las condiciones idóneas para que un destino pueda ser turístico otorgando una vocación acorde a los recursos disponibles, naturales y culturales, para el turismo los factores inmersos en el son de gran trascendencia ya que constituyen en esencia la estructura para su desarrollo, estos factores son la geografía, el clima, los recursos naturales, multiculturales y pluriétnicos.

Para el desarrollo de la propuesta del Modelo Turístico Culinario se tuvo en cuenta cada uno de los elementos descritos anteriormente priorizando al territorio como el escenario que dispone de las condiciones para su desarrollo, es en el en donde se concibe y se teje la apropiación por lo local, por la reivindicación de la territorialidad, el fortalecimiento de las idiosincrasia y el aprovechamiento de los recursos naturales teniendo en cuenta la sostenibilidad y sustentabilidad del medio para minimizar el impacto.

Para desarrollar el *Modelo Turístico Culinario* se eligió el municipio de Cajibío, vereda La Venta en el departamento del Cauca, en donde se implementó un plan piloto en el hotel turístico, hacienda Los Naranjos, propiedad de la empresa española Supracafé, se concibe un modelo flexible teniendo en cuenta la territorialidad de la zona, de sus características geográficas, riqueza paisajística, recursos naturales y culturales, a la idiosincrasia de su comunidad y a cada uno de los diversos componentes que promueven el desarrollo de estrategias que consoliden el potencial de un destino, con una vocación turística a hacia lo culinario y de proponer otras alternativas que complementen una oferta turística dinámica y que contribuya en el mejoramiento de la calidad de vida de los lugareños y articule en red a cada uno de los actores del territorio.

Reconociendo la trascendencia de los componentes del territorio, en este caso para el municipio de Cajibío se han adelantado proyectos de gran importancia para el desarrollo de un turismo sostenible y sustentable que no solo destaca los recursos naturales y culturales inmersos en la zona, sino que permite el desarrollo de un destino turístico responsable, planificado y gestionado eficazmente, muestra de esto se puede evidenciar en los trabajos de investigación realizados en este municipio, como “Restauración ecológica y gestión colaborativa”, enfocado en promover un producto turístico de naturaleza, realizado por los profesores Andrés José Castrillón y Juan Carlos Villalba (2018), este documento demuestra la importancia de la cohesión social y de cada uno de los diferentes actores que lo componen, además de resaltar y dimensionar el rol de la comunidad como agente determinante de territorialidad y de apropiación por local, esto incide de forma absoluta en la consolidación de estrategias que no solo fortalecen la idiosincrasia sino en la integración de cada uno de los actores de una comunidad y de su cohesión participativa en

pro de un beneficio colectivo. Este proyecto innovador e inclusivo permitió tejer alrededor de los componentes del entorno natural y cultural un producto turístico enfocado a una gran fortaleza que posee el país y en donde el departamento del Cauca se destaca principalmente, como es el aviturismo. El avistamiento de aves no solo permite que el territorio se posicione frente a otros y que la afluencia de turistas se incremente, sino que va más allá de una dinamización del territorio al otorgarle identidad ya que permite la conservación de los hábitats y especies de aves, además de que el local y el visitante participen de forma activa en procesos socioculturales conexos y de retroalimentación. Lo anterior destaca y resalta el gran aporte que tiene las investigaciones realizadas con respecto al aviturismo, especialmente en el municipio de Cajibío, en donde el grupo de investigación en Desarrollo Turístico y Regional de la Universidad del Cauca (GITUR) ha venido desarrollando priorizando el hábitat natural y la comunidad como elementos esenciales del territorio y que de forma conexa permiten generar acciones responsables que contribuyan a la protección del medio ambiente y a la generación de proyectos turísticos amigables a su entorno y con una inclusión sociocultural que permita mejorar la calidad de vida del local, los resultados de estos procesos se encuentran consignados en el libro “Aviturismo y coinnovación para el emprendimiento”, (2017).

Además de los estudios realizados por el grupo de investigación GITUR, se reconoce su intervención en el territorio trabajando con la comunidad de Cajibío y enfocándose en dos instituciones educativas Agropecuaria La Capilla, (vereda La Capilla), y el Instituto Técnico, Agropecuario y Forestal, Smurfit Kappa Cartón de Colombia, ubicado en la vereda Cenegueta, con el propósito de generar mecanismos de sensibilización turística que no solo permiten dimensionar el potencial turístico de la zona, sino que genera alternativas de construcción

sociocultural, ambiental y académica para afianzar un turismo experiencial. Estos procesos en el marco de innovación educativa propenden la creación de estrategias que no solo dinamicen el territorio sino que conlleven a identificar dentro de la localidad a las personas con una vocación que enriquecen y aporten al desarrollo del sector. Es por esto que estos aportes de gran significancia y relevancia consideran la viabilidad e innovación aplicables al territorio ya que permiten contribuir al desarrollo de las comunidades a través del turismo como medio de convergencia económica, social, cultural, y ambiental, en donde se aprovechan los recursos disponibles como herramienta de afianzamiento de los destinos sostenibles y con un sentido comunitario para un beneficio colectivo.

El reconocimiento del territorio parte de poder comprender la realidad del contexto, teniendo en cuenta cada uno de los aspectos que integran su entorno y como el turismo a partir de la planificación y ordenación territorial a través de las actividades turísticas que permiten dinamizar el potencial para el desarrollo y la preservación del destino, considerando la importancia de la territorialidad y factores como la sostenibilidad y sustentabilidad de la zona.

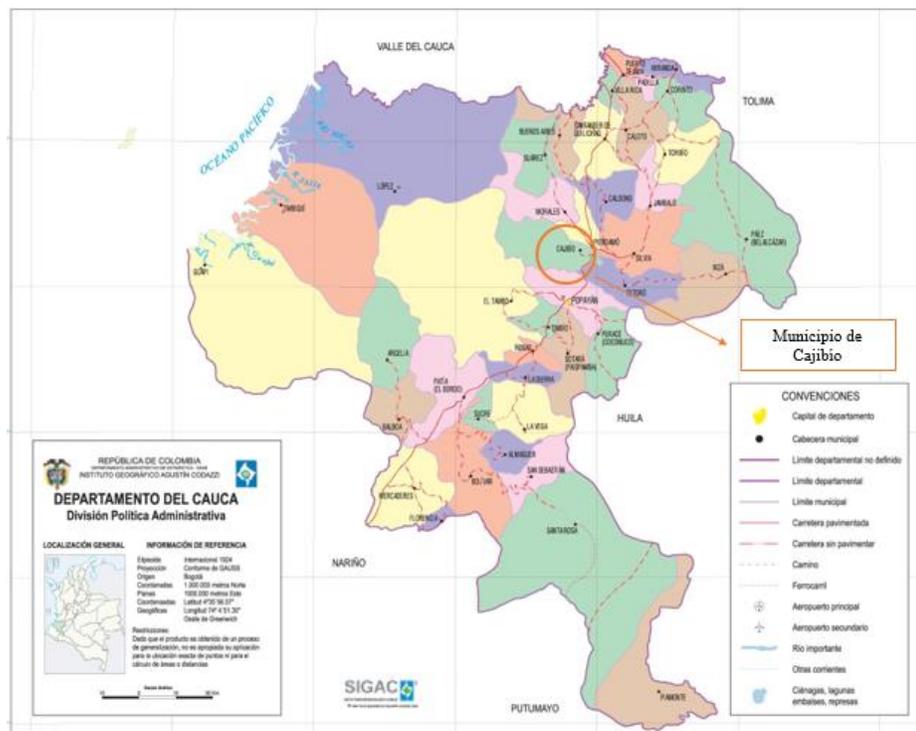
Para la construcción de un modelo turístico flexible que priorice el territorio como el escenario vital en donde confluyen la geografía, la naturaleza, la multiculturalidad, la idiosincrasia, es necesario conocer la composición e identificar cada una de las características inmersas en él, con el fin no solo de reconocer sus cualidades, sino que a partir de ellas consolidar estrategias para un desarrollo consiente del turismo, que no solo dinamice la economía del lugar sino que genere integralidad de los componentes socioculturales, reconociendo la territorialidad, el entorno con sus recursos medio ambientales y la apropiación por lo local, lo autóctono que

constituyen la identidad, para esto, el Modelo Turístico Culinario planteado hace un reconocimiento del territorio.

3.2. IDENTIFICACIÓN DE LA ZONA

3.2.1. Municipio de Cajibío

Mapa No. 1. Departamento del Cauca-Municipio de Cajibío



Fuente: Instituto Geográfico Agustín Codazzi (2018)

De acuerdo con la información suministrada por el Instituto Geográfico Agustín Codazzi, en el *Diccionario Geográfico de Colombia (2018)*, consultado en la página web oficial de dicho instituto, el municipio de Cajibío corresponde a las siguientes características:⁸

⁸ La información geográfica suministrada a continuación ha sido tomada textualmente de la página virtual IGAC: <http://ssiglwps.igac.gov.co/digeo/app/index2.html> consultada el 27 de junio de 2018

Municipio ubicado en el departamento del Cauca. La cabecera municipal está localizada a los 02°37'21" de latitud norte y 76°34'10" de longitud oeste, a una altura sobre el nivel del mar de 1.800 m. Dista de Popayán la capital departamental 24 km por vía terrestre. El área municipal es de 526 km² y limita al norte con Morales y Piendamó-Tunía, al este con Piendamó-Tunía, Silvia y Totoró, al sur con Totoró y Popayán y al oeste con El Tambo. Cuenta con el corregimiento de El Túnel, las inspecciones de policía de Campoalegre, Casas Bajas, Chaux, Dinde, El Carmelo, El Rosario, La Capilla, La Pedregosa, La Venta y Ortega y además un centro poblado. Para el primero de enero de 2017 registra 944 predios urbanos y 14.956 rurales. Pertenece al círculo notarial de Piendamó-Tunía, a la oficina seccional de registro y al circuito judicial de Popayán. Hace parte de la circunscripción electoral del Cauca y según la Registraduría Nacional del Estado Civil, en el año 2016 el número de mesas habilitadas es de 58, con un potencial electoral de 23.310 votantes que equivalen al 2,51% del total departamental.

3.2.2. Reseña histórica

Fecha de fundación: 16 de octubre de 1.560. nombre de los fundadores: Carlos Velasco y Álvaro Paz. En el departamento del Cauca encontramos el municipio de Cajibío, el cual fue fundado por los españoles Carlos Velasco y el capitán Álvaro paz, en el año de 1560. la localidad está ubicada en la ribera del río Cajibío en sitio denominado la lomita, en el año de 1.792 fue traslado al lugar que hoy ocupa.

“El municipio de Cajibío se caracteriza por ser de ascendencia amerindia, basándose en el hecho de ser un territorio de ocupación indígena desde antes de la dominación española, con el asentamiento de los indios cajibíos y desde su fundación en el siglo xvi , formando parte de la historia dentro del contexto regional, que enfrentó procesos de colonización el cual trajo como consecuencia niveles de mestizaje y colonialismo, y con una vital importancia económica en la vida del departamento, además por tener una estrecha relación con la capital de Popayán desde épocas pasadas al aparecer incorporado a esta provincia en el año 1892, y en la actualidad y luego de haber asumido con fortaleza un proceso de lucha por autonomía de la cual emergen las comunidades campesinas, negras e indígenas, enfrentando unos procesos migratorios, de gentes y familias de municipios y departamentos vecinos, que buscaban en esta tierra y en la comunidad cajibiana, oportunidades económicas y de tranquilidad, por ser una zona productiva y próspera con una topografía y una posición geográfica estratégica en el valle de púbenza, productora de café, caña panelera y diversos cultivos necesarios para la diaria alimentación, permitiendo la

posibilidad de brindar frutos y el sustento diario para sus familias, con la esperanza de mejorar las condiciones de vida de su unidad familiar; aunado a esta situación se ha mantenido la tradición histórica musical, desde la época antes de la conquista, donde quienes habitaban eran los indios cajibíos, como lo expresan algunos escritos plasmados en documentos por los mismos hijos de Cajibío como don Oscar Ayerbe, al decir que “aquellos indígenas quienes eran amantes de la belleza de sus mujeres y de la música”, implicando en el devenir del tiempo una fuerte y marcada tendencia hacia las expresiones artísticas de sus gentes, y como consecuencia a dicha cultura musical Cajibío es conocido como el rincón musical de Colombia, reconocimiento expresado y fundamentado en la trayectoria de ilustres músicos y compositores del folclor reconocidos a nivel nacional e internacional y apasionados personajes, promotores y amantes de la cultura y de las buenas costumbres de una tierra pujante y emprendedora, como Efraín Orozco y Leonardo pasos”. (Gobernación del Cauca, 2017, p. 14).

3.2.3. Fisiografía

La topografía del terreno es montañosa en su mayor parte y corresponde a las cordilleras Central y Occidental, en donde se destacan los altos Mojibío y Trueno, y los cerros Pico de Águila y Trompa de Puerco; sin embargo, se encuentran áreas planas ubicadas principalmente en la parte aledaña al río Cauca. Recorren el territorio los ríos Cajibío, Cangrejo, Cofre, Dinde, La Pedregosa Ortega, Palacé y Piendamó, al igual que numerosas corrientes menores. Sus tierras se distribuyen entre los climas templado y frío, la humedad relativa promedio anual es de 84% y la temperatura promedio anual es de 18,5°C, siendo agosto el mes de mayor temperatura y noviembre el de menor. La precipitación media anual es de 2.134 mm, está asociada a la Zona de Convergencia Intertropical (ZCIT) y se distribuye en un régimen bimodal que se extiende entre los meses de enero a mayo y septiembre a diciembre, siendo noviembre el mes más lluvioso.

3.2.4. Demografía

Según datos conciliados del Censo 2005, la población total estimada para el año 2017 es de 38.149 habitantes, de los cuales 1.755 se encuentran en la cabecera y 36.394 en el área rural. Del

total de personas 1.260 son indígenas, 5.342 afrocolombianos y un raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina. En su territorio se ubican 2 resguardos indígenas: Cxayu'ce Fiw y Pathyú. La densidad de población para el año 2017 es de 73 habitantes por km². La estructura demográfica indica que la población entre 0 y 14 años es el 35,66%, entre 15 y 64 años el 57,49% y la población de 65 años o más el 6,86%. Cuenta con 8.580 hogares registrados, donde el promedio de personas es de 4,41. De las 9.129 viviendas municipales, en el área urbana 426 son casas, 33 apartamentos y 24 cuartos; en cuanto al área rural 8.445 son casas, 104 casas indígenas, 21 apartamentos, 57 cuartos y 19 son otro tipo de vivienda. La tasa intercensal de crecimiento para el periodo 1993 - 2005 es de 0,010% por año, la tasa de natalidad para el 2014 es de 4,030 y la de mortalidad de 1,155. De las 99 defunciones registradas, 6 fueron por causa de enfermedades transmisibles, 18 por tumores, 29 por enfermedades del sistema circulatorio, una por período perinatal, 10 por casos asociados con causas externas y 35 por otras causas. Por grupos de edad, entre 0 y 14 años fallecieron 8 personas, entre 15 y 64 años, 30 personas y de 65 años o más, 59 personas. En relación con el lugar de nacimiento, 28.916 personas nacieron en este municipio, mientras que 5.669 nacieron en otro lugar y 5 fueron registrados como oriundos de otro país. La Unidad para la Atención y Reparación Integral a las Víctimas reporta para el 01 de junio del año 2017 como población desplazada, 13.486 personas que salieron y 1.703 que llegaron provenientes de otros lugares.

3.2.5. Economía

Para el 2007, de las personas en edad de trabajar el 38,79% corresponde a población económicamente activa. En cuanto a la participación por sectores económicos para el 2013, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en la actividad agrícola reporta 9.394 hectáreas en cultivos permanentes, dentro de los que se destacan café (7.232 ha) y caña panelera (2.000 ha); 46 hectáreas en cultivos transitorios, entre ellos maíz (25 ha) y fríjol (18 ha) y 120 hectáreas en cultivos anuales, donde predomina la yuca (120 ha). En relación con el sector pecuario para el primer semestre del año 2017, el ICA reporta 6.559 cabezas de ganado bovino, el destino de la producción está distribuido así: 22,55 % en matadero y 77,45% en el predio; además hay 2.581 porcinos, de los cuales el 17% corresponde a lechones. En otras especies pecuarias hay principalmente ganado caprino con 30 ejemplares, ovino con 170 cabezas y bufalino con un ejemplar. En el sector avícola se reportan 229.000 aves de engorde y 100.000 de traspatio. Por

otra parte, en el sector acuícola, la principal especie que se cultiva es cachama, reportando una producción total de 2.400 kg. Desde el 01 de enero del año 2015 a 31 de agosto del año 2016 en la actividad minera se explotaron otros minerales; obteniéndose \$132.877 pesos por regalías. En el sector industrial, de los 13 establecimientos reportados en el año 2007, se destacan 7 en los que se elaboran productos alimenticios, 3 donde se fabrican prendas de vestir, uno donde se curten y adoban cueros y uno en el que se elaboran productos de madera. En cuanto a accesibilidad, se une por carretera con Morales, Piendamó-Tunía y Popayán.

3.2.6. Bienestar social

La población tiene acceso a los servicios públicos domiciliarios de acueducto con 2.621 abonados y una cobertura total de 28,71%, alcantarillado con 601 abonados y una cobertura total de 6,58%, energía eléctrica con 5.005 abonados y una cobertura total de 54,83% y telefonía pública con 126 abonados y una cobertura total de 1,38%. La población municipal se beneficia con 7 canales de televisión abierta, de ellos 5 son nacionales y 2 regionales. Para la difusión cultural y recreativa cuenta en el año 2014 con una emisora de interés comunitario. Cajibío accede al servicio de internet mediante conexión de tipo satelital y conmutada, con un total de 9 abonados. En relación con la educación, del total de la población 3.710 personas mayores de 13 años son analfabetas; para el año 2014 en el nivel preescolar se matricularon 36 alumnos en el área urbana y 546 en la rural; en básica primaria 290 alumnos en el área urbana y 4.594 en la rural; en secundaria 386 alumnos en el área urbana y 2.282 en la rural y en educación media 145 alumnos en el área urbana y 596 en la rural. El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) hace presencia en el municipio; ofreciendo en el nivel de trabajo calificado 3 cursos a 84 alumnos y en el nivel técnico 2 cursos a 67 alumnos. El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) presta sus servicios en el municipio brindando ayuda a sus habitantes. Para el año 2016 registró 693 usuarios atendidos dentro del programa de familias y comunidades, 4 unidades de servicio y 100 usuarios atendidos dentro del programa de niñez y adolescencia, 133 unidades de servicio y 2.606 usuarios atendidos dentro del programa de atención en primera infancia, 61 unidades de servicio y 271 usuarios atendidos dentro del programa de protección. El índice de Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) para el municipio a junio de 2011 es de 63,74%; en la cabecera municipal 22,03% y en el resto 65,74%.

3.2.7. Cultura

El municipio cuenta con sitios de interés histórico, turístico y cultural, se encuentra dotado con una biblioteca. Además, la comunidad celebra las fiestas patronal San Juan Bautista, del verano y Semana Santa. A quienes nacen en Cajibío se les conoce como cajibianos.

3.2.8. Empresa SUPRACAFÉ

La empresa SUPRACAFÉ, se define a sí misma, como “(...) una compañía líder en la producción de cafés de alto valor añadido por la aplicación del I+D+i (Investigación + Desarrollo + innovación) en sus procesos y por su aportación a la mejora de la calidad de vida de las personas que participan en sus procesos productivos y al medio ambiente”.

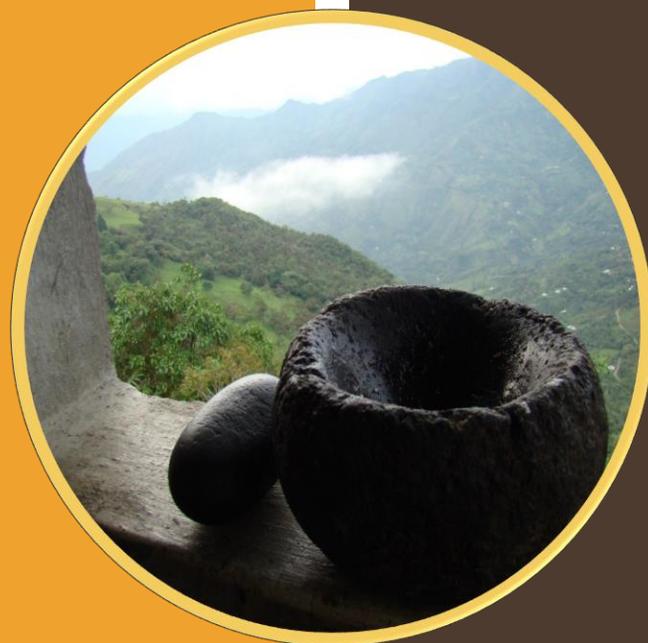
Fotografía No. 1. Hacienda Los Naranjos.



Fuente: L. A. Méndez, 2018.

De acuerdo con su misión, es “(...) una organización de personas que trabaja para mejorar la calidad de vida de sus grupos de interés a través de la producción sostenible de café de la mejor calidad, generando valor y satisfacción para las personas y la sociedad”. (www.supracfe.com/nosotros). Sus instalaciones se encuentran ubicadas en el área rural del municipio de Cajibío, en la meseta de Popayán en el departamento de Cauca (Colombia). Esta es la única empresa española con hacienda cafetera propia en nuestro país. Posee una hacienda de algo más de 180 hectáreas en las que se validan cerca de 200 variedades de café que producen pequeños lotes de alta calidad y trazabilidad, la mayor parte de las cuales están dedicadas a la siembra del café, beneficiado para el consumo del mercado español.

La Hacienda Los Naranjos cuenta con una hermosa y amplia casa de estilo colonial, reformada arquitectónicamente sin alterar su estilo, para convertirse en el hotel turístico que es hoy, con una orientación específica: el desarrollo del *Turismo Culinario*, además se resalta el desarrollo de procesos turísticos que han sido planteados anteriormente por parte de Tecnicafé y la Universidad del Cauca que permiten desarrollar alianzas para la articulación del estado, empresa y academia lo que permite afianzar y generar estrategias para el fortalecimiento del sector turismo en la región, además de contribuir en la consolidación del programa de turismo con proyectos como Estrategia para la articulación del Programa de Turismo de la Universidad del Cauca a la cadena formativa.



**CAPÍTULO III.
REDESCUBRIR Y
VISIBILIZAR NUESTRAS
COCINAS TRADICIONALES
Y A LOS PORTADORES DE
CONOCIMIENTO**

4. CAPÍTULO III. REDESCUBRIR Y VISIBILIZAR NUESTRAS COCINAS TRADICIONALES Y A LOS PORTADORES DE CONOCIMIENTO

4.1. Cocinas tradicionales y portadores de conocimiento

En el contexto de esta investigación entendemos por cocinas tradicionales aquellas que se ejercen en los espacios, comúnmente llamados *cocina*, destinados en las unidades habitacionales, urbanas y rurales, para transformar los ingredientes a partir de los cuales se procesan, elaboran, transforman, o simplemente, se preparan los alimentos de consumo cotidiano para las familias de quienes las habitan, y cuyo conocimiento ha sido transmitido de padres a hijos por varias generaciones.

Generalmente se emplea la palabra cocina de tres maneras diferentes: “en el sentido general de los productos de la cocina, más específicamente (...) una cocina culturalmente diferenciada –la alta y la baja– y finalmente, en el sentido especializado de las formas muy elaboradas de cocina...” (Goody, 1995:9).

“La lengua empleada para hablar de cocina se refiere a cuatro ámbitos distintos de objetos o de acciones: los ingredientes que son la materia prima; los utensilios y recipientes, así como los aparatos de cocción, batidoras, mezcladoras, etcétera; las operaciones, verbos de acción y descripciones de los toques personales; los productos terminados y la denominación de los platillos obtenidos” (de Certeau, *et al*, 1999:221).⁹

⁹ Goody, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Editorial Gedisa Barcelona.

De Certeau, Michel, Giard Luce, Mayol Pierre (1995). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. Editions Gallimard, México.

Nótese, sin embargo, que los autores citados omiten hablar de la cocina como espacio. En el presente caso hago alusión al espacio físico en el cual se preparan los alimentos.

Estas cocinas suelen tener como base los ingredientes disponibles en el entorno y los métodos de preparación responden a los que transmiten de padres a hijos quienes ejercen el oficio de cocineros; en otras palabras “la práctica culinaria es, en resumen, la suma de los alimentos disponibles según el entorno, y de los métodos para prepararlos según la tradición” (Angulo, 2009:19).

Desde los albores de la humanidad preparar el alimento ha sido una labor desempeñada por personas “especialistas” en el oficio. La gran mayoría de las culturas o pueblos del mundo han asignado este ejercicio a las mujeres, hecho que se explica fácilmente si tomamos en cuenta que al hombre correspondía la tarea de proveer los insumos, acciones que en la mayoría de los casos demandaban grandes esfuerzos, enorme desgaste de energía, y consecuentemente, agotamiento físico. El desgaste y esfuerzo del hombre solía ser compensando por la mujer al ocuparse aquella de la transformación, en alimento consumible, de los insumos provistos por el macho. De esta manera las artes aplicadas a transformar las materias primas en alimentos, fueron adquiriendo en manos de las mujeres la condición de oficio con marca de género, situación que con el paso del tiempo originó, en muchos casos, tabúes que oficiaron como elementos limitantes para el ingreso de los hombres a las cocinas, haciendo de ese espacio un ámbito casi exclusivamente femenino. En la medida en que el oficio de cocinar fue haciéndose más sofisticado y complejo las incursiones de los hombres en los espacios destinados para cocinar empezaron a hacerse cada vez más frecuentes y las cocinas altamente especializadas fueron adquiriendo características masculinas, hecho que empezó a hacerse notorio en las altas culturas del norte de

África y en las de la Europa Mediterránea, en donde seguramente apareció el oficio del cocinero. En el caso de los pueblos americanos en épocas anteriores a su contacto con los europeos, los pueblos que suelen denominarse precolombinos cocinar fue oficio de mujeres y fue a ellas que correspondió dar las características identitarias a las cocinas locales y regionales de estos pueblos. (Angulo, 2019; Freedman, 2007; Flandrin y Montanari, 2004; Sánchez, 2018)

Después de la época de contacto con Europa, lo que solemos llamar el *descubrimiento* la presencia de los hombres en la cocina ejerciendo el oficio de cocineros empezó a hacerse notar puesto que en los ejércitos conquistadores eran ellos quienes abastecían el alimento a la soldadesca. También solían ser hombres quienes operaban en las cocinas de los monasterios que se iban estableciendo en el nuevo continente y en la cuales la presencia de las féminas estaba vetada, por las razones que argumenta la legislación canónica que vetaba la presencia de hombre en los conventos y de mujeres en los monasterios, haciendo de ellos recintos exclusivamente femeninos los primeros, y masculinos los segundos.

No obstante, lo anteriormente expuesto, cocinar en América siguió siendo un oficio con marca de género, es decir, mayormente ejercido por mujeres, y las cocinas, como espacios de transformación de ingredientes en potajes, espacios vetados a los hombres: *los hombres en la cocina huelen a rila de gallina*¹⁰, según reza el refrán popular.

Nuestras cocinas como producto o resultado de la transformación de los ingredientes, o platillos terminados, que hoy conocemos como tradicionales, se consolidaron a partir de tres aportes fundamentales, ordenados históricamente a saber: nativa americana, que era la que existía antes

¹⁰ Rila de gallina: excremento de gallina.

de la incursión europea en este continente; a ella se le sumo la española en un segundo momento, y la negra originada en el continente africano. La fusión obligada y necesaria de elementos, ingredientes, técnicas, procedimientos, utensilios, herramientas, etcétera, aportadas por estos tres pueblos, dieron origen a nuestras cocinas tradicionales de hoy. Con el paso del tiempo a las tres mencionadas se fueron sumando cocinas de otros orígenes como la árabe, la china, la japonesa por solo mencionar unas pocas.

“Los territorios en que habita cada pueblo son más que espacios físicos, pues son el escenario donde la complejidad de las manifestaciones culturales se entrelazan alrededor de un único significado: vida. Como parte fundamental de la vida se encuentra la alimentación, que la igual que otras manifestaciones, busca tanto el bienestar del cuerpo como el espíritu. No se trata entonces de un acto mecánico o fisiológico, sino de un principio integral donde la comida se comparte y se disfruta tanto con la familia como con los ancestros. Alrededor de los alimentos se une la comunidad y se fortalece el tejido social”. (Ministerio de Cultura, 2015, p.15).

Este intercambio cultural permite resaltar la labor de quienes portan el conocimiento, mujeres y hombres que a lo largo de la historia han difundido saberes y haberes en torno a los alimentos. Estos conocimientos tangibles e intangibles, adquiridos gracias al relevo generacional, han permitido que el cocinero tradicional pueda no solo transmitir su conocimiento, sino que asuma un papel trascendental al salvaguardar sus raíces culturales. De ahí que este individuo sea crucial en el rescate y preservación de los saberes ancestrales. Reconociendo la importancia y la labor que desempeña el portador de conocimiento era imprescindible construir y adoptar una política pública que garantizara la protección de los saberes y prácticas culinarias en el país.

“Por tal motivo el Ministerio de Cultura adoptó en el 2009 la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, los “conocimientos y el consumo cotidiano de alimentos constituyen uno de los pilares del patrimonio cultural de la nación” (Ministerio de Cultura, 2009, p.10). Esta política pública no

solo evidencia la biodiversidad pluriétnica y multicultural del país, sino que precede al rescate de las cocinas tradicionales y de la reivindicación de los portadores de conocimiento como actores relevantes participes en la construcción de la historia de los pueblos y poseedores del saber ancestral que debe perdurar para futuras generaciones.

“Son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación. Cada cocina tiene su historia, y su propia narrativa, como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo” (Ministerio de Cultura, 2012, p.9).

Conforme a lo anterior, debemos enfatizar en el hecho de que las tradiciones culinarias se aprenden, conservan y transmiten gracias a que hay personas, hombres y mujeres, quienes, casi siempre, de manera involuntaria han asumido como propia la tarea de aprender, conservar y transmitir los conocimientos referidos a los quehaceres culinarios. Cocineras y cocineros a quienes las historias de las cocinas del mundo poco o ningún espacio han dedicado en aras a sacarlos de su anonimato, puesto que las paginas en los libros de historia culinaria están dedicadas solamente a aquellos personajes que cocinaron para grandes y destacados patronos, olvidando que toda cocina altamente desarrollada tiene su fundamento, su base, su origen, en el fogón humilde, en el lar campesino, en la hoguera sencilla y sin artilugios cargados de elegancia y sofisticación.

Sin embargo, algunas culturas clásicas como la griega veían en la persona a cargo de la cocina a alguien más que un simple criado y le concedían gran importancia “en la Antigua Grecia, la palabra para designar a un «cocinero», un «carnicero» y un «sacerdote» era la misma, *mageiros* una palabra con las mismas raíces etimológicas, que *magia*”. (Pollan, 2014:14). Siguiendo el

autor citado podemos sintetizar la importancia de transformar el alimento mediante el fuego de la siguiente manera:

Cocinar nos proporcionó no solo la comida, sino también la ocasión de poder comer juntos en un determinado lugar y a una determinada hora. Eso fue algo totalmente nuevo, ya que el recolector de alimentos crudos probablemente comía solo y sobre la marcha, como los demás animales. (Y, si uno lo piensa bien, como el comensal industrial en el que no hemos convertido recientemente, que engulle cualquier cosa en un área de servicio o en cualquier otro lugar.) El hecho de sentarnos para compartir la comida, manteniendo un contacto visual y ejerciendo la moderación, nos hizo civilizarnos. (Pollan, 2014:16).

En otras palabras, a los cocineros tradicionales debemos, en gran medida, el grado de desarrollo al que hemos llegado. En el caso particular de Popayán y la región en general gozamos del privilegio de contar con numerosas cocinas apegadas a la tradición con ofertas variadas, muy bien elaboradas brindadas particularmente en plazas de mercado y modestos *comederos* populares en los que los alimentos se pueden consumir con los sabores propios de nuestra identidad culinaria.

En estos espacios carentes, casi siempre de tecnología se cocina la tradición con los ingredientes frescos por lo general comprados en el día evitando almacenamientos prolongados, casi siempre cosechados en la región por manos campesinas, sin los agregados de la agroindustria. Allí los sabores tienen la marca de lo sencillo y original; característicos también de los modos y maneras de servir y combinar los alimentos teniendo especial cuidado en el servicio abundante más que en la variedad de lo que se llega a consumir. La sencillez de estas cocinas se ve fuertemente compensada por la calidad de los sabores que la identifican.

Nuestras cocinas tradicionales suelen ser ejercidas por personas mayores, casi siempre, mujeres, por lo general acompañadas o asistidas por personas jóvenes quienes operan en ellas como

aprendices del oficio, convirtiéndose de paso, en las conservadoras de los conocimientos ancestrales y en garantes de la continuación de los saberes y sabores que conforman el patrimonio cultural culinario de la región.

4.2. Prácticas y saberes locales relacionados con las cocinas tradicionales

La relevancia de las cocinas tradicionales está enmarcada en la construcción social que a lo largo de la historia ha permitido tejer una identidad cultural alrededor de los alimentos. Este suceso trascendental para la humanidad permite evidenciar que parte de este proceso se debe a la tradición de los saberes y de las prácticas que se transmiten de generación en generación como un legado invaluable.

La cocina tradicional es un hecho cultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente, de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral. La cultura culinaria está imbricada en la memoria colectiva y, no obstante estar nutrida de saberes y prácticas que vienen del pasado, la cocina siempre está resignificando este legado, actualizándose con la adopción de nuevos ingredientes, técnicas y sabores. La relación entre tradiciones culinarias y su práctica le imprime una dinámica particular a las cocinas tradicionales, y se constituye en un medio de expresión de la creatividad y del ingenio de las comunidades y las personas. (Ministerio de cultura, 2012:21-22).

Las cocinas tradicionales en esencia hacen parte de la construcción del valor histórico de cada pueblo alrededor del mundo; la importancia de este proceso social se teje en la colectividad de los individuos que a lo largo de sus vidas no solo se han dedicado a transmitir conocimientos en cada relato cotidiano en torno a la cocina, sino como parte indeleble de su existencia, esto, adicionalmente, describe las prácticas del acervo oral y todos los elementos de ritualidad que lo conforman. “Las cocinas tradicionales son un complejo de conocimientos, usos y técnicas de transformación de los alimentos, pero ante todo un entramado de relaciones sociales” (Ministerio de cultura, 2012:24). Todo este proceso sociocultural permite identificar la trascendencia de la cocina y de los alimentos para el hombre, no solo se trata de un acto instintivo o de supervivencia, sino que al dimensionar la complejidad del contexto se redescubren significados de gran interés patrimonial para la humanidad.

Parfraseando la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* (Ministerio de Cultura, 2012), las practicas arraigadas con las cocinas tradicionales revelan la complejidad del proceso de elaboración de los alimentos, como se evidencia en la preparación de los mismos y en el hecho de permitir hacer retrospectiva de la forma en que se construye el paso a paso para su transformación. Cada elemento que pertenece a la tradicionalidad de las cocinas ancestrales posee un sistema dispendioso y arduo, que inicia con el abastecimiento de los productos del campo, una selección minuciosa de los alimentos frescos cultivados por campesinos para ser distribuidos y comercializados en las plazas de mercado del todo el país; es ahí en donde confluye la multiculturalidad de los pueblos que no solo se ve reflejada en la variedad de los alimentos sino en la diversidad pluriétnica gestada en todo el territorio, además de que es el escenario idóneo en donde se manifiestan las raíces de las cocinas populares como un patrimonio cultural inmaterial de la nación. Es en las plazas de mercado en donde se encuentra la mayor oferta de productos agrícolas y es ahí donde las comunidades locales se abastecen para la elaboración de los platos tradicionales; su incidencia en este proceso sociocultural permite aseverar que parte de la reconstrucción de la identidad cultural se expresa en la forma en que nos alimentamos.

Cada grupo social en cualquier territorio tiene una forma en particular para la preparación de los alimentos, ceñida por una cosmovisión que se transmite por vía de la tradicionalidad oral, ceñida al rigor que exige el conocimiento ancestral y que implica la adopción de técnicas y prácticas transmitidas por sus antepasados, saberes que finalmente terminan consignados en recetas, orales o escritas, que facilitan su difusión y el relevo generacional del conocimiento de los portadores.

Continuando con la filosofía consignada en la política mencionada (2012), las recetas culinarias tradicionales son el legado ancestral que se mantiene intacto gracias a varios elementos sociales y culturales que permiten mantener vigente su identidad, los saberes y haberes de la preparación, sus técnicas, utensilios y demás procesos se expresan en los diversos platos ancestrales alrededor del mundo.

(...) las técnicas culinarias populares, es decir, el conjunto de actividades prácticas que los cocineros ejecutan para seleccionar, medir, adecuar, secar, humedecer, cocinar, envolver, guardar, presentar, conservar, revolver y servir los alimentos. Comprende actividades tales como el manejo del fuego y el calor, las formas de cortar, moler, pulverizar, cernir y aliñar los ingredientes; los sistemas de fermentación y maduración; los modos de cocción y asado y las formas de amasado, entre muchas otras actividades. Es importante señalar que estas técnicas tradicionales se aprenden de manera viva, directa y en la práctica. (Ministerio de cultura, 2012:26).

Cada elemento que compone la esencia de las cocinas tradicionales se construye a través del contexto histórico y social de los pueblos, y se hace evidente a lo largo de los años, a través de sus saberes, sabores y haberes “La cocina es representación y tiene consigo estéticas y una carga simbólica que puede verse fácilmente en las culturas indígenas supervivientes en el territorio nacional, pero que existe en toda cocina tradicional. (Ministerio de cultura, 2012:33). Esto permite reconocer y revalorar el significado no solo de las cocinas tradicionales, sino que dimensiona la verdadera importancia de su ritualidad y de la narrativa oral que la compone como tejido colectivo y conexo a las raíces sociales del hombre, revalorando nuestra identidad cultural.

Los portadores de la tradición son en esencia la vitalidad de las cocinas autóctonas de cada región, en donde la transmisión sociocultural y colectiva persiste al mantener vivas las tradiciones milenarias reflejadas en los haberes y saberes generacionales.

Las prácticas culturales asociadas a las cocinas tradicionales permiten redescubrir y afianzar los conocimientos ancestrales que se expresan en las cocinas de antaño, visibilizando a quienes portan la tradición como gestores socioculturales que fortalecen, salvaguardan y promueven el redescubrimiento del territorio a través de la alimentación.

La labor de los portadores de la tradición va más allá de su rol de conocedores de recetas, al asumir un papel relevante en la reconstrucción sociocultural de los territorios, permitiendo el desarrollo de procesos culturales dados por las prácticas, técnicas y conocimientos conservados a través del tiempo.

Los portadores de la tradición, en la mayoría de los casos mujeres, poseedoras no solo de un conocimiento milenario que se evidencia en sus relatos orales colectivos y en la idiosincrasia de su oficio, reflejan la ancestralidad de las cocinas y la apropiación por lo local; este arte permite afianzar la territorialidad de los pueblos otorgando identidad al patrimonio inmaterial cultural.

El trabajo de investigación planteado reconoce la importancia de las cocinas tradicionales y de los portadores de la tradición como parte inherente de la construcción sociocultural del territorio, por lo que el reconocimiento de su oficio es de vital relevancia para el fortalecimiento de la identidad local. Acorde con lo anterior la propuesta del modelo turístico culinario propende una cohesión intercultural y multicultural, en donde los saberes, haberes y prácticas arraigadas a las

cocinas tradicionales poseen un significado y un simbolismo desde el portador, que con sus relatos y experiencias tejen a través de los alimentos historias de vida.

El modelo turístico culinario se construye a partir del intercambio sociocultural colectivo, en donde prevalece el territorio y cada uno de los componentes inmersos en él, por tal motivo la concepción de la propuesta constituye una construcción comunal que beneficia a toda la cadena local y mejora las condiciones de vida de sus habitantes.

Reconociendo la labor y el oficio de los portadores de la tradición se presentan algunas de sus experiencias y vivencias como protagonistas en el redescubrimiento, salvaguardia y visibilización de su saberes y haberes presentes en los relatos cotidianos que se elaboraron a lo largo de esta investigación y en donde se enaltece este intercambio cultural y de conocimiento.

Conforme a lo anterior en este apartado presento los resultados de las entrevistas semi-estructuradas adelantadas con portadoras cajibianas de tradiciones culinarias, a todas luces cocineras con amplia experiencia en ejercicio de su oficio, algunas de las cuales han sido contactadas para apoyar los talleres de cocina tradicional que se adelantarán en el Hotel Boutique Supracafé, durante las jornadas de turismo culinario allí planeadas.



Martha Inés Núñez Velazco de Tunía, Cauca, radicada hace dos años en el municipio de Cajibío, tiene 52 años de edad, ha cocinado desde toda su vida, como herencia de su madre, inicio a cocinar a la edad de 6 años, ya que ella le pedía que la ayudara, especialmente en labores que a su temprana edad Martha Inés podía desempeñar. Su gusto por la cocina

le ha permitido dedicarse a ese oficio como complemento a la necesidad de sostener a su familia, esto no impide que su oficio sea reconocido y exaltado, “Sé que lo hago bien, gracias a Dios, me definiendo”.

De las cocinas tradicionales del Cauca sé preparar empanadas de pipián, tamales de pipián, sancocho de gallina, de pollo, de guineo, sopa de carantanta, sopa de maíz, arroz con cascara de café, tripazo, champús, mazamorra. “Las cocinas tradicionales evocan el pasado, son más fáciles de preparar y no llevan tantas cosas”.

En su familia hay gusto por la cocina, así lo demuestra su hija Yuri Milena Orozco de 30 años, quien prepara empanadas de pipián, rellena y algunos postres como pudines para vender los fines de semana. Ella relata que le enseñó a su hija, desde niña, a preparar estos platos como una manera digna de subsistir.

Yeimi Viviana Flor, nacida en el municipio de Cajibío, vive en la vereda de El Cofre, tiene 30 años de edad, desde niña ha vivido ahí junto a su familia; quien le enseñó a cocinar fue su madre, la señora Luz Aida Elvira de 53 años de edad; ella le enseñó desde muy pequeña a cocinar. Su madre prepara los domingos sancocho de gallina para la venta; sabe preparar diversos platos tradicionales como sopa de carantanta, tamales y empanadas de pipián, champús, también refiere que su bisabuela Ángela Ordoñez, preparaba chicha de maíz.

Las preparaciones tradicionales –dice Yeimi Viviana- en Cajibío poco se ven, aduce que la abuela paterna hace un dulce de leche casero, “el propio”, chicha de maíz y preparaciones de sus derivados, “ella tiene sazón”, infiere que estas preparaciones son realizadas desde el momento en que se cultiva el maíz hasta poder realizar los productos, son “cosas que ya no se ven, que se han perdido”, en ocasiones se hacen mingas para limpiar la huerta y se prepara el mote para compartir entre los que participan. Su hijo le colabora en algunas preparaciones en la cocina, le enseña para que aprenda a preparar a algunos platos, a él le gusta cocinar.



Mery Yeim Mosquera, de 42 años de edad, nacida en el municipio de Cajibío, en la vereda La Venta, relata que nació en la finca donde actualmente se encuentra el parque tecnológico del café, Tecnicafé, ella hizo toda la primaria en esa zona, en una escuela, estuvo por fuera largo tiempo y regresó.

Ella cocina desde muy niña y sabe preparar diferentes platos tradicionales, como es el sancocho de gallina, ella dice que es muy común verlo cada domingo en las avenidas y en el municipio de Cajibío, también prepara sopa de maíz, “sopa de fideos, o de perezosos, como dice su mamá”, sopa de pastas, empanadas de pipián, rellena, chorizos, sopa de maíz, pringapata, tripazo, sabe preparar dulces tradicionales, el navideño, con leche, azúcar y panela, el champús lo elabora porque se lo enseñaron a hacer recientemente.

Aprendió a cocinar a la fuerza, dice que poco le gustaba la cocina, pero que por cuestiones de necesidad se ha dedicado a este oficio, hasta el punto de haber logrado encariñarse de él; le enseñó a cocinar su abuela, la señora Evangelina Mosquera, quien ya falleció, creció con ella, de niña le tocaba ayudar a preparar el desayuno antes de irse a estudiar y al regresar de la escuela ayudar a preparar la cena, y así fue que poco a poco aprendió a cocinar. De su madre Nelly Escobar, quien vive en el municipio de Puracé, aprendió a preparar la rellena, ya que hace todos los lunes para vender, también elabora empanadas y tamales de pipián.

Aduce que las cocinas tradicionales en Cajibío, en especial en La Venta, se han perdido, “ahora más que todo se utiliza platos a la carta, ya no se ve una sopita de maíz o de maíz tostado, de pringapata”.

Ella tiene dos hijos, a uno de ellos no le interesa aprender y a otro hijo le gusta mucho cocinar, aunque a ella no le gusta, porque considera que este oficio no es para él.



Julia Estela Flor Benavidez, tiene 50 años de edad, vive en el municipio de Cajibío, en la vereda de La Venta, sector de la panamericana, ha vivido toda la vida en esta zona, actualmente trabaja en una microempresa que produce los derivados del café y cocina desde los 14 años de edad; ella sabe preparar sancocho de gallina, sopa de platanitos, aprendió a cocinar de su tía, la señora María Inés Benavidez

quien hacía arepas de maíz, empanadas de pipián, rosquillas, dulce manjar blanco, entre otros.

Ella dice que las cocinas tradicionales en Cajibío se han perdido, se ven cosas diferentes y la tecnología ha ayudado a eso, ya que uno toma las recetas directamente del internet y las realiza.

“Los padres no les inculcan ni les enseñan a sus hijos a preparar las recetas tradicionales, por eso uno crece y aprende a hacer cosas diferentes”, dice que en su casa ella no cocinaba sino su hermana mayor y ella se encargaba de otras tareas como traer leña.

Tiene una hija, pero a ella no le gusta este oficio. En este momento ella está enfocada en la elaboración de productos derivados del café como galletas, brazo de reina, tortas, pan, pizza con la cascara del café, arroz de leche, entre otros.



Mariela Tulcán Charo, tiene 52 años, es nativa del municipio de Cajibío, vive en la vereda La Venta, en el pueblito; desde niña cocina, le enseñaban desde pequeña, aprendió a cocinar de su señora madre quien le pedía que la ayudara en la cocina, inició pelando papas y así poco a poco fue aprendió muchas cosas, dice que a su mamá, la señora Sebastiana Charo de 92 años de edad, le encanta cocinar, solo

que debido a su edad, ya no lo hace, ella recuerda que su madre compraba el mondongo, lo pelaba y lo preparaba, también hacía sopa de arroz, sopa de maíz. A la señora Mariela antes no le gustaba cocinar, pero ahora sí, ella elaboraba pan casero, sabe hacer empanadas y tamales de pipían, rellena, albóndigas, papas aborrajadas, champús, aloja; antes vendía los días domingo en una toldita, también hacía panelitas de leche, además trabaja con los derivados del café.

Aduce que ya no se ven las cocinas tradicionales en Cajibío, pero que está trabajando en proyecto de turismo para afianzar las comidas locales, que se ha perdido la tradicionalidad, ya solo se ve lo nuevo, “los jóvenes una sopa de maíz ya no comen, lo que se hacía antes ya no”.

Tiene dos hijos Sebastián y Robinson Medina a quienes le gusta cocinar, les está enseñando a preparar pan casero, pan aliñado, pambaso, pan coco y cucas.



Elizabeth Sánchez Muñoz, tiene 35 años de edad, vive en el municipio de Cajibío, vereda La Venta, cocina desde niña, desde los 12 años; le enseñó a cocinar su madre, la señora Ana María Muñoz quien cuenta 62 años de edad; ella era muy estricta y les decía a sus hijas que tenían que aprender a cocinar, iniciando con cosas sencillas, preparando café o el arroz y así poco a poco hasta que aprendió

a hacer muchas más preparaciones. Su madre aprendió el oficio trabajando en una casa de familia en la ciudad de Popayán, a ella le gusta cocinar.

Entre los platos tradicionales que sabe cocinar, se cuentan el sancocho de gallina, empanadas y tamales de pipián, además elabora con el callo las alverjas y garbanzos. También prepara champús, manjar blanco, bocadillos y mermeladas.

“Las cocinas tradicionales se han perdido porque las personas buscan cosas nuevas, a innovar, a probar cosas nuevas y diferentes. Además, las personas que sabían preparar ya no están”.



CAPÍTULO IV. IDENTIFICAR EL POTENCIAL TURÍSTICO DE LA ZONA

5. CAPITULO IV. DEFINIR EL POTENCIAL DE LA ZONA

5.1. POTENCIAL TURÍSTICO

Para identificar el potencial turístico del municipio de Cajibío es necesario definir y caracterizar los diversos atributos que posee; este proceso es esencial para reconocer al territorio como el escenario vital en donde convergen y confluyen los elementos necesarios para el desarrollo del turismo y de la consolidación de estrategias de planificación, gestión y concordancia entre los diferentes actores presentes para el posicionamiento de un destino turístico responsable, sostenible y sustentable. El potencial turístico describe cada uno de los componentes naturales, culturales, económicos y sociales, además de identificar el rol de la comunidad y de los diferentes agentes inmersos en el territorio.

La existencia de este potencial es fundamental para poder desarrollar una determinada modalidad turística acorde con las características de la zona, y que, entre otros factores, vendrá dado por la existencia de ciertos recursos que provoquen una atracción de tal calado que motiven a los consumidores a desplazarse a esas zonas, satisfaciendo así sus necesidades turísticas (Díaz, 2011;16).

Según Díaz, el reconocimiento del territorio y de los atractivos existentes en determinada zona son cruciales para identificar la potencialidad de cualquier destino turístico ya que muestra un panorama real y actual, de ahí la importancia de indagar y profundizar en factores esenciales para la consolidación del mismo como son oferta, demanda, competencia y tendencias.

Uno de los propósitos de esta investigación radica en la integración del turismo a las zonas rurales, trascendentales para la sociedad ya que gracias a las diversas actividades productivas que se generan permiten que el campo tome un papel relevante para la alimentación regional y la sostenibilidad local. Además de poder revalorar el territorio, los recursos disponibles y las prácticas culturales presentes, que de forma conexas permiten diseñar modelos turísticos acorde

a los atributos de las zonas logrando potencializar el destino y mejorar la calidad de vida de los habitantes. Estos procesos de desarrollo territorial y turismo rural se evidencian de forma excepcional en trabajos realizados a lo largo del continente americano, muestra de esto se puede encontrar en Puebla, México, en donde la construcción de modelos asociativos permite vincular a los lugareños con las actividades productivas, prácticas culturales enmarcadas dentro de un turismo incluyente, sostenible y que beneficie a la comunidad en general (Sánchez, Ramírez & Valverde, 2007).

El trabajo de investigación realizado en el municipio de Cajibío, ubicado en una zona rural, en donde la economía principal se encuentra ligada con la producción agrícola, actividad en la que gran parte de la población local está comprometida, permite considerar las características del territorio y los recursos presentes para la construcción de un modelo de turismo integral que reúne diferentes elementos locales y regionales para encontrar una vocación turística que permita además de consolidar el destino poder diversificar la oferta turística y mejorar las condiciones de vida de los habitantes de la zona.

En la realización del trabajo fue necesario identificar el **potencial turístico de Cajibío** para lo cual se requirió de un inventario turístico del territorio, en el que se describan los recursos disponibles y se evalúe el estado de cada uno de ellos; en este caso tomo como base el inventario realizado por la Gobernación del Cauca en el año 2017, como quiera que en él se encuentra la información en detalle.

El potencial turístico define la oferta de productos y servicios turísticos de un territorio que se adecua de forma eficaz y eficiente para satisfacer las necesidades no solo de los turistas sino de

generar una cadena de valor en donde cada uno de los actores involucrados en el sector se beneficien en común. En esta investigación se evaluó el potencial turístico de Cajibío, lo que permitió identificar al destino y conocer su viabilidad en cuanto tiene que ver con el desarrollo de la actividad turística. Este análisis no solo discierne y consolida las condiciones de la zona frente al turismo, sino que permitió reconocer los recursos con mayor relevancia y con más posibilidad para convertirse en productos turísticos con un factor diferencial entre los demás. El conocimiento del inventario mencionado permitió analizar:

- El municipio de Cajibío cuenta con potencialidad turística basada en la riqueza de sus recursos naturales y culturales, estos componentes inmersos en el territorio permiten el desarrollo de procesos para afianzar y consolidar el turismo en la región.
- Los atractivos identificados en la zona están relacionados a escenarios naturales, que dan muestra de la diversidad paisajística y de los recursos presentes en la ruralidad, además de las prácticas conexas a las mismas, como aviturismo, senderismo, deporte de aventura, entre otros.

El aviturismo se ha convertido en un elemento de gran magnitud para la consolidación del turismo natural en esta zona, esto lo corrobora los trabajos de investigación realizados para su afianzamiento e implementación de planes pilotos que exaltan las bondades del territorio, la sinergia entre sus componentes en beneficio del local y de las actividades complementarias que se pueden integrar al turismo, documentos como “el proyecto en innovación social y gestión comunitaria para el desarrollo de un producto de turismo de naturaleza especializado en avistamiento de avifauna y complementos culturales en Cajibío, Cauca”, además de diferentes publicaciones investigativas

relacionadas con este tema como el libro Aviturismo y coinnovación para el emprendimiento, Restauración ecológica y gestión colaborativa.

- Se reconoce la fuerza que pueda alcanzar el turismo rural teniendo en cuenta las características geográficas de la zona y de los componentes socioculturales ligados a la vocación agrónoma del municipio, destacándose la producción del campo como un componente en la dinamización de su económica.
- En la zona existen algunos tipos de alojamientos rurales, que proporcionan al visitante el contacto directo con la naturaleza y la oportunidad de familiarizarse con la técnicas y procesos realizados en el campo.
- El atractivo cultural, aunque no este se encuentre consolidado y no genera un movimiento turístico considerable, es un componente importante que permitiría diversificar la oferta turística para la demanda de los visitantes. Se identifican diferentes atractivos culturales materiales relacionados con la arquitectura colonial como puentes, casas, casonas y haciendas de la época, templos religiosos, museos, entre otros. Dentro de los atractivos culturales inmateriales se encuentran diversas manifestaciones culturales, tales como ferias, fiestas patronales, mercados campesinos, celebraciones religiosas, festivales y prácticas asociadas a las cocinas tradicionales.

Las cocinas tradicionales como parte inherente del territorio local y como reconocimiento a una memoria histórica y colectiva, permite visibilizar saberes y

haberes transmitidos de forma generacional por portadores de conocimiento, esto permite considerar el rol que desempeñan en el territorio y de la importancia para el local no solo como parte de su cotidianidad sino de lo que significa como apropiación de sus raíces, a pesar de dimensionar la trascendencia de las mismas para la región, en especial para este municipio se debe profundizar en la consolidación de estrategias que permitan redescubrir, fortalecer y salvaguardar su integridad cultural. Cajibío debido a su ubicación geográfica, recursos naturales disponibles y vocación agrícola permite considerar la viabilidad de desarrollar propuestas enfocadas a resaltar la labor del cocinero tradicional y de la comida local, para esto es necesario tejer alrededor del territorio y de sus componentes estrategias para su desarrollo. Debido a la cercanía de este municipio con otras zonas, (Popayán, Silvia, Coconuco, Piendamó, entre otras) permite una conectividad cultural que enriquece la oferta patrimonial relacionada con las cocinas ancestrales, además de generar espacios y procesos de retroalimentación que incentivan y atraen la llegada de visitantes.

De acuerdo al inventario referenciado, se pudo evidenciar la gran diversidad de atractivos turísticos con que cuenta el municipio, destacándose recursos naturales y culturales. Estos factores esenciales para la construcción y consolidación de alternativas viables para el turismo de la zona permiten considerar las potencialidades de los recursos disponibles y del territorio como medio para el desarrollo. Teniendo en cuenta las características del municipio de Cajibío y del enfoque del trabajo de investigación, *Turismo Culinario*, como eje central para la realización del documento, se direccionó el estudio en turismo cultural, dentro del campo de patrimonio cultural inmaterial.

Según la definición de la UNESCO, el patrimonio cultural inmaterial (PCI) se compone por tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. Algunas de las características del PCI es que es al mismo tiempo tradicional y contemporáneo; integrador y contribuye a la identidad cultural; representativo, transmitiéndose a través de las generaciones; y basado en las comunidades. Su importancia no radica en la manifestación cultural en sí misma, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten, revistiendo un valor social y económico tanto para grupos humanos como para Estados enteros. (UNESCO, 2003, p.1).

Acorde con lo anterior se puede establecer la importancia del patrimonio cultural inmaterial para el hombre, además de ser parte esencial de un territorio como componente social y cultural que reivindica la apropiación por lo local, esto permite considerar su relevancia en el desarrollo de estrategias enfocadas a visibilizar y salvaguardar la identidad de los pueblos; las cocinas tradicionales adheridas a la memoria colectiva, a los saberes y haberes de los cocineros ancestrales afirman la vitalidad de las mimas como elemento inherente de la historia humana. Referirse a la tradicionalidad de las cocinas no solo deja entrever los procesos relacionados con la preparación de los alimentos, sino que reúne e integra factores inmersos en el territorio como son los recursos naturales y culturales disponibles. La propuesta para la construcción de un Modelo Turístico Culinario flexible prioriza al territorio como elemento esencial para su consolidación, partiendo de una necesidad que busca conocer sobre que procesos innovadores asociadas a la estrecha relación entre turismo y patrimonio culinario, pueden contribuir con el desarrollo de nuevas estrategias de desarrollo turístico local con impacto global, pero sobre todo con la preservación y salvaguardia de las cocinas tradicionales. El trabajo de investigación plantea y propone un modelo que reúne la territorialidad de una zona, en donde el escenario permite validar y proteger la tradicionalidad de las cocinas recurriendo a las condiciones geográficas, economías, sociales, ambientales y culturales presentes en el mismo, esto propicia

un espacio para el reencuentro cultural, dinamizando la ruralidad y la vocación agrícola, además de entrelazar e integrar a cada uno de los actores del sector turismo para que de forma mancomunada gestionen acciones en pro del fortalecimiento de la identidad cultural arraigada a la comida local, el modelo concibe un conjunto de estrategias sostenibles, sustentables y que propenden a mejorar la calidad vida de la comunidad. El modelo turístico culinario diseña una experiencia alrededor de las cocinas tradicionales recogiendo lo anteriormente descrito, reconociendo la transcendencia del territorio y de sus componentes, además de enfatizar en la importancia de la investigación, planificación y gestión para el desarrollo de estrategias enfocadas a redescubrir, visibilizar y proteger la tradicionalidad de haberes y saberes culinarios a través del turismo no como un sector de consumo, sino como medio interdisciplinario que participa y teje alternativas que realzan el oficio del portador, reconocen la memoria histórica, cohesionan una red actores y promueven la apropiación de lo autóctono, la que construye identidad.

Por tal motivo se identifica en el inventario referenciado la información consignada con respecto a las prácticas culturales relacionadas con las cocinas tradicionales locales con el fin de reconocer el estado actual con que cuenta el municipio y el potencial turístico que posee con respecto a las mismas, eje central de este trabajo de investigación.

Al realizar el análisis respectivo al inventario turístico del municipio de Cajibío, específicamente en relación con el patrimonio cultural inmaterial cultural, sin desconocer la relevancia de los recursos naturales como parte esencial de un entorno, se enfatiza los elementos asociados a las cocinas tradicionales locales se reconocen como componente inherente del territorio y que reivindica la apropiación por lo local; lo cual considera reconocer su trascendencia para la

creación de estrategias que promuevan su visibilización y salvaguardia, el municipio de Cajibío cuenta con una riqueza natural y cultural que genera condiciones para el desarrollo de estrategias enfocadas a promover un turismo culinario y de posicionarlo como un destino sostenible y sustentable. Sin embargo, es necesario realizar investigaciones concernientes a redescubrir las cocinas locales como parte de la construcción colectiva e histórica, aunque se encuentran algunos antecedentes relacionados a este tema, es importante profundizar y reconocer su aporte en la consolidación como destino turístico. El Modelo Turístico Culinario ahondó en elementos esenciales como en la identificación de cocineros tradicionales en el territorio, reconocimiento de prácticas y saberes, rescate de recetas familiares y documentación de algunas prácticas, técnicas empleadas para la preparación de los platos tradicionales y demás, esto permite corroborar la relevancia de esta investigación y del aporte de la construcción de un *Modelo Turístico Culinario* integral, que no solo pretende visibilizar, preservar y salvaguardar las cocinas ancestrales del municipio de Cajibío sino de la región en general. Lo anterior permite definir los lineamientos para la construcción de un modelo turístico que gire alrededor de las cocinas tradicionales.

Para aportar y complementar el trabajo realizado en el inventario del municipio de Cajibío se adopta la *Metodología para la elaboración del inventario de atractivos turísticos* diseñada por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, con el fin de evaluar el estado real de los atractivos turísticos, específicamente el relacionado con las cocinas tradicionales, que se encuentra clasificado como patrimonio cultural inmaterial, que

Comprende las tradiciones y expresiones orales, prácticas sociales, rituales y actos festivos, el conocimiento y prácticas sobre la naturaleza y el universo; y expresiones artísticas, entre otras, que

continuamente se están recreando en la sociedad y reproduciendo generacionalmente. Estas manifestaciones pueden agruparse bajo la denominación de folklore (entendido como la sabiduría del pueblo) y deben ajustarse a ciertas características, como lo son: la colectividad, tradición, anonimato, espontaneidad y popularidad. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2010).

La clasificación de las modalidades del turismo cultural permite identificar a plenitud la categoría en que se encuentran las prácticas culturales, específicamente la correspondiente a las cocinas tradicionales, tema elemental del trabajo de investigación, todo esto, con el fin de conocer a profundidad los saberes y haberes alrededor de las mismas partiendo de la importancia de tejer en torno a las prácticas ancestrales y de su cosmovisión la construcción de un *Modelo Turístico culinario* integral que fortalezca los conocimientos, reivindique el rol trascendental de los portadores de conocimiento, visibilice los platos tradicionales locales y regionales y permita la vinculación de todos los actores que hacen parte del sector turismo, generando una cadena de valor que potencialice no solo el destino sino que permita mejorar la calidad de vida de la comunidad.

Para la identificación del potencial turístico del proyecto se establecieron y definieron cuatro elementos esenciales en la construcción del *Modelo Turístico Culinario*, del municipio de Cajibío: oferta, demanda, competitividad y tendencias.

5.1.1. Oferta

Según FONTUR, un atractivo turístico es todo lugar, objeto o acontecimiento capaz de generar un desplazamiento turístico. Es el componente fundamental del producto turístico. (FONTUR, 2017).

Teniendo en cuenta lo anterior y acorde con un previo análisis de los recursos disponibles en el municipio de Cajibío en el departamento del Cauca y con base en el inventario realizado por la Gobernación del Cauca en el año 2017, se reconocieron los elementos turísticos con los que cuenta la zona, naturales y culturales, puntualmente el trabajo de investigación centra su estudio en el patrimonio cultural inmaterial (PCI), alrededor de las cocinas tradicionales locales de la región, por ende, enfatiza su labor en detectar las prácticas culturales relacionadas con el tema y de quienes portan la tradición en el territorio.

Tabla No. 5. Inventario turístico de Cajibío, resumen.

N°	NOMBRE	CODIGO	A	B	C	D	E	F	G	CALIF.	LOC	REG	NAC	INT	CALIF.	CALIF TOTAL.
1	Parque Tecnológico de innovación del café y su caficultura TECNICAFÉ		12	12	10	10	12			56				30	30	86
2	Música de Cajibío		12	12	10	12	12			58			18		18	76
3	Fiesta Efraín Orozco		12	12	12	13	13			62		12			12	74
4	Puente Colonial (Batalla Palacé)		17	18	18					53			18		18	71
5	Practicas Productivas		12	11	10	12	12			57		12			12	69
6	Parque Nacional Natural Munchique		8	8	8	8	8	8	8	56		12			12	68
7	Avistamiento de Aves		8	8	8	8	8	8	8	56		12			12	68
8	Puente Colonial		16	15	18					49			18		18	67
9	Finca La Claudia Reserva Natural		8	8	8	7	9	8	7	55		12			12	67
10	Lago El Bolzón		8	7	8	8	8	8	7	54		12			12	66
11	Cocina Tradicional		12	13	11	12	12			60	6				6	66
12	Trapiche Comunitario		20	18	16					54		12			12	66
13	Mercado Campesino de El Carmelo		12	12	10	13	12			59	6				6	65
14	Reserva Natural Finca La María		8	8	8	8	9	8	8	57	6				6	63
15	Reserva Natural Sueños Verdes		8	8	8	8	8	8	8	56	6				6	62
16	Ecoaldea Atlántida Reserva Natural		8	8	8	8	8	8	8	56	6				6	62
17	Miradores de la Cordillera		8	8	8	9	8	7	7	55	6				6	61
18	Mirador El Llanito		8	8	8	8	8	7	7	54	6				6	60
19	Paisajismo la Tetilla		8	8	8	8	8	7	7	54	6				6	60
20	Sendero de Orquídeas		8	8	8	8	8	7	7	54	6				6	60
21	Pinar del Lago		8	8	8	7	8	7	7	53	6				6	59
22	Templo las Margaritas		18	17	18					53	6				6	59
23	Semana Santa Cajibío		11	10	10	10	12			53	6				6	59

Fuente: Gobernación del Cauca en el año (2017).

N°	NOMBRE	CODIGO	A	B	C	D	E	F	G	CALIF.	LOC	REG	NAC	INT	CALIF.	CALIF TOTAL.
24	Bosques Roble		8	7	8	8	8	7	7	53	6				6	59
25	Museo del Padre Álvaro Muñoz		17	16	20					53	6				6	59
26	Mirador Cacahual y Michinchal		8	8	8	8	7	7	6	52	6				6	58
27	Lago La Arroyuela		8	7	8	7	7	7	7	52	6				6	58
28	Fiesta Patronal Nuestra Señora de las Mercedes		11	10	10	10	11			52	6				6	58
29	Reserva Natural Nuevo Amanecer		8	7	8	8	8	7	7	52	6				6	58
30	Finca La Capilla		18	17	17					52	6				6	58
31	Cerro Santa Ana		8	7	8	8	7	7	6	51	6				6	57
32	Miradores Vereda Real		8	7	8	8	7	6	6	51	6				6	57
33	Hacienda Los Naranjos		17	16	18					51	6				6	57
34	Cuenca del Río Cauca		8	7	8	7	7	7	6	50	6				6	56
35	Unión Río Cofre y Río Palacé		8	7	8	7	7	7	6	50	6				6	56
36	Pesca deportiva finca El Llanito		7	7	7	8	8	7	6	50	6				6	56
37	Celebración del 20 de Julio		10	11	9	8	10			48	6				6	56
38	Resguardo I Path – Yu Nasa (Planta de agua)		12	12	8	8	10			50	6				6	56
39	Resguardo Exayuse Fxiw		12	12	8	8	10			50	6				6	56
40	Parador La Fresa		18	12	14					44		12			12	56
41	Hacienda San José		18	16	15					49	6				6	55
42	La Casona en el Lago		18	16	14					48	6				6	54
43	Represa del Río Cajibío		7	7	8	7	7	6	6	48	6				6	54
44	Chorrera Río Dinde		7	7	7	8	6	6	6	47	6				6	53
45	Unión Río Cauca y Río Cajibío		8	6	7	8	7	6	6	47	6				6	53
46	Humedal de La Capilla		8	7	7	7	6	6	6	47	6				6	53
47	Semana Santa El Rosario		10	10	9	8	10			47	6				6	53
48	Templo Colonial El Rosario		16	15	15					46	6				6	52
49	Trapiche Comunitario Rueda de Pelton		10	9	10	9	8			46	6				6	52
50	Fiesta Patronal Virgen del Carmen		10	9	9	8	10			46	6				6	52
51	Carnaval de Blancos y Negros		10	9	9	8	10			46	6				6	52

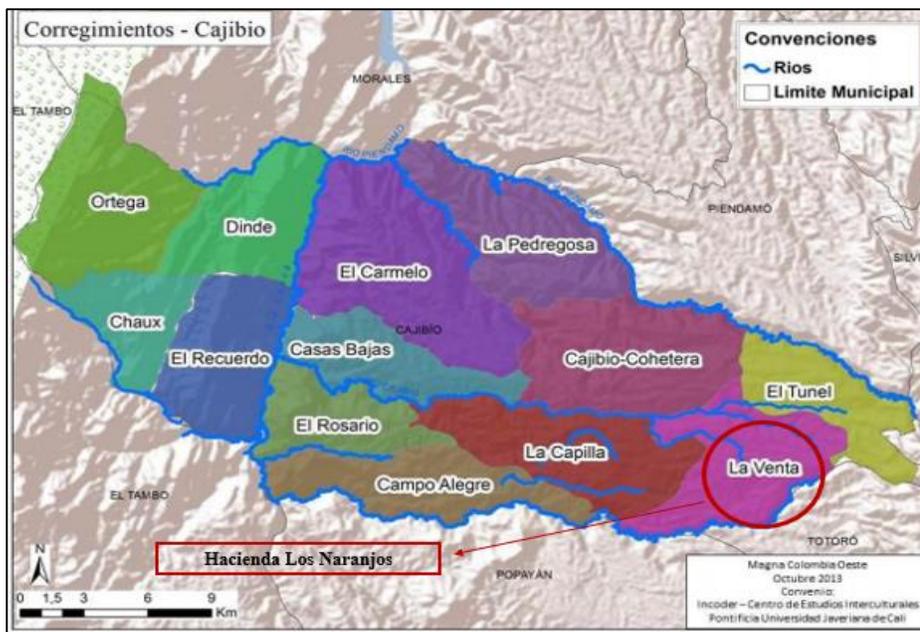
Fuente: Gobernación del Cauca en el año (2017).

En el inventario turístico del municipio de Cajibío se ratifica la presencia de estas prácticas culturales en la zona y revalida la relevancia para la región, sin embargo no profundiza en un estudio más detallado respecto a las cocinas tradicionales del municipio, por tal motivo una de

las finalidades del trabajo realizado en Cajibío ahondó en identificar, reconocer y establecer las cocinas tradicionales inmersas en el sector, el rol que desempeñan dentro de la comunidad y las diferentes actividades conexas en la misma para la implementación en el *Modelo Turístico Culinario*.

El trabajo de investigación se realizó en el municipio de Cajibío, el cual se encuentra a una distancia de 29 kilómetros al norte de la ciudad de Popayán, está dividido en 13 corregimientos con un total de 17 veredas, Cajibío (Cabecera Municipal), El Rosario, El Carmelo, La Pedregosa, Campo Alegre, La Capilla, Ortega, Casas Bajas, La Venta, El Túnel, Chaux, El Recuerdo y Dinde.

Mapa No. 2. Veredas Municipio de Cajibío- Hacienda Los Naranjos



Fuente: INCODER, (2018).

La realización del proyecto de investigación en Cajibío obedece a que el municipio posee vocación turística gracias a los diferentes atractivos turísticos con que cuenta, naturales y culturales, clasificados según la metodología del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, esta información se encuentra consignada en la síntesis del documento generado por la gobernación del Cauca y cuyo resumen incluyo como Anexo No.1, del cual se tomaron como apoyo algunos datos para el desarrollo de este trabajo. La atraktividad turística presente en este municipio, permite evidenciar diferentes recursos disponibles con los que se pueden diseñar estrategias para su consolidación. El enfoque del trabajo de investigación *Turismo Culinario* se encuentra categorizado dentro del patrimonio cultural inmaterial definido así

Son los usos, representaciones, expresiones, conocimientos, saberes y técnicas, junto con la elaboración y tradición de objetos, y espacios culturales que le son inherentes a las comunidades, los grupos y en algunos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. (Ministerio de cultura).

Por lo anterior, con base al inventario mencionado se identificaron los atractivos culturales inmateriales concernientes a las cocinas tradicionales en el municipio de Cajibío, reconociendo la diversidad de las practicas ancestrales arraigadas no solo con los alimentos sino con la construcción social, cultural y ambiental de esta zona, en beneficio de la comunidad.

Cajibío posee gran riqueza ambiental gracias a su ubicación geográfica lo que permite diversidad en fauna y flora, la mayor parte de su población es rural, por lo que la producción agrícola es uno de los sectores principales para el desarrollo económico del municipio, siendo los cultivos de café, caña panelera, fique, plátano, maíz, frijol, tubérculos, entre otros, los de mayor producción. Además, esta zona posee gran variedad de frutales como naranja, limón,

mandarina, guayaba, aguacate y mora, entre otros. También existe producción pecuaria y de especies menores (ganado vacuno, aves de corral, porcinos, caprinos). Estas condiciones inherentes y fundamentales que hacen parte del territorio y de la vida de los lugareños permitieron construir la base de este trabajo de investigación, los elementos locales mencionados anteriormente no solo reconocen el valor turístico de la región sino que permiten dimensionar el alcance propuesto al articular cada uno de los sectores productivos de la zona con los diferentes actores del sector turismo para un beneficio común, en donde la comunidad sea benefactora y el *Turismo culinario* además de ser parte esencial del engranaje colectivo es el que permite la cohesión entre toda la cadena de valor.

Acorde con lo anterior se reconocen las características y condiciones idóneas del territorio, permitiendo sustentar una vocación cultural inmaterial, ya que reúne elementos socioculturales y naturales para perfilarse como un destino relevante, esta investigación identificó y propone los componentes que conforman la oferta en el *Modelo Turístico Culinario*, siendo estos cruciales para la consolidación del mismo:

5.1.1.1. Recursos naturales

Los recursos naturales constituyen un eslabón fundamental para el desarrollo y consolidación de un producto turístico, es el territorio dotado de elementos autóctonos de una zona en particular caracterizado por los componentes medio ambientales presentes (fauna, flora, clima, entre otros), que permiten perfilar una vocación turística acorde a las condiciones presentes.

Con apoyo en el inventario realizado por la gobernación del Cauca en el municipio de Cajibío, se identificaron los recursos naturales de la zona con gran potencialidad turística, para el caso

del trabajo de investigación realizado se estableció los recursos disponibles que integran y complementan el *Modelo Turístico Culinario*, permitiendo no solo el desarrollo de las actividades turísticas sino la consolidación del destino. Las características geográficas y naturales permiten constituir la base de cualquier modelo turístico y dar pauta en la vocación del destino. Para el trabajo de investigación realizado se reconoce los elementos inherentes en el recurso natural y su relación directa e indirecta con el enfoque del trabajo realizado, en este caso todo lo concerniente a cocinas tradicionales.

Al ser una zona rural, este municipio cuenta con una gran producción agrícola y de especies menores a lo largo de su territorio indispensables para la conformación del *Modelo Turístico Culinario*, ya que además de ser uno de los componentes trascendentales para su construcción, este hace parte de la cadena del valor y cohesiona al destino en torno a las cocinas tradicionales. A continuación, se hace mención de algunos de los productos del campo con mayor relevancia que se cultivan y que se producen en este municipio.

Tabla No. 6. Productos agrícolas de la zona

PRODUCTOS AGRÍCOLAS			
Verduras	Frutas y otros	Plantas medicinales	Tubérculos
Acelga	Limón	Manzanilla	Yuca
Espinaca	Naranja	Limoncillo	Arracacha
Lechuga	Mora	Orégano	Batata
Rábano	Papaya	Cedrón	
Cebolla larga	Guayaba	Caléndula	
Zanahoria	Piña	Ruda	
Remolacha	Caña panelera		
Cilantro	Café		

Perejil	Banano		
Cimarrón	Chontaduro		
Tomillo	Mandarina		
Perejil	Plátano		
Repollo			
Tomate			
Ají			
Pimentón			
Zapallo			
Frijoles			
Plátano			
Habas			
Maíz			
Espárragos			

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Tabla No. 7. Especies menores de la zona

ESPECIES MENORES
Bovinos (carne y leche)
Porcinos (carne)
Ovinos (carne)
Aves de corral (carne y huevos)
Los cuyes
Conejos

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

La información anterior no solo dimensiona la variedad de los productos locales de la región, sino que permite corroborar todo el proceso de cosecha y pos-cosecha que se da en el municipio y su trascendencia al dinamizar la economía de la zona. La investigación reconoce la diversidad de los productos agrícolas que además de convertirse en materia prima para la elaboración de los platos tradicionales, incentiva la producción de estos productos por parte del local, que además de cultivar para autoconsumo podrá generar ingresos económicos adicionales y así

mejorar su calidad de vida. En este sentido TECNICAFÉ, empresa aledaña al hotel, inició la realización de un mercado campesino local que se realiza el primer sábado de cada mes, desde agosto de 2018.

Además de impulsar el desarrollo de las zonas rurales mediante los diferentes procesos desarrollados en el modelo, también el territorio toma un rol importante que exalta los diferentes cultivos presentes, la geografía y los recursos naturales a lo largo del municipio convirtiéndose en un atractivo más para el disfrute del visitante.

5.1.1.2. Recursos culturales inmateriales

5.1.1.2.1. Fiestas y celebraciones

Las prácticas culturales inmateriales se relacionan con las representaciones y expresiones culturales locales, por lo que se identifican varias manifestaciones de esta índole a lo largo del territorio, convirtiéndose en eventos sociales de gran relevancia para los habitantes de Cajibío, entre las que se destacan las siguientes:

Tabla No. 8. Celebraciones culturales

Celebraciones culturales	
Fiesta Efraín Orozco	Entre los meses de octubre y noviembre
Mercado campesino El Carmelo	Días lunes mañana y tarde
Mercado campesino TECNICAFÉ	Primer sábado de cada mes
Semana Santa Cajibío	Mes de abril
Fiesta patronal Nuestra Señora de las Mercedes	24 del mes de septiembre
Ferías y fiestas del 20 de julio	20 de julio
Carnaval de blancos y negros	2da semana del mes de enero
Fiesta del café y la panela	Mes de octubre

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Estas manifestaciones culturales no solo visibilizan la riqueza cultural del municipio de Cajibío, sino que expresan la diversidad local, estos actos socioculturales permiten enriquecer el *Modelo Turístico Culinario* propuesto al demostrar alternativas participativas para los visitantes y en donde los procesos de retroalimentación toman gran valor, además de que estas actividades integran y complementan la construcción de esta iniciativa.

5.1.1.2.2. Portadores de conocimiento, saberes y haberes tradicionales

La identidad de un grupo humano está estrechamente ligada a sus hábitos alimenticios. La cocina y el consumo de los alimentos es quizá el principal generador de espacios de socialización de las personas.

Las tradiciones culinarias y alimenticias, como patrimonio cultural, son colectivas, es decir, pertenecen o identifican a un grupo social particular (colectividad/comunidad) y se transmiten de generación como un legado, tradicional cultural o parte de la memoria colectiva. (Ministerio de cultura, 2009, p.9).

El reconocimiento de la labor del cocinero tradicional y del legado ancestral que se ha gestado con el tiempo debe ratificar la importancia en el contexto social y cultural, ya que además de ser manifestaciones arraigadas a la tradicionalidad del pueblo expresan una identidad, no solo se transforma el alimento, sino que permite visibilizar aspectos más profundos como las técnicas empleadas, los utensilios utilizados y el cúmulo de conocimiento en vida que se reusa a desaparecer a pesar de los años como parte esencial de un relevo generacional. Al hablar de patrimonio cultural inmaterial expresado en las cocinas populares es poder sumergirse en sabiduría ancestral, en reconocer nuestras raíces, en ratificar que somos lo que comemos y sentirse orgulloso por lo local.

Lo anterior permite evidenciar la trascendencia del patrimonio cultural inmaterial para la sociedad y el rol que desempeñan las cocinas tradicionales como identidad cultural, por ende,

la importancia de visibilizar y exaltar la tradicionalidad de los haberes y saberes a través de propuestas innovadoras, que buscan reconocer todo un legado ancestral. El *Modelo de Turismo Culinario* propuesto reúne diferentes elementos culturales y los congrega de forma integral reconociendo su trascendencia social, colocando, en síntesis, un conjunto de actividades, actores del turismo y a la comunidad para un beneficio colectivo.

Además de las diferentes actividades que se realizan a lo largo del año en este municipio, mencionadas anteriormente, el trabajo de investigación hace un diagnóstico local evidenciando el potencial cultural inmaterial y en particular las cocinas tradicionales de la zona, identificando algunas cocineras ancestrales que ejercen su saberes y haberes, además de reseñar platos presentes en el territorio y la compilación de varias recetas familiares. Este análisis permite construir a partir de los recursos naturales presentes y del patrimonio cultural inmaterial referido con base en el *Modelo Turístico Culinario*, que reafirma el potencial turístico del municipio y permite perfilar la vocación del destino.

El modelo planteado en la monografía, no solo contempla una oferta local del municipio de Cajibío, sino que explora otros atractivos del departamento que permiten complementar la finalidad de la investigación, al analizar las condiciones, elementos y características que se relacionan directamente con el enfoque del trabajo para integrarlas en su contenido. Esta aseveración reconoce la importancia de asociar y generar alternativas de otras zonas de la región inherentes en las cocinas tradicionales con el fin de diversificar y consolidar la oferta.

Por tal motivo para el modelo planteado se decidió indagar en alternativas que aporten y amplíen culturalmente la construcción de la propuesta, por ende y gracias a los atributos con que cuenta

el departamento del Cauca especialmente la ciudad de Popayán y por su cercanía con el municipio de Cajibío, permitió conectar su oferta patrimonial y cultural en la propuesta.

Se toma como referencia la investigación realizada por el antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya y el grupo de investigación GPC, que propone la división del departamento del Cauca en 9 regiones culinarias¹¹, 1. Popayán y área circunvecina, 2. Costa pacífica, 3. Valle geográfico del río Cauca o Nortecaucana, 4. Valle del Patía, 5. Región Páez, 6. Región Yanacóna, 7. Región Guambiana, 8. Macizo colombiano y 9. Bota caucana o Pie de Monte Amazónico, para la conformación y construcción del *Modelo Turístico Culinario* planteado en la investigación se consideró complementar la oferta culinaria del municipio de Cajibío con la del área culinaria Popayán y área circunvecina, definida por Illera (2012) de la siguiente manera :

1-POPAYÁN Y ÁREA CIRCUNVECINA. Geográficamente coincide con la meseta de Popayán y por su proximidad puede incluir al menos parcialmente- las cocinas de municipios cercanos como Timbío, Piendamó, Morales, Cajibío y el Tambo. Entre todas nuestras regiones culinarias esta es la que ofrece más variedad y mayor mestizaje, porque en ella han confluído históricamente, a través de las personas, las cocinas internacionales, las del resto del país y las de las otras regiones del departamento. No obstante, las influencias foráneas que tienen, las cocinas de Popayán poseen propia identidad pues la fusión que pueden exhibir no es forzada ni motivada por menos espíritus innovadores o reformistas, sino productos del devenir histórico de una ciudad cosmopolita durante la colonia. (Illera, 2012, p.342).

Illera manifiesta en su investigación la gran riqueza con que cuenta el departamento del Cauca y resalta la congregación de cocinas en la ciudad de Popayán, reconociendo la diversidad de los platos tradicionales arraigados con la cultura ancestral. Este estudio permitió reconocer las cocinas tradicionales presentes para guiar la construcción del modelo y validar la propuesta del

¹¹ En 2017, el antropólogo Illera anunció que reformularía su modelo de regionalización incluyendo como decima la región ROM, conformada por la población gitana presente en el departamento.

presente trabajo de investigación, en donde las cocinas tradicionales son el epicentro de una vocación turística que genera una cadena de valor y un beneficio colectivo para la comunidad.

Popayán además de poseer el reconocimiento por su legado histórico y patrimonial es un referente internacional, debido a las menciones otorgadas por la UNESCO, dada a la Semana Santa como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el 2009 y como la primera ciudad en ser nombrada Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO en la red de ciudades creativas en el 2005, esto afianza y refuta lo propuesto al considerar que existen méritos suficientes para fortalecer el patrimonio culinario, visibilizando su esencia y la relevancia en el contexto social, por lo anterior se considera que el conjunto de características y elementos de los eventos anteriormente descritos consolidan y complementan el propósito del Modelo Turístico Culinario.

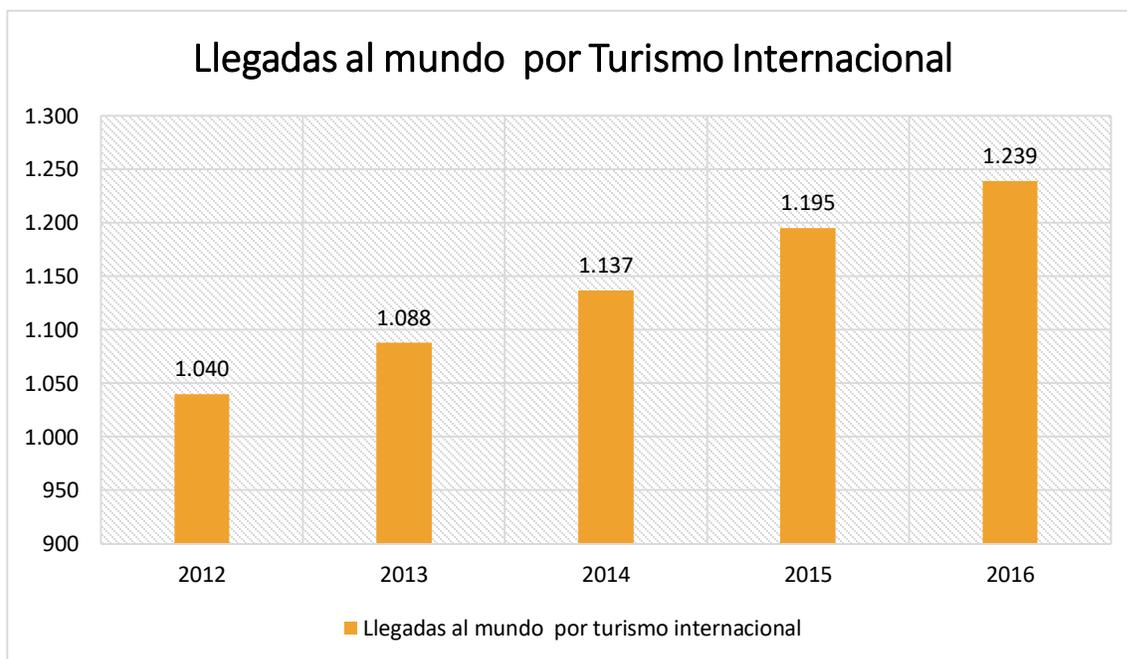
Además del prestigio en mención por los eventos descritos y acorde con la intencionalidad de la propuesta es relevante señalar la realización del Congreso Nacional Gastronómico de la ciudad de Popayán, que se celebra anualmente en el mes de septiembre y que convoca a académicos, periodistas, chefs, cocineros, estudiantes de gastronomía y al público en general, por lo que se convierte en un evento magno, el más importante del país, con la finalidad de congregarse a los apasionados por la gastronomía y de realzar las cocinas locales, regionales e internacionales. Este evento no solo se ocupa en redescubrir las cocinas tradicionales, sino que además posibilita procesos de retroalimentación entre los estudiosos del tema, cocineros y la comunidad, permitiendo conocer, complementar y afianzar los temas tratados en el itinerario. Es fundamental para el modelo planteado relacionar y asociar estos eventos trascendentales para

fortalecer no solo la oferta turística sino referenciar cada uno de los procesos desarrollados debido a los años de experiencia en temas gastronómicos.

5.1.2. Demanda

La OMT (Organización Mundial del Turismo), evidencio un crecimiento de las llegadas de turistas en todo el mundo del 6,2% entre enero y abril del 2018. Las llegadas de enero a abril representan aproximadamente el 28% de las llegadas del año. Para 2018 se estima un crecimiento total entre el 4% y el 5%. La región de las Américas presento un incremento del 3%. No obstante, Suramérica aumento el 8%. Ecuador y Colombia reportaron un aumento en las llegadas del 57% y 48%, respectivamente al mismo periodo. (OMT, 2018, P.1).

Gráfica No. 4. Llegadas al mundo por turismo internacional

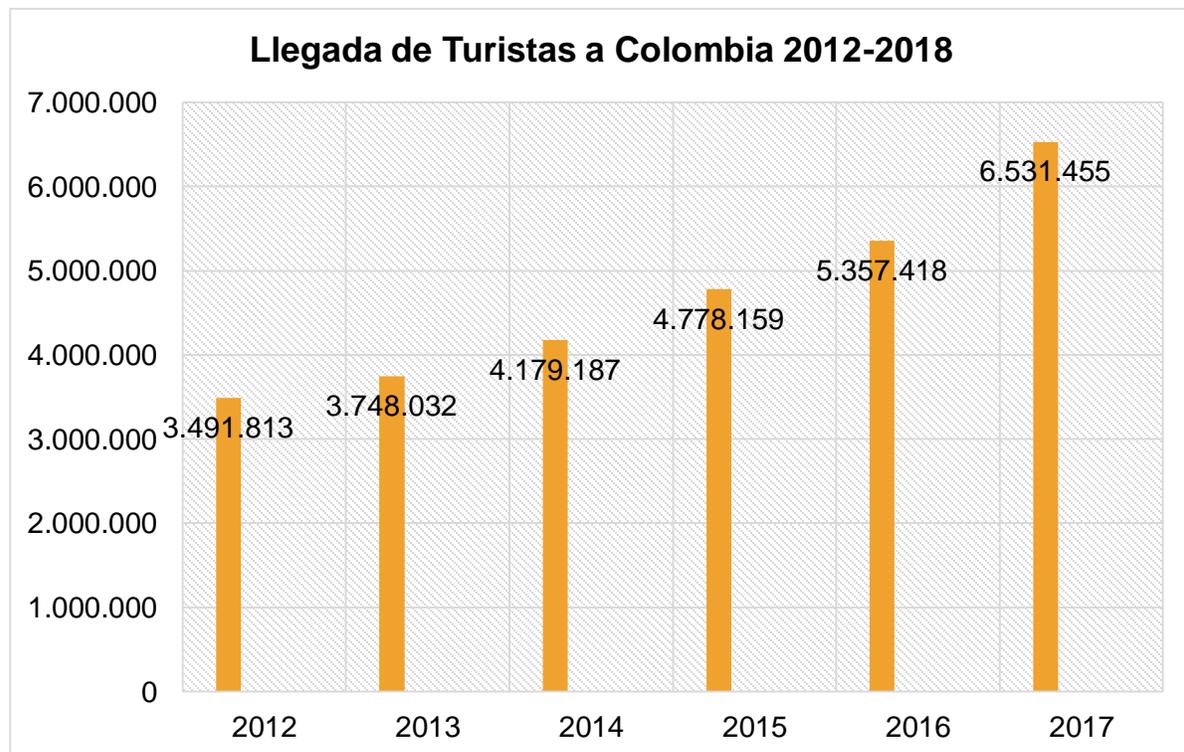


Fuente: OMT, 2018.

Esto nos indica que el incremento de turistas alrededor del mundo es exponencial y para el caso de los países latinoamericanos el panorama es favorable, particularmente para Colombia que sigue una tendencia en alza.

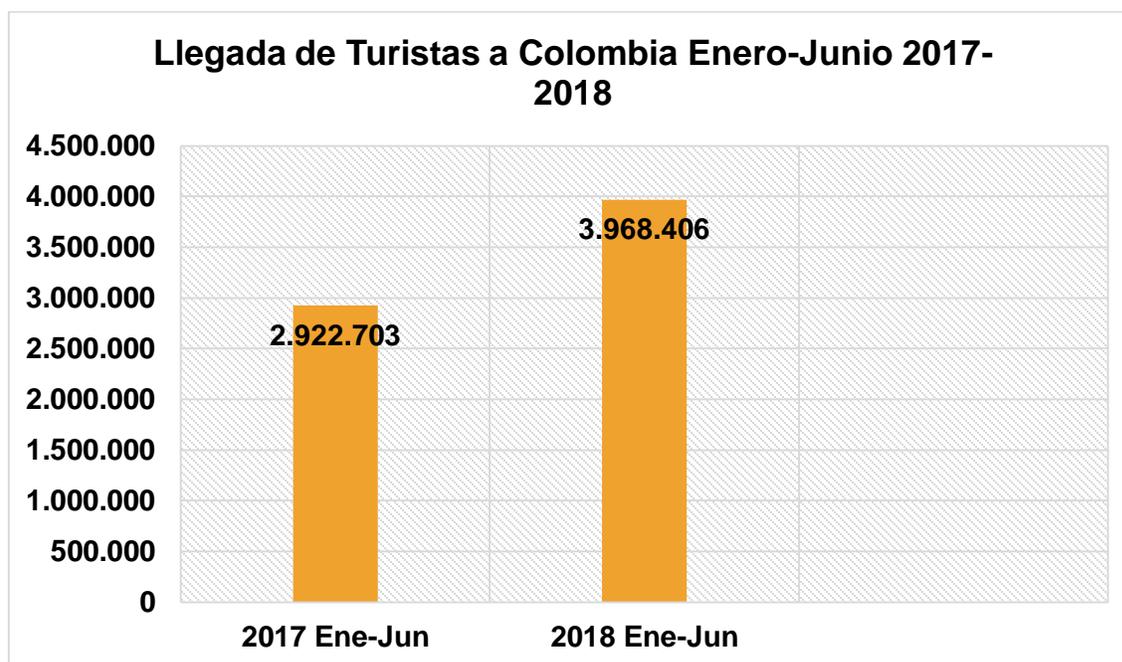
Según Migración Colombia el periodo enero-junio 2018, el turismo receptivo en Colombia creció 35.8% respecto al mismo periodo de 2017. Este periodo registro un comportamiento positivo en la llegada de extranjeros no residentes (42,5%), colombianos residentes en el exterior (4,8%), los visitantes en cruceros (8,8%) y transfronterizos (42,4%).

Gráfica No. 5. Llegada de turistas a Colombia 2012-2018



Fuente: Migración Colombia, cifras por residencia, 2018.

Gráfica No.6. Llegada de turistas a Colombia mes enero-junio 2017 y 2018.

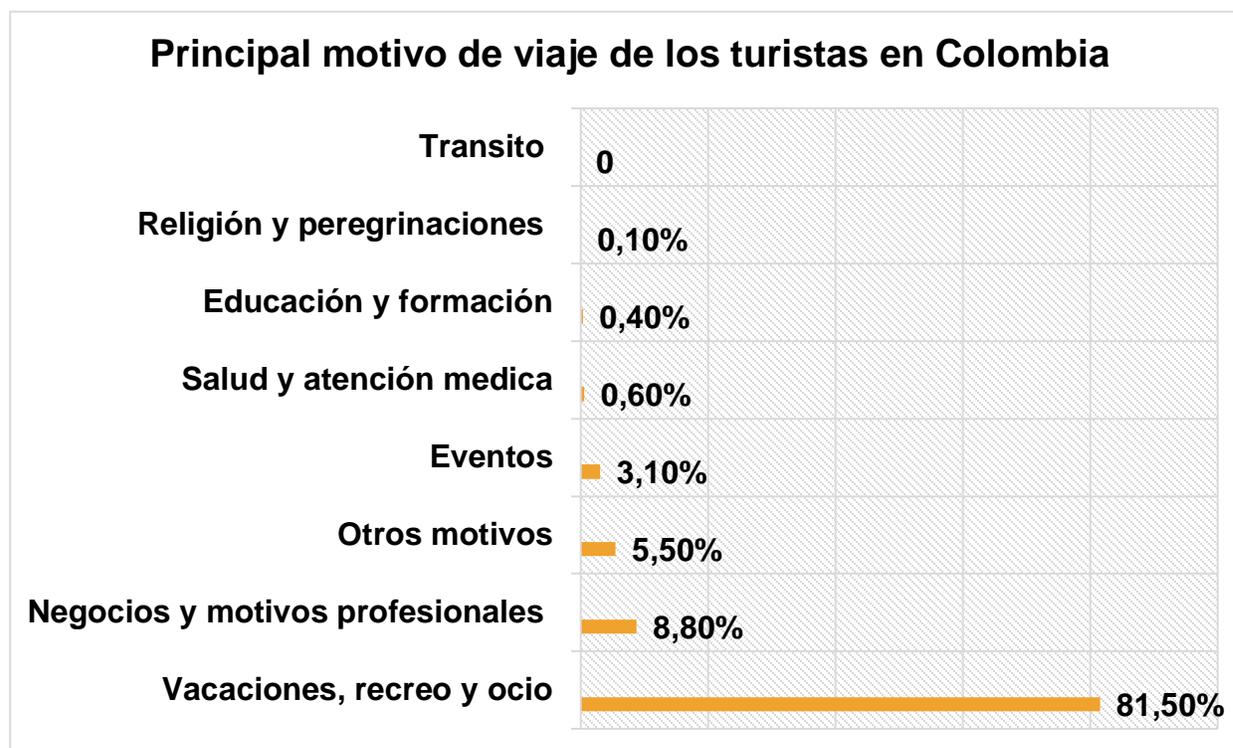


Fuente: Migración Colombia, cifras por residencia, 2018.

Las cifras aportadas por Migración Colombia no solo establecen la afluencia de turistas al país en los últimos años, sino que permiten analizar el panorama actual que incide en aspectos económicos, sociales, culturales y ambientales.

Acorde con la siguiente gráfica, realizada por Migración Colombia, define el principal motivo de viaje de los turistas en Colombia que es el de vacaciones, recreo y ocio, seguido por negocios y motivos profesionales.

Gráfica No. 7. Principal motivo de viaje de los turistas en Colombia



Fuente: PROCOLOMBIA, Migración Colombia, 2018.

La anterior grafica demuestra los datos con respecto a la motivación del turista, que es de gran relevancia ya que permite identificar no solo el número de visitantes que llega al país sino las razones del porqué del viaje. Esto define las tendencias del sector y permite reconocer los perfiles del turista según sus requerimientos, gustos y necesidades. En este caso según Migración Colombia la mayor motivación es por vacaciones, recreo y ocio.

En el caso del departamento del Cauca se toma en cuenta que la afluencia de turistas está demarcada estacionariamente por dos eventos de gran magnitud que congregan el mayor número de visitantes nacionales y extranjeros a lo largo del año, como es la Semana Santa y el Congreso Nacional de Gastronomía de Popayán.

Acorde con las cifras otorgadas por la Cámara de Comercio del Cauca, la Alcaldía Municipal de Popayán y la Corporación Mixta del Cauca se evidenció una participación nacional del 81% e internacional del 19%, a nivel nacional se destacan los departamentos del Valle del Cauca, Cundinamarca, Antioquía, Nariño, Huila, entre otros. A nivel internacional se destacan países como Francia, Alemania, España, Estados Unidos, Ecuador. El número total de turistas que participaron en la celebración de la Semana Santa fue de 65.000 mil personas.

Para el Congreso Nacional de Gastronomía de Popayán, el evento más importante del país en referencia con ese tema, contó con la participación de más de 600 inscritos oficiales y cerca de 30.000 visitantes durante los cuatro días del evento, según las cifras referenciadas por la Corporación Gastronómica de Popayán.

Los dos eventos descritos anteriormente representan para el departamento del Cauca, especialmente para la ciudad de Popayán la dinamización de la economía y la participación activa de los diferentes actores involucrados del sector turismo, debido a la creciente llegada de turistas nacionales y extranjeros que inciden de forma directa e indirecta en aspectos económicos, sociales, culturales y ambientales. Las cifras en mención respaldan y ratifican no solo la importancia de afianzar el turismo en la región sino de consolidar nuevos productos turísticos acorde con los recursos disponibles, con la vocación del destino y las tendencias globales. Esta última hace un diagnóstico de los referentes turísticos mundiales con respecto al desplazamiento de los turistas y sus motivaciones de viaje, por lo que se analiza el contexto mundial, nacional, regional y local.

En el presente trabajo se establece la importancia de construir un modelo basado en las cocinas tradicionales del departamento del Cauca, específicamente tomando en referencia el municipio

de Cajibío y la ciudad de Popayán debido a la potencialidad con que cuentan, expresada en la riqueza de su patrimonio cultural inmaterial reflejadas en las cocinas tradicionales, los haberes y saberes que se tejen alrededor de ellas y a la creciente llegada de turistas a la región. Estas características esenciales para la construcción de un modelo, sustentan y afirman la creciente demanda de viajeros a la región, cifras mencionadas anteriormente, además de reconocer la mención otorgada a la ciudad de Popayán como Ciudad Creativa, por su riqueza gastronómica, dada por la UNESCO, sin olvidar de la realización anual del evento más importante de gastronomía del país: el Congreso Gastronómico Nacional de la ciudad de Popayán, que congrega a amantes de la gastronomía, académicos, expertos, estudiantes de cocina y a la comunidad en general, lo cual permite corroborar la motivación de un segmento de mercado importante a quien le interesa el *Turismo Culinario*.

El *Modelo Turístico culinario* inicia con la apuesta de un plan piloto en el municipio de Cajibío, vereda La Venta, en la Hacienda Los Naranjos propiedad de la empresa Colombo española Supracafé. En esta zona se encuentra ubicado el Parque Tecnológico del café Tecnicafé, institución enfocada en la gestión del conocimiento para la innovación abierta y colaborativa que, a partir de la vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva, fomenta el emprendimiento y la innovación empresarial en el aprovechamiento sustentable de los recursos del ecosistema cafetero.

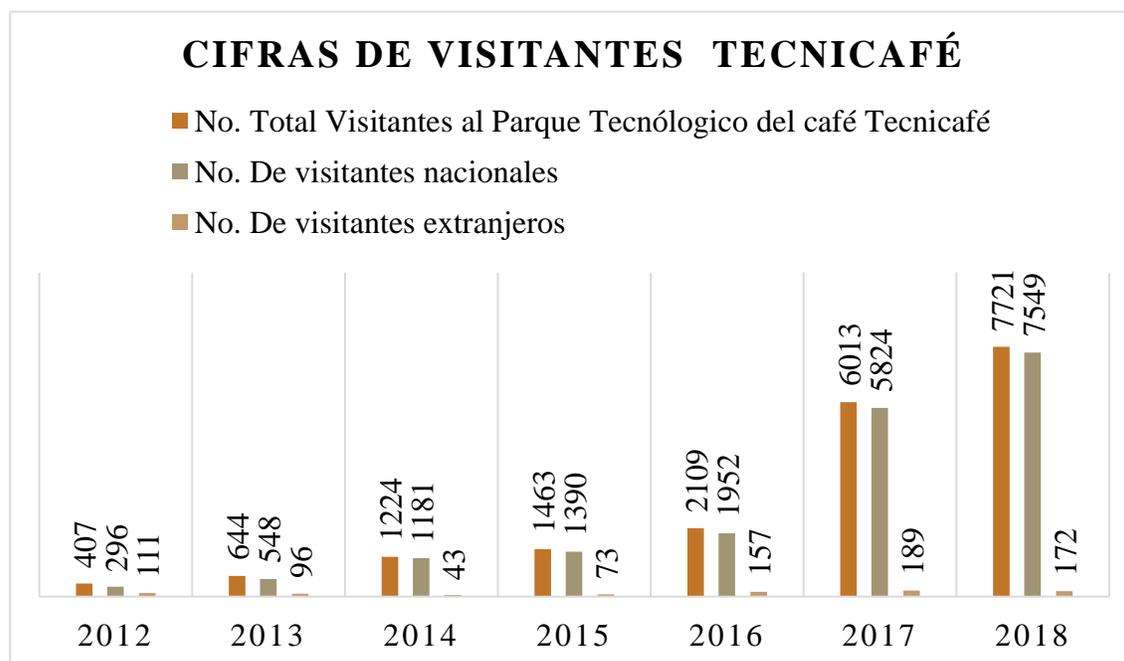
La incidencia del parque tecnológico en el territorio permite considerar la demanda creciente de visitantes nacionales y extranjeros a las instalaciones del mismo, por lo que evidencia no solo la trascendencia para la región, sino que permite afianzar y fortalecer la zona rural, además de

ser epicentro de investigación, producción y aprovechamiento sostenible y sustentable de los recursos disponibles.

Lo anterior se corrobora por las siguientes cifras suministradas por el Parque Tecnológico del café Tecnicafé en donde se establecen el número de visitantes entre el año 2012 al 2018, también se determina las cifras de nacionales y extranjeros. Asimismo, se define y clasifica la categoría de cada uno de ellos y se los clasifica en un grupo.

A continuación, se presenta la gráfica correspondiente al número total de visitantes al parque Tecnológico del Café Tecnicafé y las cifras de visitantes nacionales y extranjeros entre los periodos de 2012 al 2018.

Gráfica No. 8. Cifra de visitantes al Parque Tecnológico del Café-Tecnicafé



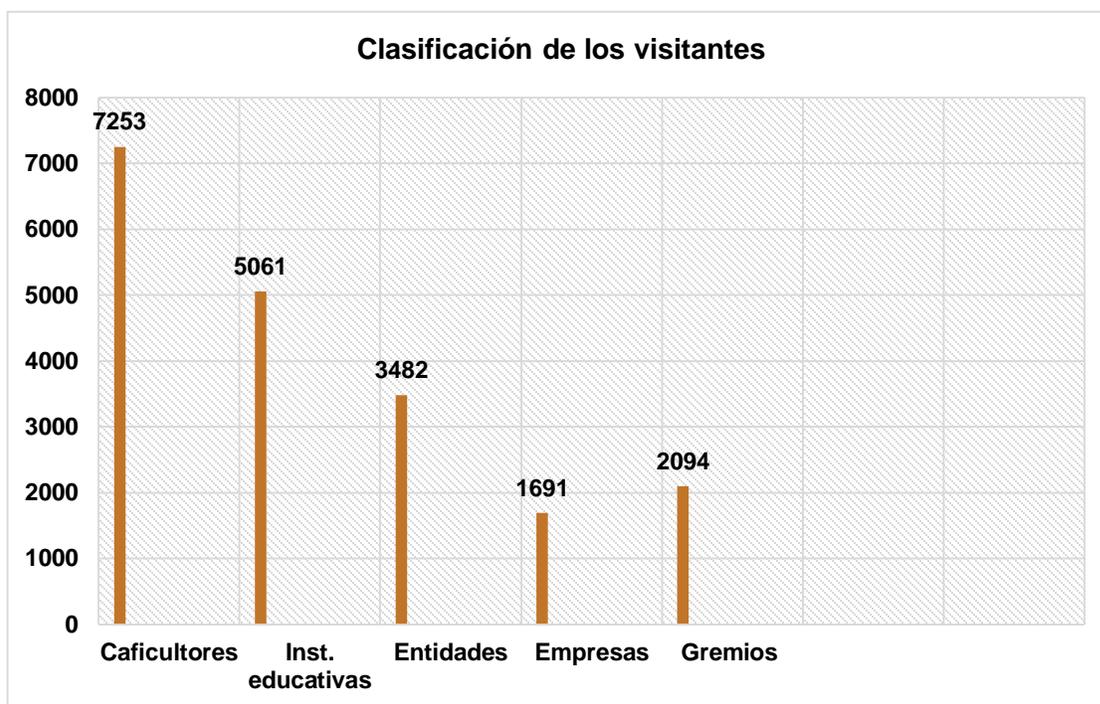
Fuente: L. A. Méndez, 2018.

EL anterior gráfico demuestra un incremento anual en la llegada de visitantes al Parque Tecnológico del Café Tecnicafé, en donde en el periodo 2012 llegaron 407 personas al lugar y

paulatinamente cada año la cifra fue en ascenso hasta alcanzar en el 2018 el número de 7.721 personas. El estimado de visitantes comprendidos entre el 2012 al 2018 fue de 19.581. Por consiguiente, se reconoce la importancia del parque tecnológico para el desarrollo local y regional, ya que además de promover procesos de innovación e investigación relacionados con el café permite consolidar al territorio y atrae la llegada de visitantes nacionales y extranjeros con interés de conocer la región y de vivir experiencias alrededor de la misma.

Las cifras relacionadas con la llegada de visitantes nacionales realizadas al parque tecnológico comprendidas entre los periodos de 2012 al 2018, evidencia un incremento anual reflejado en el número de visitas a las instalaciones indicando un interés por el nacional de conocer los procesos de investigación, desarrollo e innovación relacionados con el café. También refleja variaciones en la llegada de visitantes extranjeros a Tecnicafé comprendidas en los periodos del 2012 al 2018, las cifras demuestran un crecimiento del extranjero por conocer las instalaciones y los procesos desarrollos en el parque tecnológico.

Gráfica No. 9. Categoría de los visitantes al Parque Tecnológico del Café Tecnicafé



Fuente: L. A. Méndez, 2018.

En la gráfica No. 7 se expone la clasificación del grupo de visitantes al parque tecnológico del café Tecnicafé, con las siguientes cifras: caficultores 7.253, instituciones educativas (escuelas, colegios, universidades, entre otros) 5.061, entidades (gubernamentales) 3.482, empresas 1.691 y gremios 2.094. Por lo anterior se demuestra que la segmentación del mercado es diversa y los visitantes al parque pertenecen a diferentes sectores.

Entre las nacionalidades que participaron en la visita a las instalaciones se encuentran:

Tabla No. 9. Nacionalidades de los visitantes a Tecnicafé

Nacionalidades de visitantes al parque tecnológico del café Tecnicafé		
Periodo	No. De visitantes	Nacionalidades
2012	111	Alemania, Bolivia, Corea, Ecuador, España, Francia, India, Italia, Japón, Perú, Suiza, USA, Venezuela.
2013	96	Alemania, España, Bolivia, Ecuador, Eslovaquia, Francia, Holanda, Japón, Perú, República Checa.
2014	43	Alemania, Brasil, Cuba, España, Holanda, Irán, Jamaica Japón, México, Pakistán, Suecia, USA.
2015	73	Austria, Cuba, España, Eslovaquia, Etiopia, Holanda Japón, Reino Unido, Suecia, Suiza, USA.
2016	157	Cuba, Chile, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Honduras, Italia, México, Perú, USA, Venezuela, Rusia.
2017	189	Alemania, Brasil, Canadá, Chile, China, Corea del Sur, Costa Rica, Cuba, Ecuador, España, Eslovaquia, Holanda, Hungría, Italia, Japón, México, Suecia, Unión Europea, Uruguay, USA, Venezuela, Rusia.
2018	172	Argentina, Austria, Brasil, Canadá, China, Corea del Sur, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Emiratos Árabes, Escocia, España, Francia, Guatemala, Holanda, Honduras, Italia, Japón, México, Nicaragua, Noruega, Perú, Puerto Rico, Suecia, USA, Venezuela.

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Los anteriores datos proporcionados por el Parque Tecnológico Tecnicafé permiten conocer las diferentes nacionalidades de los visitantes, con un total de 841 personas comprendidas entre los periodos de 2012 al 2018. Por lo anterior se puede determinar y considerar la relevancia que tiene Tecnicafé no solo para dinamizar la economía local y regional, sino que contribuye en el fortalecimiento y desarrollo del turismo de la zona al considerar procesos y estrategias que visibilicen el territorio y consoliden al municipio de Cajibío como un destino turístico con potencial.

5.1.3. Tendencias

Para la realización del trabajo de investigación del Modelo *Turístico Culinario* se toma en cuenta las tendencias marcadas en la actualidad y que designan nuevos

atractivos emergentes acorde con las necesidades y gustos de un turista más especializado.

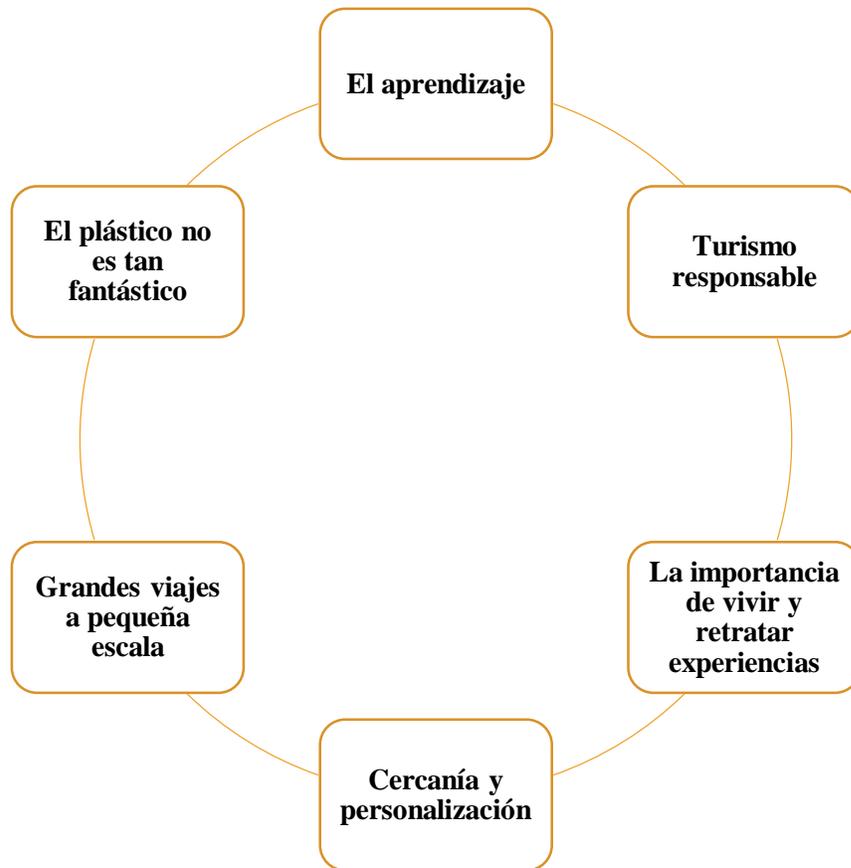
Booking.com realizó una encuesta a 21.500 viajeros de 29 países para conocer cuáles serán las ocho tendencias en viajes para este año. Según la plataforma digital *Booking*, refuta 8 tendencias de turismo:

- 1) El aprendizaje: afirman que en esta categoría el viajero da prioridad a los destinos que aportan a la enseñanza o permiten una formación.
- 2) Todas las facilidades 2.0: tendencia enfocada a la era digital, que facilite y proporcione comodidad durante el viaje. Además de garantizar más practicidad en los trámites relacionados con reservas y con menor tiempo en sus búsquedas.
- 3) Territorios inexplorados: este tipo de tendencias explora destinos aun no realizados, como viajes al espacio o a luna. Generan expectativa y se prevé que van a tener un gran auge. También dentro de esta tendencia los viajeros buscan conocer lugares relacionados con hospedajes bajo el mar.
- 4) Cercanía y personalización: esta tendencia afirma que los viajes convencionales pasan a un segundo plano y que los destinos cuya oferta sea más personalizada será más atractiva para el viajero.
- 5) Turismo responsable: un turismo más consciente que respete temas relacionados con el medio ambiente, lo social y los derechos humanos.
- 6) El plástico no es tan fantástico: viajeros con mayor conciencia ambiental, que consideran que el destino debe ser sostenible y sustentable. Considera relevantes lugares que minimicen el impacto ambiental con prácticas amigables con el medio ambiente.

- 7) La importancia de vivir y retratar experiencias: una de las tendencias más importantes que busca vivir experiencias y dejar atrás lo material, estas deben ser únicas, auténticas y diferentes. Se relacionan con momentos que proporcionan felicidad y comodidad, que se puedan capturar por medio del lente.
- 8) Grandes viajes a pequeña escala: viajes cortos con itinerarios bien estructurados para el máximo aprovechamiento de la experiencia.

Analizando las tendencias para este año según la plataforma *Booking.com* se puede destacar que varias de las categorías mencionadas se relacionan de forma directa e indirecta con la concepción del *Modelo Turístico Culinario* planteado ya que diseña una experiencia a partir del reconocimiento del territorio como elemento esencial, dotado de recursos naturales y culturales, en donde las cocinas tradicionales proporcionan vivencias e interacción con saberes, haberes y prácticas propias de la región, propendiendo a la generación de procesos de retroalimentación entre el local y el foráneo, además de priorizar el entorno como el escenario para el acercamiento con la comunidad. Además, esta propuesta enfatiza en un desarrollo turístico flexible, responsable, sostenible y sustentable con el medio ambiente minimizando el impacto negativo.

Gráfica No. 10. Plataforma *Booking*, tendencias relacionadas con el Modelo Turístico Culinario



Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Dentro de las tendencias turísticas internacionales que demarcan un papel trascendental en el fortalecimiento de la economía mundial se encuentra el turismo gastronómico que toma un papel relevante para potencializar los diferentes destinos. Muestra de esto se ratificó en el Foro Mundial Gastronómico de la OMT: aprovechar el poder de la tecnología, realizado el 1 de junio de 2017, en Madrid, España, en donde se expuso con claridad la relevancia de la gastronomía y su interacción con la tecnología como herramienta esencial para la difusión de la misma y de un desarrollo sostenible.

El Secretario General de la OMT, Zurab Pololikashvili argumenta que la gastronomía es uno de los principales motores que impulsan a los turistas a elegir un destino y, pese a ello, todavía no se ha aprovechado el potencial del turismo gastronómico como patrimonio cultural inmaterial. El turismo gastronómico debe hacer uso de la tecnología para narrar una historia sobre personas y lugares que hay que preservar y para promover la autenticidad de las comunidades locales.

Esta declaración destaca el rol de la gastronomía en el contexto global, además de exaltar los elementos que lo conforman dentro de toda una cadena de valor, reconociendo la importancia de una construcción social que se teje alrededor de la misma y como esta permite enriquecer los procesos socioculturales y la calidad de vida.

Según la OMT el turismo gastronómico genera un impacto cercano al 30% de los ingresos económicos de un destino. Esto permite visualizar los alcances que genera si se desarrollan estrategias para su consolidación, teniendo en cuenta el impacto en el desarrollo de los destinos y la articulación del sector para un beneficio común. El patrimonio cultural inmaterial se ha convertido en el factor que atrae y cautiva turistas. El turismo gastronómico, como componente y portador de cultura y tradición, es un recurso indispensable que añade valor y aporta soluciones para destinos que requieren de ofertas para destacar mediante productos únicos (OMT, 2018).

Colombia evidencia un auge en el turismo logrando cada año consolidarse como un destino con gran potencial, debido a la gran riqueza natural y cultural, elementos que permiten afianzar la oferta en cada región del país, no solo posee recursos en fauna y flora, sino que permite redescubrir la multiculturalidad de los pueblos descritos por sus costumbres, es una nación pluriétnica que posee una identidad cultural arraigada a sus ancestros, parte de este patrimonio

se refleja en la forma en que nos alimentamos, en lo haberes y saberes de los cocineros locales y del relevo generacional al que transmiten el conocimiento; estas características permiten reconocer el valor del patrimonio cultural inmaterial presentes en las cocinas locales y el potencial turístico inmerso en ellas.

En los últimos años Colombia se ha ido posicionando como un destino fuerte, con un crecimiento constante y su gastronomía se ha convertido en uno de los atractivos con mayor relevancia atrayendo fuertemente a visitantes nacionales y extranjeros. Según William Drew, editor de la edición de los *50 Best* en Latinoamérica, destaca la biodiversidad y la gran variedad de ingredientes que se encuentran en los platos colombianos.

El Departamento Nacional de Estadística (DANE), revela que los mayores incrementos en ingresos nominales en 2017 los tuvo el sector de restaurantes: *catering* y bares con el 10,8 %, que mueve unos 38 billones de pesos anuales en ventas, aportando más de un millón de empleos con 6,5 %. El sector de turismo y restaurantes en Colombia se mantiene en sus niveles y tendiendo al crecimiento.

Las cifras anteriores no solo demuestran el contexto actual de país con respecto al turismo gastronómico, sino que evidencia el potencial con que cuenta al reunir los recursos y las condiciones idóneas para el desarrollo del mismo.

Para el departamento del Cauca, una región con grandes atributos naturales, gracias a su ubicación geográfica, a la variedad de sus productos agrícolas y a la diversidad cultural reflejada en sus cocinas tradicionales, permiten analizar y comparar las tendencias actuales del turismo mundial y la posición del país como un destino gastronómico que se consolida cada vez más,

permitiendo considerar la región del Cauca y validar una vocación turística que se puede potencializar como un destino de *Turismo Culinario*.

5.1.4. Competitividad

Acorde con lo descrito en su libro *diseño de Productos Turísticos* (2011), Beatriz Díaz, el potencial turístico es el conjunto de condiciones y características idóneas con que cuenta un territorio para considerarse como un atractivo, teniendo en cuenta los recursos disponibles de la zona, ya sean naturales o culturales y como estos permiten considerar la vocación del destino.

Para el *Modelo Turístico Culinario* propuesto, es imprescindible la flexibilidad del mismo teniendo en cuentas cada componente del territorio, es decir los recursos disponibles con que cuenta, naturales y culturales, además del rol que desempeñan cada uno de los actores del sector como gestores para el desarrollo de propuestas que promuevan un turismo de calidad, responsable con su entorno y que disponga de prácticas sostenibles y sustentables, por lo anterior se considera importante la competitividad como un factor determinante para la consolidación de los destinos turísticos ya que reúne lo anteriormente descrito, según FONTUR (Fondo Nacional de Turismo):

La competitividad del producto es la capacidad de que un atractivo turístico conjugue a su alrededor unas condiciones que lo diferencien y lo hagan ofertable [sic.] con posibilidades de venta. Por consiguiente, la competitividad del producto se refiere no solo a la calidad del recurso turístico en sí, sino también a los factores que lo diferencian y que lo hacen deseable para los turistas. Entre estos factores se incluye la accesibilidad, la infraestructura, la planta turística, la relación calidad/precio, la seguridad, la imagen y la calidad de la superestructura. (FONTUR, 2007).

Estas condiciones establecen la potencialidad de un destino turístico y los requerimientos planteados que afianzan las características de un territorio considerando los bienes tangibles e intangibles y sus atributos como factor diferencial que posicionan un destino entre los demás, esta competitividad turística debe reunir los elementos necesarios para el diseño de estrategias que permitan la articulación de cada uno de los entes involucrados en el sector del turismo, el fortalecimiento y acondicionamiento de la infraestructura, asimismo como el desarrollo local, la sostenibilidad y sustentabilidad del territorio en una cadena productiva que genera un valor agregado para beneficio local.

Es importante reconocer que el desarrollo de los procesos realizados para el posicionamiento de un destino turístico permite generar una mayor demanda de turistas, por lo tanto, la competitividad asume un rol crucial al denotar que no solo es necesario conocer los recursos ofrecidos, sino también el segmento de mercado al que se quiere llegar, de ahí la importancia de las tendencias actuales que encaminan un diagnóstico del lugar para generar estrategias que lo fortalezcan.

La competitividad además de demarcar la relevancia de un destino considera importante el estudio de los demás referentes existentes en el mercado y su enfoque turístico, para considerar las similitudes y diferencias que lo componen, esto con el fin de evaluar el nivel en que se encuentra un producto turístico frente a otros.

En la elaboración del *Modelo Turístico Culinario* se establece la necesidad de consolidar un conjunto de estrategias que promuevan el desarrollo territorial y permita la construcción de procesos socioculturales ligados a las cocinas tradicionales, de tal forma que integre e involucre a cada uno de los entes que lo conforman con el fin de su articulación cohesiva para generar

mecanismos que mejoren la calidad de vida. El modelo descrito resalta la importancia de la cadena de valor en la propuesta como la estructura colectiva que engrana a los actores inmersos en el territorio con un solo fin, aportar desde su sector no solo para dinamizar la economía del lugar sino para fortalecer y consolidar en una cadena productiva desde la territorialidad y que generen beneficios colectivos.

La cadena de valor del turismo es una forma de organización del sector turístico que integra a los proveedores de todos los productos y servicios que forman parte de la experiencia del turista, desde la planificación de su viaje, la permanencia en el destino turístico, hasta el regreso a su lugar de residencia. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia, 2011).

Reconociendo el sentido de concebir en el trabajo de investigación la vinculación de cada uno de los integrantes del sector involucrados en el turismo como son los entes públicos, privados, mixtos y a la comunidad, como parte esencial de la composición del modelo turístico, y el aporte de cada ente desde sus competencias, como parte de un engranaje colectivo que busca la participación proactiva de los locales, las empresas, las entidades gubernamentales y revalorizar el territorio con cada uno de los diversos elementos y recursos naturales y culturales que posee, fundamentales para consolidación de un destino turístico con potencialidad.

El trabajo de investigación identificó cada uno de los fundamentos que aportaran en la construcción del *Modelo Turístico Culinario* y con base en los factores expuestos anteriormente como son oferta, demanda y tendencias, permitieron tejer alrededor de ellos los componentes que complementan y diversifican la oferta turística, además de que permiten que el visitante acceda a más actividades turísticas relacionadas con el tema central de investigación: cocinas

tradicionales. Este punto dentro del potencial turístico consideró romper lo convencional para dar paso a un modelo innovador en donde se priorizan atributos, recursos de la zona y de la región, naturales y culturales, y como estos asociados a la vida de los lugareños permiten construir formas conexas para el afianzamiento del turismo, el fortalecimiento del patrimonio inmaterial y mejorar la calidad su vida.

Para esto se identificaron alternativas que complementan el *Modelo Turístico Culinario* y que se encuentran inmersas en el mismo teniendo en cuenta aspectos como la ubicación geográfica, condiciones del lugar, vocación del sitio, elementos con que se cuentan y actividades que se pueden realizar.

Al considerar la variable de ubicación del proyecto se priorizaron lugares cercanos al epicentro del trabajo de investigación, teniendo en cuenta que las condiciones del lugar cumplieran con requerimientos mínimos de accesibilidad y seguridad para el visitante; en cuanto a la vocación, se definieron parámetros que lo relacionen de forma directa o indirecta con *Turismo Culinario*, además de reconocer los recursos disponibles en el territorio (naturales y culturales) para conformar y diseñar itinerarios para el turista que llega dispuesto a hacer turismo culinario directamente asociado a cocinas tradicionales locales.

La conformación del componente denominado competitividad no solo congrega en el modelo flexible la vinculación de actividades conexas al turismo culinario, sino que crea mecanismos para la integración social y en donde los locales asumen un rol crucial en la conformación de la cadena de valor. El municipio en donde se desarrolló el trabajo de investigación, tiene una vocación agropecuaria, por ser una zona rural, por lo tanto, la producción de alimentos agrícolas y la crianza de especies menores está presente, por lo que se convierte en un recurso

indiscutiblemente esencial y trascendental para el desarrollo del modelo planteado y la finalidad del mismo.

En la elaboración de la monografía se consideró necesario crear alternativas que respaldaran y complementaran la finalidad del modelo trazado para lo cual se identificó un conjunto de actividades turísticas y de lugares que se conectaran entre sí, no como una competencia directa para el destino sino como apoyo para enriquecer la propuesta, por lo que se definieron y plantearon acorde con los recursos de la región y su relación con el *Turismo Culinario*.

Entre las zonas cercanas al municipio de Cajibío, con vocación turística, que se integran al *Modelo Turístico Culinario* y que cuentan con la infraestructura adecuada y accesibilidad para realizar diferentes actividades turísticas se encuentran los municipios de Silvia, Coconuco, Puracé, Piendamó, Timbío y la ciudad de Popayán.

Cada uno de los lugares mencionados anteriormente cuentan con diversos atractivos turísticos que pueden ampliar y complementar la oferta turística, se consideran lugares para el disfrute del visitante y que le proporcionen experiencias acorde a sus necesidades, entre los sitios se encuentran las termas en el municipio Coconuco, el intercambio intercultural con la comunidad Misak en Silvia y recorrido por cada uno de los municipios en donde se podrá realizar avistamiento de aves, senderismo, ecoturismo, turismo de aventura, entre otros.

Otros lugares con transcendencia para la propuesta del trabajo de investigación son las visitas a las plazas de mercado del municipio de Cajibío y de los lugares circunvecinos, entre los que se destacan las plazas de mercado de Silvia, Totoró, Timbío, Piendamó y de la ciudad de Popayán (5 galerías), estos espacios permiten no solo un intercambio cultural entre el local y el visitante

sino que es la vitrina para que se reconozcan y visibilicen los alimentos y productos locales de la región, además de resaltar la labor de los campesinos, los cocineros tradicionales y a los portadores de conocimiento.

tan

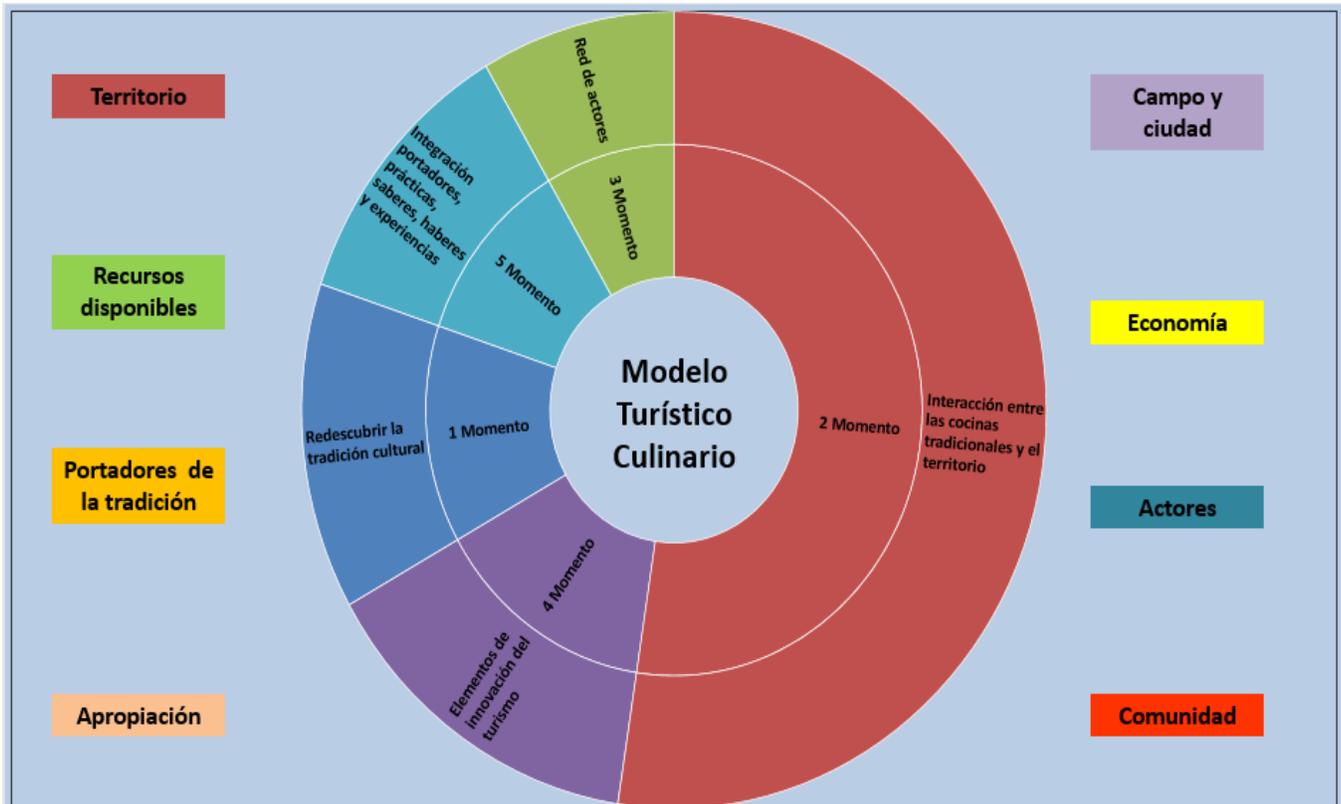


CAPITULO V. CONSTRUYENDO UN MODELO TURÍSTICO CULINARIO

6. CAPÍTULO V. CONSTRUYENDO UN MODELO TURÍSTICO CULINARIO

6.1. MODELO TURÍSTICO CULINARIO

Grafica No. 11. *Modelo Turístico Culinario*. (Modelo sistémico)



Fuente: L. A. Méndez, 2018.

La gráfica anterior expone el modelo turístico culinario planteado en donde de forma sistemática se presenta cada uno de los momentos que componen el modelo, además de destacar los elementos inherentes en el territorio, este modelo no es secuencial, sino que cada parte que lo conforma hace parte de un todo, siendo dinámico en donde existe una sinergia que interactúa por un bien común.

El trabajo de investigación “*Construyendo un Modelo Turístico Culinario: Hotel Turístico Supracafé*”, es una propuesta que permite la toma de decisiones para el desarrollo del turismo de una región que acorde a las condiciones de su territorio y de los recursos disponibles, naturales y culturales, interpretan la vocación del destino y dimensionan su impacto social, económico, ambiental y cultural.

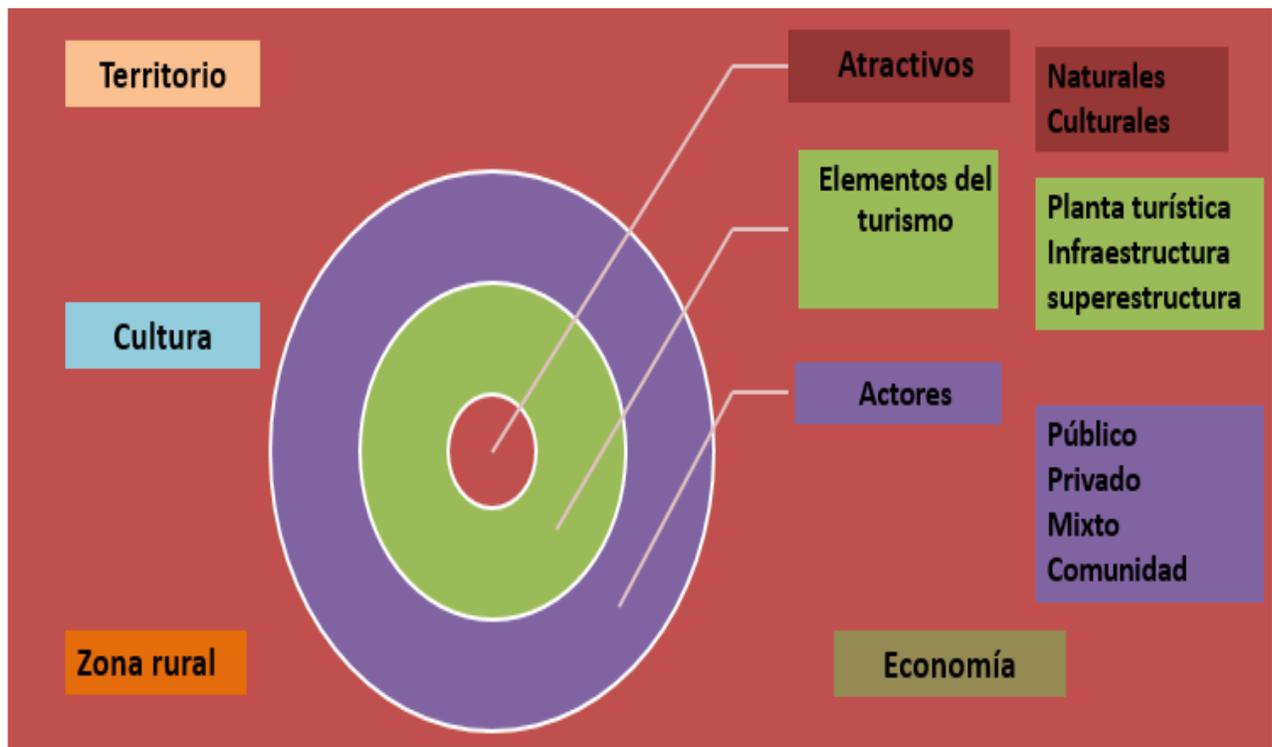
La finalidad del modelo establece las potencialidades y la diversificación de un destino emergente arraigado en la ruralidad de su entorno y en los diversos elementos que coexisten en el territorio, lo que permite identificar y definir aquellos atributos relevantes que proponen y aprueban un concepto para su desarrollo, en este caso puntual, conforme a las características de la zona, municipio de Cajibío, mediante lo cual se logra resaltar un conjunto de atractivos propicios para la conformación del modelo siendo las cocinas tradicionales eje central del proyecto.

El modelo flexible destaca la importancia que poseen las cocinas ancestrales como manifestación cultural inmaterial, además de visibilizar y reconocer la labor de los portadores de conocimiento en la búsqueda constante por mantener vigente la tradición de haberes y saberes transmitidas de generación en generación. Esto, aunado a un previo diagnóstico de la zona, reconociendo recursos tangibles e intangibles, identificando el potencial turístico y la sinergia entre lo local y lo regional, permite concebir un modelo turístico que encadene cada uno de los actores del turismo en relación con la producción local, la vocación del destino, *Turismo Culinario* y la integración de cada uno de estos componentes que conforman una cadena de valor para beneficio de la comunidad y el mejoramiento de la calidad de vida.

Para contextualizar la dimensión de un modelo turístico es necesario comprender su concepto y como este desarrolla procesos acordes a las condiciones del territorio, los recursos disponibles, sus potencialidades y la vocación del destino.

Los modelos turísticos, comprenden el desarrollo y aprovechamiento de los subsectores que componen al fenómeno turístico, hablándose del cultural, religioso, gastronómico, el turismo de sol y playa, por mencionar los más desarrollados, entre otros. Estos se presentan como una alternativa de crecimiento en cada destino, pues potencializar un tipo de turismo es otorgarle identidad a cada uno de éstos, sin embargo, es necesario desarrollar no sólo el más adecuado, sino también, el que más favorezca a la gente que radica en cada destino (Cacho, 2011, p.1).

Grafica No. 12. Modelo Turístico. (Modelo sistémico)



Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Lo anteriormente descrito revela la importancia y la trascendencia de los modelos turísticos aplicables a los diferentes destinos que aportan en el desarrollo de procesos y estrategias

integrales para el sector y que de forma constructiva vinculan en red a los diferentes actores que intervienen en el turismo, no solo para el posicionamiento de un producto turístico, sino que generan un beneficio para el territorio en el que se realiza.

Por esto es necesario abordar metodologías fundamentadas para los modelos turísticos que se acoplen a las condiciones y características que coexisten en un territorio para su consolidación y posicionamiento, y definir su vocación como destino turístico. De esta forma el trabajo de investigación hace un análisis de las metodologías empleadas para los modelos turísticos basado en un documento denominado, *Los modelos turísticos y los determinantes principales de los Flujos Turísticos Internacionales*, (2006) realizadas por el PhD. Ramón A. Martín Fernández, con el fin de indagar y conocer la trazabilidad de los métodos aplicados y su repercusión en un destino.

Según el doctor Fernández el turismo en la mayoría de sus casos carece de una estructura metodológica que se adapte de forma coherente al contexto actual, esto implica tener en cuenta para su desarrollo aspectos trascendentales como el social, el económico, el cultural y el ambiental, por esto adopta para la estructura metodológica el enfoque sistémico que permite asimilar el concepto de sistema turístico.

El enfoque sistémico ha sido utilizado de manera recurrente para describir la actividad turística porque permite analizar su complejidad y superar las visiones reduccionistas que definen el turismo desde una perspectiva única, ya sea económica o social. Considerar el conjunto de elementos que componen el turismo como un todo interrelacionado y su referencia espacial en destinos concretos, permite describir los aspectos más relevantes de la oferta y demanda turística, y lo que puede resultar más relevante, la relación de estos subsistemas con el contexto (Varisco, 2005, p.63).

Ramírez argumenta que el enfoque sistémico se describe cuando se desarrollan modelos turísticos que interpretan de la mejor manera la realidad existente y toman las condiciones presentes como elementos para su construcción. El autor clasifica los modelos turísticos en cuatro grupos:

- Modelos estructurales funcionales
- Modelos de demanda
- Modelos de desarrollo de destinos
- Modelos de impactos

Los modelos planteados por Ramírez permiten comprender la estructura y el enfoque de cada uno de ellos según el propósito planificado, para discernir lo desarrollado por el autor y concebir la relación y la cercanía con el *Modelo Turístico Culinario* propuesto, que analiza en la clasificación expuesta en la tabla a continuación:

Tabla No. 10. Clasificación de los modelos turísticos según Ramón A. Fernández

CLASIFICACIÓN MODELOS TURÍSTICOS SEGÚN PHD. RAMÓN A. FERNÁNDEZ
1. Modelos estructurales funcionales
<p>Presentan la forma interna del “sector” turístico y su dinámica funcional: se reconoce como ‘sistema turístico’.</p> <p>El autor plantea un modelo pentagonal en donde los subsistemas hacen parte de un todo y los integra en un solo concepto. Para Ramírez el turismo como sistema dinámico debe estar fragmentado en tres grupos a los que denomina:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Subsistema exógeno o integrantes del entorno turístico:<ul style="list-style-type: none">• Recursos turísticos: socioculturales e históricos y geográfico espaciales.• Organización económica y gestión de identidades. (servicios y equipamiento)• Atractivos y productos turísticos• Comercialización• Oferta turística• Flujos turísticosb) Subsistema endógeno o propiamente turístico<ul style="list-style-type: none">• Policía turística• Ética turística• Derecho turístico• Economía turística• Marco tecnológicoc) Macro-entorno o ambiente general (incide en el turismo como condicionante)<ul style="list-style-type: none">• Políticas nacionales e internacionales• Economía en general e infraestructura básica• Capital humano <p>Los subsistemas están correlacionados entre sí y conforman lo que se denomina turismo. Los grupos exógenos y endógenos hacen parte del macroentorno el cual incide y condiciona en su desarrollo, este fenómeno por denominarlo de alguna manera hace parte de la dinámica turística la cual genera un impacto.</p>
2. Modelos de demanda

Los modelos de demanda aducen clasificaciones y factores de uno u otro tipo vinculados a ella.

Ramón afirma que los modelos de demanda turística parten desde lo individual y como a partir de ese momento se genera la necesidad de hacer turismo, por lo que se requiere de tres condiciones para que se den:

- Tiempo libre para viajar.
- Ingresos personales para gastos del viaje.
- Necesidad de realizar el viaje.

Además de las tres condiciones mencionadas también tiene en cuenta aspectos en donde la demanda incide como son:

- Económico: Hace referencia a datos de volúmenes de la demanda y el valor del pago que el turista está dispuesto a realizar por la prestación de un servicio.
- Geográfico (geografía humana): se refiere a los flujos turísticos y potenciales.
- Psicológico y sociológico: motivación y comportamiento del turista.
-

Cada uno de los elementos descritos son relevantes para la consolidación de un destino frente a otros, por ende, la importancia de un análisis multidisciplinario. El autor en su trabajo destaca dos grupos en los modelos de demanda turística, Factores explicativos o determinantes de la demanda y el proceso de compra de los viajes, y la Dinámica de los flujos turísticos: caracterización y pronósticos.

3. Modelos de desarrollo de destinos

Expresan la evolución de los destinos turísticos o núcleos receptores del turismo.

Para los modelos de desarrollo turístico se prioriza la evolución de la dinámica evolutiva de los destinos y su trascendencia. En estos modelos varios autores exponen y clasifican la conceptualización de desarrollo turístico, para Santana esta concepción es un fenómeno que tiene tres enfoques:

- a) Urbanístico-geográfico: este se puede realizar de dos maneras.
 - Desarrollo turístico integrado: planificado y con solo un promotor.
 - Desarrollo turístico catalítico: procesos más lentos e implica más promotores
- b) Socio-antropológico
- c) Socio-económico

Estos dos últimos enfoques abordan el desarrollo de demanda turística.

4. Modelos de impactos

Evalúan (con anterioridad y posterioridad) los impactos psico-socioculturales e históricos, económicos y medioambientales del turismo. Este analiza el contexto y la repercusiones positivas o negativas que tienen los modelos desde su concepción, procesos y desarrollo del mismo en diversos aspectos como, lo económico, social, cultural y ambiental.

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

La importancia de reconocer la trascendencia de la metodología de los modelos turísticos parte de cómo esta interpreta la realidad del contexto y permite de manera contundente acoplarse a las condiciones del entorno, es decir, del territorio teniendo en cuenta diversos elementos para el desarrollo turístico. Su diseño no solo permite la consolidación de un destino, sino que profundiza en cada uno de los procesos realizados, la trazabilidad de los mismos y del impacto que genera en su aplicación.

Dimensionar el alcance de los modelos turísticos permite entender la finalidad de cada proceso gestado para su realización que involucra el reconocimiento de los recursos que coexisten en determinada zona y su relación de forma directa e indirecta con la disponibilidad de cada uno de ellos, además de connotar los elementos presentes que se relacionan entre sí para el desarrollo del turismo. De ahí el énfasis y la relevancia que tiene la estructura metodológica de los modelos, ya que además de priorizar y potencializar los destinos hacen un previo diagnóstico fundamentado en la identificación de fortalezas y debilidades, de su incidencia en aspectos como el económico, el social, el cultural y el ambiental, así mismo la relación con cada uno de los actores del turismo, sector público, privado, mixto y la comunidad.

La metodología aplicada a los modelos demuestran la coherencia entre lo tangible e intangible del turismo, aunando el rol de las entidades, la accesibilidad, la infraestructura, el territorio y

los habitantes, por lo que argumenta Fernández en su trabajo, al considerar que los subsistemas presentes son el contexto de la realidad como parte vital del sector turístico; estos pueden ser endógenos y exógenos, poseen una estrecha relación con el macroentorno generando una dinámica turística y un impacto ocasionado por los diferentes procesos para el desarrollo turístico de los destinos.

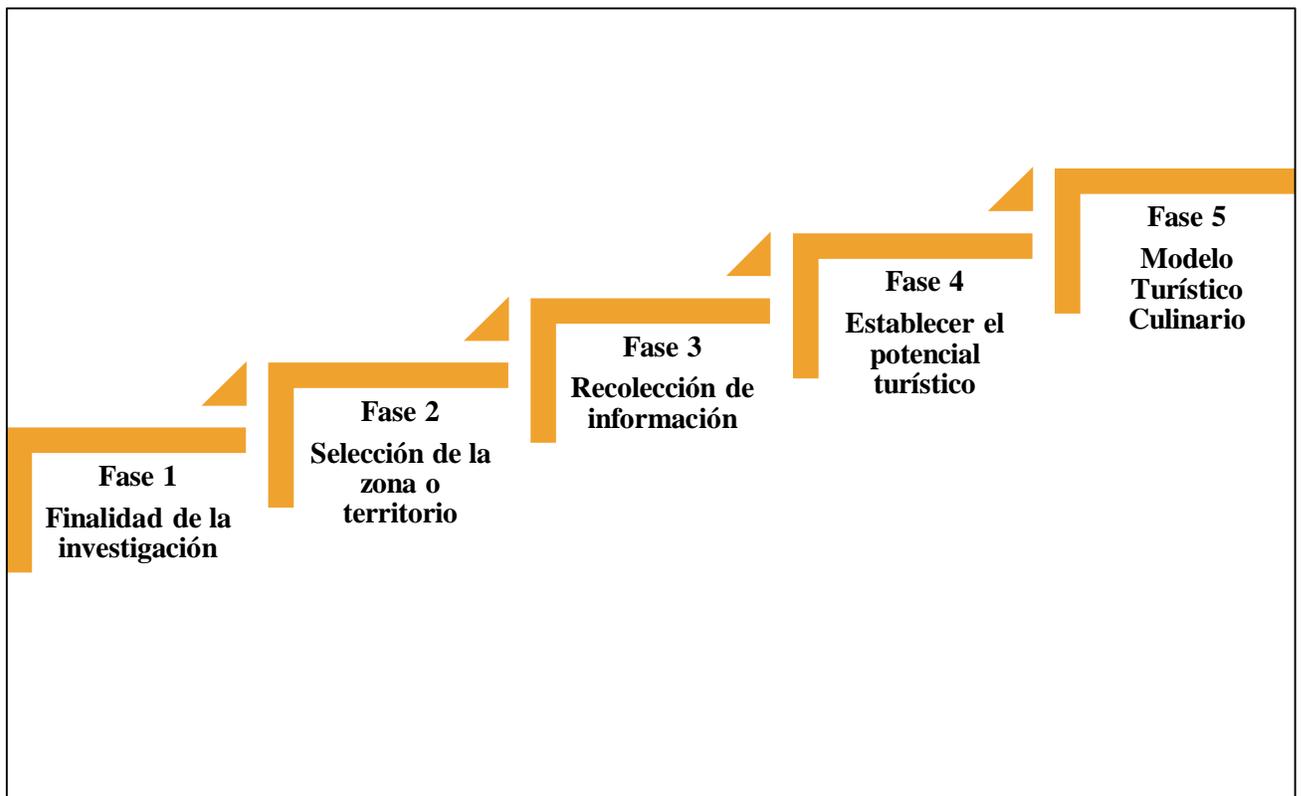
Por lo anteriormente descrito y haciendo énfasis en los aportes del doctor Fernández se concibe la estructura metodológica de un modelo capaz no solo de sustentar los elementos inmersos en el turismo y su capacidad para impactar en beneficio de la comunidad, sino la interacción existente entre cada uno de los componentes alrededor de una zona determinada, denominada territorio, el cual además de comprender el espacio geográfico incorpora recursos materiales e inmateriales condicionando el enfoque turístico del destino y considerando su vocación, todo esto conforme a un previo diagnóstico, un inventario de atractivos (culturales y naturales) y la identificación del potencial turístico.

La realización del presente trabajo de investigación, *Construyendo un Modelo Turístico Culinario: Hotel Turístico Supracafé*, parte de una búsqueda por redescubrir y salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial de una región del departamento del Cauca (*cocinas tradicionales*), específicamente del municipio de Cajibío y zonas aledañas, el cual posee las condiciones idóneas para la realización y aplicación de un estructura de un modelo flexible que prioriza la territorialidad de la zona y que conforme a las características geográficas, ambientales y culturales presentes, permite considerar y diseñar un modelo que integre cada uno de los componentes dentro del sistema turístico generando una cadena de valor en pro del territorio y la comunidad.

Previamente a un análisis realizado a lo largo de la investigación se logra identificar los elementos presentes en la zona, recursos disponibles, clasificados y analizados del inventario turístico de Cajibío, se logra establecer con que atractivos cuenta la región y cuáles de ellos se relacionan de forma directa en indirecta con el tema base del trabajo: cocinas ancestrales. A partir de esto se inicia el proceso de construcción de la estructura del *Modelo Turístico Culinario*, concebido en cinco fases, en donde se explica el paso a paso de cómo se concibió la propuesta, esta se presenta a continuación:

6.2. Fases de la metodología para el desarrollo del *Modelo Turístico Culinario*

Gráfica No. 13. Fases de *Modelo Turístico Culinario*



Fuente: L. A. Méndez, 2018

6.2.1. FASE 1. Sentido de la investigación

Se determina la finalidad del trabajo de investigación concerniente a cocinas tradicionales, para esto es necesario definir una zona para la aplicación del *Modelo Turístico Culinario* y diseñar procesos secuenciales acordes con el contexto real.

Para proceder con esta primera fase, se deben seguir y considerar los siguientes aspectos:

- Definir el propósito de la investigación.
- Establecer a quien va dirigido, en este caso territorio o localidad.
- Reconocer las características y elementos inmersos en la zona seleccionada (recursos naturales y culturales).
- Precisar métodos o una secuencia de pasos a seguir.
- Realizar procesos de comunicación.

6.2.2. FASE 2. Selección de la zona

Se realiza la selección del sitio en donde se desarrollará la propuesta, en este caso es la vereda La Venta, municipio de Cajibío, en el departamento del Cauca. En esta fase se hace necesario realizar un diagnóstico preliminar del territorio elegido, para conocer sus características. Esta segunda fase está definida de la siguiente manera:

- Se selecciona el territorio. (Municipio de Cajibío, vereda La Venta, en el departamento del Cauca).
- Se establecen los objetivos planteados en el modelo y la pertinencia de cada uno de ellos.

- Se hace un inventario y diagnóstico preliminar de los atractivos turísticos zona seleccionada.

6.2.3. FASE 3. Recolección de información

Se realiza el acopio de información sobre cocinas ancestrales, además de reunir datos reales sobre el municipio de Cajibío, con el propósito de conocer los recursos culturales, ambientales, tangibles e intangibles, disponibles, lo anterior implica:

- Recolección de información de fuentes secundarias relacionadas con turismo, turismo culinario, turismo gastronómico, cocinas tradicionales, patrimonio cultural, modelos turísticos e información complementaria.
- Recopilación de información proveniente de fuentes primarias, basadas en la etnografía como técnica de investigación. En esta fase se realizó observación durante un tiempo determinado en el territorio seleccionado, y se adelantaron entrevistas a personas de la comunidad, enfatizando en portadores tradicionales.

6.2.4. FASE 4. Establecer el potencial turístico

Se define el potencial turístico con que cuenta la zona, estableciendo los siguientes elementos para su conformación:

- a) **Oferta:** Reconocer los recursos naturales y culturales disponibles en el territorio, relacionados con las cocinas tradicionales, además de identificar el rol que desempeñan, accesibilidad, infraestructura, actores públicos, privados, mixtos, y la comunidad, en el desarrollo del modelo.

- Revisión de información primaria y secundaria del territorio seleccionado y zonas circunvecinas (Documentos oficiales, informes, publicaciones e inventarios, entre otros).
- Caracterización del municipio de Cajibío (Factores geográficos, históricos, económicos, socioculturales y ambientales).
- Exploración de los lugares identificados para un diagnóstico de la zona y de sus componentes. (Revisión de la zona, visitas de campo en el territorio con énfasis en los lugares clasificados de interés turístico).

b) **Demanda:** Establecer el segmento de mercado con interés en el turismo culinario y gastronómico. Para esto se analizan los datos relacionados con llegada de turistas nacionales y extranjeros al país, a la región y a la localidad seleccionada y el impacto que generan.

- Recolección de datos estadísticos sobre la llegada de turistas a nivel global, nacional y local. Apoyo en Información secundaria.
- Recopilación de cifras sobre participación de turistas en eventos realizados en la ciudad de Popayán (Semana Santa, Congreso Gastronómico Nacional de Popayán y visitas al Parque Tecnológico del café Tecnicafé, como los eventos de mayor relevancia).

c) **Tendencias:** Identificar preferencias y gustos de los turistas internacionales y nacionales que se relacionen con turismo especialmente culinario y gastronómico. Este punto es crucial para definir y consolidar la vocación del destino conforme a los atributos que posee el territorio seleccionado.

- Búsqueda de información relacionada con tendencias globales, cifras y estadísticas que corroboren la pertinencia del enfoque de la propuesta, *Turismo Culinario*.
- Recopilación de datos estadísticos sobre tendencias turísticas internacionales asociadas con turismo culinario, gastronómico, cocinas tradicionales, y su relación con el contexto nacional.

d) **Competitividad:** Determinar el conjunto de elementos naturales y culturales inmersos en el territorio elegido, que permitan diferenciar y complementar la oferta turística dentro del modelo. Para esto se considera:

- Identificar actividades culturales y naturales que se pueden asociar al *Modelo Turístico Culinario* presentes en la región como grupos musicales, chirimías, grupos de danza y grupos de teatro a través de los cuales se difundan efectivamente las riquezas culturales del entorno.
- Definir lugares estratégicos en la zona seleccionada y en áreas circunvecinas que estén relacionadas con la propuesta.

- Establecer alianzas con campesinos, asociaciones y agremiaciones locales para dinamizar la producción agropecuaria, de tal manera que los campesinos locales se conviertan en proveedores de materias primas para la preparación de los platos de cocina regional que estén previstos en los menús de cada día.
- Crear una red asociativa entre operadores turísticos del municipio y zonas cercanas para desarrollar una mejor oferta de atractivos en el destino.
- Diseñar eventos alternativos relacionados con el turismo que articulen a cada uno de los sectores locales y a la comunidad.

6.2.5. FASE 5. MODELO TURÍSTICO CULINARIO

Dado que, el contenido de esta fase, corresponde al Modelo Turístico Culinario (grafica No.10), y se desarrolla de manera práctica las actividades propuestas para la ejecución del modelo y que su exposición requiere de especial atención, esta fase la desarrollo como un capítulo apartado de la secuencia que siguió la exposición de las cuatro fases anteriores.



CAPÍTULO VI. MODELO TURÍSTICO CULINARIO

7. CAPITULO VI. MODELO TURÍSTICO CULINARIO

En esta fase quinta, se estructura la propuesta de investigación planteada alrededor de las cocinas ancestrales, del portador de conocimiento y del territorio como componentes esenciales para la realización de este trabajo, siguiendo la metodología expuesta anteriormente (4 fases), se presenta la propuesta del modelo sistémico y flexible: *Modelo Turístico culinario* que enfatiza en la relevancia de la territorialidad como fundamento para la construcción de estrategias encaminadas al desarrollo de un turismo responsable, que visibilice y salvaguarde la riqueza sociocultural como reivindicación de la identidad cultural. Para su desarrollo, y posterior ejecución, he propuesto 5 momentos, (ver grafica No. 10), a saber:

Gráfica No. 13. Momentos del *Modelo Turístico Culinario*



Fuente: L. A. Méndez, 2018.

7.1.Momento 1. Redescubrir la tradición cultural asociada a las cocinas ancestrales y a los portadores de conocimiento.

a) Reconocer e identificar prácticas culturales relacionadas con las cocinas tradicionales y los portadores de conocimiento del municipio de Cajibío y zonas circunvecinas.

- Diagnosticar actividades culturales materiales e inmateriales presentes en la localidad y áreas aledañas relacionadas o asociadas con cocinas tradicionales.
- Reconocer a los portadores de conocimiento, sus prácticas, haberes y saberes, dentro del municipio de Cajibío y zonas circunvecinas relacionadas a la propuesta.

b) Redescubrir y transcribir algunas recetas tradicionales de la zona y de municipios cercanos.

- Investigar acerca de los platos tradicionales de Cajibío y de los lugares cercanos involucrados en el modelo turístico. Por su cercanía con la ciudad de Popayán se estable una conexión entre las dos localidades, como complemento para el *Modelo Turístico Culinario*.
- Recopilación de algunas recetas tradicionales de los lugares definidos en la propuesta (Cajibío, Piendamó, Silvia, Tunía, etcétera)

7.2.Momento 2. Interacción entre las cocinas tradicionales y el campo

a) Caracterizar la zona rural y sus componentes geográficos.

- Reconocer los recursos agrícolas y agropecuarios, su diversidad e incidencia en el modelo.

b) Identificar productos locales presentes y alternativas de desarrollo para la producción de otros alimentos.

- Establecer y definir un listado de los alimentos producidos en el territorio (agrícolas y especies menores) y buscar opciones para generar el cultivo de nuevos productos.

Nota: Productos agrícolas y especies menores. (Ver tabla No.7. Productos agrícolas de la zona)

Para incentivar la producción en el territorio se concertó con diferentes personas locales para incentivar el cultivo de productos de la zona, que no solo amplíen la oferta de los alimentos, sino que dinamicen la economía y permitan mejorar la calidad de vida, al crear alternativas productivas que les generen ingresos adicionales.

Tabla No. 11. Productos alternativos (alimentos que pueden ser considerados como una oferta alterna del local)

Productos Alternativos
Huevos de campo
Panes artesanales, tortas y pasteles
Derivados del café
Miel de abeja
Leche y sus derivados
Artesanías

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

- Mercado campesino

En el desarrollo de esta etapa se unificaron estrategias para el fortalecimiento del territorio, consolidación de algunos productores locales, venta de productos de la zona y la dinamización de la economía del lugar, lo que permitió la creación de un evento que no solo reuniera a campesinos locales, sino que permitiera visibilizar los alimentos producidos en el territorio y diferentes procesos asociados al campo.

Por tal motivo se conformó *el mercado campesino* en el Parque Tecnológico del Café Tecnicafé, que se realiza el primer sábado de cada mes en las instalaciones del mismo, en donde además se adelantan actividades con el proceso de cosecha, pos cosecha y transformación del café y se dictan talleres de cocina con énfasis en platos tradicionales elaboración de diversos platos tradicionales, entre otros. (Ver anexo No.3.Fotografías mercado campesino-Parque Tecnológico del café Tecnicafé).

7.3.Momento 3. Conformar red de actores

a) Generar alianzas entre los productores y consumidores.

- Identificar los diferentes productores, agremiaciones y asociaciones productoras establecidos en la zona seleccionada.
- Establecer estrategias para la conformación de una red de productores locales entre las que se cuentan reuniones periódicas, charlas de socialización del proyecto, y talleres, entre otras.

b) Articular a los sectores público, privado, mixto, prestadores del servicio turístico y a localidad.

- Reconocer a los diferentes actores del sector de turismo presentes en el territorio, gubernamentales, operadores turísticos, agremiaciones y a la comunidad.

- Conformar una red de actores involucrados en el turismo, socializando el modelo, concertando reuniones y talleres explicativos.

La Red estratégica entre la comunidad y los actores del turismo propende a concebir la trascendencia de los siguientes factores para el desarrollo del modelo turístico culinario:

- Identificar de los actores involucrados dentro del modelo.

Dentro de la cadena de valor para el modelo turístico culinario es esencial conocer los actores que se encuentran vinculados directamente e indirectamente y que hacen parte de este proceso, con el fin de que exista una equidad en el desarrollo del producto, es decir, una organización coherente entre los diferentes entes que intervienen en las actividades, y que buscan un beneficio en común. En este aspecto es imprescindible crear una red entre los sectores público, privado, mixto y la comunidad local.

- Conocer la relación entre los actores y como está dada su articulación.

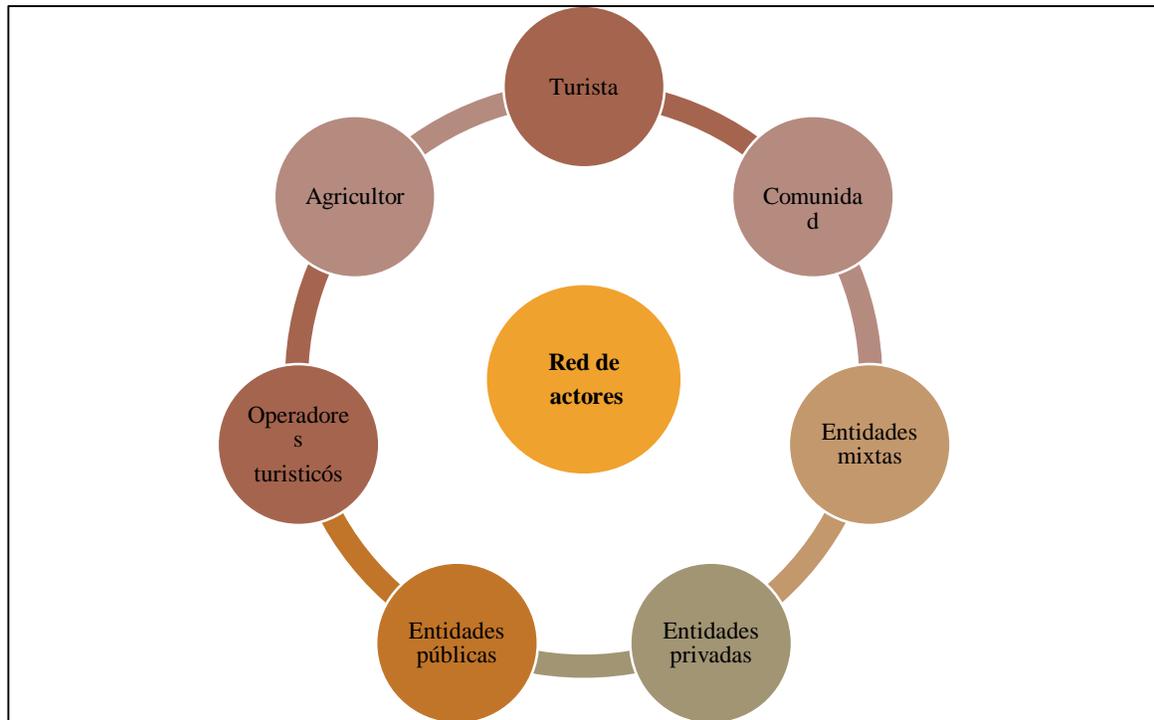
Es indispensable identificar los roles que desempeña cada organización dentro del modelo turístico, con el fin de conocer su función dentro de la cadena y como se articulan entre sí. Lo que se busca es que todos trabajen conjuntamente en pro de un mismo beneficio.

- Establecer los beneficios

El *Modelo Turístico Culinario* busca generar una cadena de valor articulando a los diferentes actores que intervienen en el territorio, como parte esencial en la construcción de estrategias de fortalecimiento no solo de la economía del lugar sino de mejorar la calidad de vida quienes hacen parte de ella, por lo que cada integrante del sistema aporta de forma cohesiva desde su

funcionalidad y competencia al desarrollo del modelo, todo esto con el único propósito de generar un beneficio para todos.

Gráfico No. 15. Red de actores del Modelo Turístico Culinario



Fuente: L. A. Méndez, 2018.

❖ **Agricultor**

Es la persona que trabaja la tierra, y cosecha los productos locales. Es el que suministra la materia prima. (Alimentos que se producen en la región y en la zona local).

- Se crearán alianzas con agricultores de la zona para comprar los productos que ellos cultivan y generar iniciativas para el fortalecimiento de la siembra de productos propios del territorio.

- Se generarán asociaciones con los productores para la realización de visitas a los cultivos locales y conocer el proceso de siembra de los alimentos.

Dentro de la cadena de valor que conforma el proceso de producción de los alimentos (agrícolas y agropecuarios) se identifican y se describen los siguientes enlaces dentro de la cadena de valor:

❖ **Distribuidores**

Realiza el transporte de los alimentos

- Es el intermediario que realiza la distribución de los alimentos entre el agricultor y el detallista, para esto se realizará convenios con servicios de transporte, recurriendo a personas locales.

❖ **Comercializadores**

Venden los productos a las plazas de mercado

- En el caso de que algunos productos requeridos no se encuentren disponibles en la zona, se proveerá directamente en las plazas de mercado del municipio de Cajibío y zonas circunvecinas, estos lugares harán parte de las visitas programadas para el turista y se encuentran en el itinerario.
- Plaza local del municipio de Cajibío
- Plazas de mercado del municipio de Popayán (Barrio Bolívar, Alfonso López, La Esmeralda, Las Palmas y Bello Horizonte)

❖ **Compradores**

Adquieren el alimento o materia prima para su transformación.

- El comprador directo es el Hotel Turístico Supracafé quien mediante alianzas y convenios entre los diferentes actores involucrados en el proceso adquirirán la cosecha de los productos locales.

❖ **Transformadores**

Proceso de transformación de la materia prima.

- Dentro este proceso el Hotel Turístico Supracafé contará con el recurso humano idóneo requerido para el desarrollo de cada actividad planteada en el itinerario
 - Un cocinero tradicional o portador de la tradición
 - Un orientador cultural (antropólogo culinario o historiador de la cocina)
 - Un cocinero profesional
 - Dos asistentes de cocina o auxiliares de cocina
 - Intérprete de idiomas
- Se crearán alianzas con la academia con el fin de que personas afines a los requerimientos de los procesos pueden ser partícipes del proyecto. Pueden ser pasantes del SENA, Unicomfauca, Escuela Taller y Universidad del Cauca, entre otros.

❖ **Visitante, turista**

Es el visitante y huésped quien vive la experiencia del *Modelo Turístico Culinario*, él cual participa de los diferentes procesos y actividades programadas en el itinerario.

- Visita a cultivos y plantaciones locales, interacción con el campesino y aprendizaje del proceso de la siembra de los diferentes alimentos.
- Visita a las diversas plazas de mercado, (compra de productos locales, degustación de las cocinas tradicionales en el mercado).
- Visita a sitios estratégicos en diferentes zonas en donde se elaboran productos locales, (Proceso de producción de carantanta, panela, guarapo, entre otros).
- Visita al parque tecnológico Tecnicafé (Proceso integral para la producción del café).
- Participación en los talleres de cocinas tradicionales en la cocina del Hotel Turístico. (Elaboración, transformación, técnicas, procesos para la preparación de platos tradicionales por el portador de conocimiento y orientación cultural por un experto en el tema).

❖ **Comunidad**

Entorno local que será beneficiada en todo el proceso de encadenamiento, esta zona es rural y la base de su economía está dada por la producción agrícola y agropecuaria. Para la propuesta del trabajo de investigación es trascendental la participación e inclusión de la comunidad en el desarrollo y aplicación del *Modelo Turístico Culinario* como parte del engranaje colectivo,

buscando consolidar una red activa de actores que propendan a un beneficio común que mejore la calidad de vida.

- La propuesta integra a cada uno de los actores del sector turismo que están inmersos directamente e indirectamente. El modelo busca un beneficio común en donde se logren todos los actores que participan directamente o indirectamente. Con esto se busca integrar el sector público local (Alcaldía de Cajibío), agremiaciones locales (productores y demás), comunidad en general y el equipo que conforma el proyecto para el modelo turístico. Para este proceso es importante la socialización del contenido del mismo, del alcance y de los beneficios que se tendrán.

❖ **Operadores turísticos**

Son aquellas empresas que proporcionan un servicio turístico para los diferentes mercados, diseñando paquetes según el gusto y las necesidades de los viajeros. Es importante reconocer el papel que desempeñan los operadores en un modelo ya que permiten y facilitan la disposición de actividades a los turistas en diferentes destinos turísticos. Lo anterior reconoce la relevancia de articular a los modelos turísticos los operadores ya que ayudan en la difusión y consolidación de un destino.

❖ **Entidades públicas**

Son las instituciones gubernamentales que se encargan del bienestar público y que permiten solventar las necesidades de sus habitantes, referente a los servicios básicos, infraestructura, accesibilidad y demás. Es relevante la relación directa que se establezca con estas entidades y

planificar alianzas para la consolidación de los modelos turísticos que buscan no solo consolidar un destino sino la búsqueda de un bienestar social.

La mayoría de entidades gubernamentales incorporan en sus programas actividades que promueven e incentivan el patrimonio cultural material e inmaterial, cruciales para la preservación de la identidad cultural.

❖ **Entidades privadas**

Son empresas comerciales de propiedad privada que prestan un servicio a la comunidad en general. La importancia de estas empresas radica en que promueven la inversión en el territorio, dinamizan la economía y generan empleo.

La relevancia de vincular empresas del sector turismo a los modelos turísticos permite afianzar la economía de determina zona, además de poner en valor elementos presentes en el territorio (atractivos) que acorde con su disposición logran proporcionar herramientas para el desarrollo local.

Para el modelo planteado es imprescindible la participación de los entes privados para visibilizar el destino y apoyar los procesos sociales arraigados a la cultura local. En el caso de la propuesta planteada se realizó un plan piloto con la empresa SUPRACAFÉ, en donde se aplicó el *Modelo Turístico Culinario*, siguiendo la metodología diseñada y cada uno de los diferentes procesos en la zona seleccionada, municipio de Cajibío, vereda La Venta y Hacienda Los Naranjos en el departamento del Cauca.

❖ **Entidades mixtas**

Son aquellas empresas que combinan inversión pública y privada con un fin determinado. En el caso del sector turismo aúnan esfuerzos para la consolidación y potencialización de los destinos, además de concebir en estrategias para la creación y fortalecimiento de nuevos productos turísticos.

La sinergia entre el sector público y privado permite la unificación de procesos dentro de una red de colaboradores que de forma conjunta estructuran un plan de trabajo para potencializar el turismo en determina zona. Para el modelo es crucial la incorporación de diversas empresas u organizaciones como son agremiaciones, asociaciones, academia, entre otras, ya que cada una de ellas desde su campo permite analizar el contexto y generar alternativas para el desarrollo de un destino.

7.4.Momento 4. Elementos de innovación del turismo. (Ver Anexo No. 3 Fotografías)

- a) Identificar las tendencias relacionadas con el turismo, en especial asociadas a la experiencia culinaria y gastronómica.
 - Investigar, recolectar y analizar información relacionada con tendencias para el sector y los perfiles de los turistas, para conocer sus necesidades y gustos al elegir un destino.
- b) Caracterizar los componentes del turismo, reconociendo:
 - a) Infraestructura: según la OMT, La infraestructura son todos aquellos elementos que proporcionan servicios no exclusivamente turísticos y que en primer lugar buscan la satisfacción de la población local, pero sin los cuales sería imposible el

funcionamiento de los servicios turísticos resultaría imposible. Estos son las carreteras, los ferrocarriles, los puertos, los aeropuertos, las comunicaciones, las redes de energía, las de agua potable y residual, los sistemas de recogida de residuos, etc. Algunos autores hacen la distinción entre infraestructura e infraestructura de apoyo, refiriéndose a la primera como aquellos elementos estáticos y a la segunda como los que se van transformando de acuerdo a las necesidades. (ej: infraestructura: una ruta aérea, una vía marítima; infraestructura de apoyo: un aeropuerto o un puerto marítimo)

- b) Planta turística: Para la OMT, son todas las empresas que facilitan la permanencia del turista en el destino proporcionando servicios de alojamiento, restauración, esparcimiento, desplazamiento.

- c) Superestructura: Para la OMT, es entendida como aquel soporte del cual hacen parte los institutos e identidades públicas y privadas, nacionales e internacionales, que tienen como función principal el desarrollo y fomento del turismo.

Cada uno de los componentes descritos anteriormente hacen parte del engranaje colectivo que propende al desarrollo de procesos que fortalezcan al turismo en cualquier destino, la ausencia de ellos no garantiza un desarrollo del turismo y desestima a los destinos turísticos. La innovación de los elementos del turismo permite la integración de cada uno de ellos de forma asociativa, por lo que la propuesta planteada concibe un modelo sistémico, que permite la interacción de cada

uno de los actores inmersos en el sistema turístico, cada uno de ellos desempeña un rol crucial en beneficio común, por tal motivo se prevale el territorio con cada uno de sus componentes para el desarrollo de procesos estratégicos que afiancen al sector del turismo de una forma responsable, consecuente y respetuosa de la comunidad, de sus prácticas socioculturales y del entorno existente.

Para la realización del plan piloto del Modelo Turístico Culinario se tuvieron en cuenta cada uno de los elementos de innovación del turismo como indica el cuarto (4) momento, y reconoce la relevancia de cada uno de ellos en la conformación de un territorio que busca consolidarse como un destino de respetuoso, de calidad, responsable y sostenible.

Para la realización y aplicación del piloto se identificó la planta turística, específicamente en el hotel turístico Hacienda Supracafé, en donde se reconocieron las áreas directamente relacionadas con el modelo turístico culinario:

- Reconocer el área de cocina y sus dependencias, además de tener en cuenta el flujo de desplazamiento para el desarrollo de las actividades propuestas en el modelo. En esta área se realizarán los talleres de cocina para los visitantes en plan de Turistas Culinarios.
- Definir el equipamiento y utensilios necesarios para el acondicionamiento del área de cocina y la ejecución de los talleres.

7.5.Momento 5. Integrar los momentos del modelo

Este es el último momento del Modelo Turístico Culinario, en donde se planteó la conformación e integración de los anteriores procesos (4 momentos), con el fin de diseñar las estrategias y pasos a seguir para desarrollar el contenido de la propuesta turística y que centra su investigación en redescubrir, proteger y salvaguardar las cocinas tradicionales y el legado de los portadores de conocimiento. Para esto se elaboró:

7.5.1. Revisión y selección de algunos recetarios de platos tradicionales caucanos y confección de menús. (Ver Anexo No.3)

- a) Elección de algunos platos tradicionales de la región.
 - Recolección de información sobre platos ancestrales locales y de zonas circunvecinas.
 - Selección de algunos platos tradicionales de la zona y los más destacados del municipio y sus alrededores.
- b) Elaboración de recetarios.
 - Diseñar y realizar los menús para las jornadas prácticas de *Turismo Culinario* (talleres de cocina), con base en una selección de preparaciones de cocinas regionales y locales.
 - Realización de recetas estándar para cada uno de las preparaciones tradicionales incluidas en las minutas establecidas para cada día.

7.5.2. Construcción y elaboración de la experiencia para el turista culinario.

- a) Planificación de las actividades a desarrollar para el turista culinario.
 - Establecer las actividades a desarrollar por el turista culinario.

- Definir los tiempos que se destinarán para la realización de cada actividad.
- b) Establecer la agenda diaria de acuerdo al plan tomado por cada grupo de turistas culinarios (3,4,5 o más días).
- Planificar la agenda de los visitantes acorde con las actividades a desarrollar estableciendo la fecha, día, hora de inicio y finalización.
- c) Definir los lugares donde se desarrollará el itinerario.
- Determinar los lugares en que se llevarán a cabo las actividades complementarias de los talleres de cocina, acordes con las características culinarias y culturales propuestas para cada día y para cada plan.
 - Establecer tiempos de desplazamiento y recorridos.

7.5.3. Experiencia como propuesta para del *Modelo Turístico Culinario*

Lugares que incluye el recorrido: Municipios de Cajibío, Piendamó, Silvia, Puracé-Coconuco, Popayán y lugares aledaños. A continuación, se presenta la propuesta para el itinerario experiencial para el visitante, (ver tabla No. 8).

Tabla No. 12. Experiencias para el visitante, día 1.

Día 1 DÍA DE LA AGRODIVERSIDAD
<ul style="list-style-type: none">• Desayuno de trabajo. (puede ser en el hotel o en la plaza de mercado de Popayán). Implica la inducción a la metodología de trabajo con que se desarrollarán todas las actividades contempladas en el programa de <i>Turismo Culinario</i> ofrecido por hotel.• Salida a la plaza de mercado del barrio Bolívar de Popayán, con tres objetivos: Uno conocer la biodiversidad agroalimentaria que ofrece la plaza; dos, interactuar con las personas comprometidas en la cadena de producción y distribución de los productos ofrecidos en la plaza de mercado; tres, adquirir los ingredientes requeridos para el primer taller práctico de cocina tradicional caucana.• Regreso al hotel turístico. Refrigerio e inicio al primer taller práctico de cocina tradicional.• Preparación de los platos consignados en la minuta prevista para el día.• Almuerzo tradicional.• Receso (1 hora).• Espacio académico: conferencia sobre las plazas de mercado en Colombia a cargo de especialista• Refrigerio.• Cena.• Espacio cultural: obra de teatro grupo de danzas o grupo musical.

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Tabla No. 13. Experiencias para el visitante, día 2.

Día 2 DÍA DEL PUEBLO MISAK
<ul style="list-style-type: none">• Desayuno (hotel turístico Supra café)• Debe hacerse el día martes para adelantar a la visita a la plaza de mercado del municipio de Silvia. Se aplica la metodología de la visita del primer día.• Regreso al hotel turístico. Refrigerio e inicio del segundo taller práctico de cocina tradicional.• Preparación de los platos consignados en la minuta prevista para el día.• Almuerzo tradicional.• Receso. (1 hora)• Espacio académico: El pueblo Misak. Conferencia a cargo de etnólogo• Refrigerio.• Cena• Espacio cultural. Presentación artística a cargo de una delegación cultural del pueblo Misak.

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Tabla No. 14. Experiencias para el visitante, día 3.

Día 3 DÍA DEL CAFÉ
<ul style="list-style-type: none">• Desayuno (hotel turístico Supracafé)• Visita al parque tecnológico del café, TECNICAFAE. Introducción al conocimiento del ciclo del café: cultivo, beneficio y consumo. Recorrido por cafeteras, planta de beneficio y laboratorios del parque tecnológico.• Refrigerio• Taller básico de cata y barismo.• Espacio académico: charla sobre los elementos que componen el almuerzo del día.• Almuerzo tradicional• Receso (1 hora)• Espacio académico. La producción de cafés especiales en el departamento del Cauca, o conferencia relacionada con el café, a cargo de especialista.• Refrigerio• Receso.• Cena• Espacio cultural. (opciones: grupo de danzas, proyección de documentales sobre cultura cafetera).

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Tabla No. 15. Experiencias para el visitante, día 4.

Día 4 DÍA DE LA CAÑA PANELERA
<ul style="list-style-type: none">• Desayuno (Hotel Turístico Supracafé)• Recorrido por la cabecera del municipio de Cajibío y visita a trapiche panelero.• Regreso al Hotel Turístico. Refrigerio e inicio del tercer taller práctico de cocina tradicional.• Almuerzo tradicional.• Receso (1 hora)• Espacio académico: conferencia “Las cocinas tradicionales del departamento del Cauca”.• Refrigerio.• Cena.• Acto cultural: fogata y cuentería.

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Tabla No. 16. Experiencias para el visitante, día 5.

Día 5 DÍA DEL MAÍZ
<ul style="list-style-type: none">• Desayuno (hotel turístico Supracafé)• Visita a la vereda de Cajete, municipio de Popayán: Ruta del maíz.• Regreso al Hotel Turístico. Refrigerio e inicio del tercer taller práctico de cocina tradicional, con base en el maíz.• Almuerzo tradicional.• Receso (1 hora)• Espacio académico.• Refrigerio.• Cena.• Espacio cultural: carantanta milagro crocante de maíz o conferencia sobre el maíz y sus derivados caucanos a cargo de especialista.

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Tabla No. 17. Experiencias para el visitante, día 6.

Día 6 DÍA DE MESA LARGA
<ul style="list-style-type: none">• Desayuno (Hotel Turístico Supracafé)• Visita a la ciudad de Popayán, recorrido por la ruta culinaria de la mesa larga: plazas de mercado de los barrios Bolívar y Alfonso López, degustaciones de productos de las cocinas tradicionales de las plazas de mercado.• Almuerzo tradicional en mesa larga.• Receso (1 hora)• Visita al sector histórico, iglesias y museos.• Regreso al Hotel Turístico.• Refrigerio.• Receso.• Cena.• Espacio cultural: cuentería, danza folclórica o chirimía.

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Tabla No. 18. Experiencias para el visitante, día 7.

Día 7 DÍA DEL CÓNDOR
<p>Día del cóndor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desayuno (hotel turístico Supracafé) • Visita al Parque Nacional Natural de Puracé. • Almuerzo tradicional en el Hotel de Coconuco. • Visita a las piscinas termales. • Visita a la estación piscícola de Chiliglo. • Regreso al Hotel Turístico. • Cena • Espacio cultural opcional.

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Tabla No. 19. Oferta de actividades culturales

ACTIVIDADES CULTURALES
<ul style="list-style-type: none"> • Fogata con cuentería. • Danzas folclóricas regionales. • Chirimía infantil de la institución educativa de Cajibío. • Grupo musical Misak, de Silvia Cauca. • Grupo musical de música tradicional andina. (bambuco, pasillos, guabinas). • Grupo de música tropical. (Parrandón vallenato y música llanera). • Grupos de baile de salsa. • Música afropatiana (cantaoras del Patía, Son del Tuno, Éibar Mosquera) y música del pacífico caucano. • Obras de teatro

- Recitales.
- Entre otros

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Tabla No. 20. Actividades académicas

ACTIVIDADES ACADÉMICAS
Temáticas de las conferencias
<ul style="list-style-type: none">• Antropología de la alimentación• Etnografía Misak• Cocinas tradicionales del departamento del Cauca• Cultura cafetera• Cocinas del maíz• Los tubérculos en la cocina del Cauca• Las cocinas del pacífico caucano• Plazas de mercado en Colombia• Popayán ciudad de la gastronomía UNESCO• Turismo Culinario• Entre otros
Para ampliar la oferta académica serán invitados diferentes panelistas nacionales e internacionales en diferentes campos académicos como: antropólogos de la alimentación, historiadores, gastrónomos, chefs y escritores.

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

7.5.4. Portadores de la tradición y agentes para el Modelo Turístico Culinario

a) Elegir a los integrantes que aportan y conforman el desarrollo *Modelo Turístico Culinario*.

- Definir los perfiles de las personas que estarán involucradas en cada una de las actividades planificadas. Para esta etapa se estableció el siguiente esquema como una propuesta flexible que se puede acoplar y adecuar al territorio y a los componentes inmersos en él, a continuación, se presenta la conformación de los agentes para el plan piloto del Modelo Turístico Culinario:

- ❖ Cocinero tradicional o portador de conocimiento
- ❖ Orientador cultural o Antropólogo de alimentación
- ❖ Chef o cocinero profesional
- ❖ Auxiliares de cocina
- ❖ Intérprete o traductor

- Realizar el proceso de selección de cada uno de los agentes que integran el *modelo turístico culinario* acorde con los requerimientos y características establecidas, teniendo en cuenta la flexibilidad del concepto del modelo que se adecua a las condiciones y componentes presentes en el territorio.

Gráfico No. 16. Portadores de la tradición y agentes para el Modelo Turístico Culinario



Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Gráfico No. 17. Descripción de rol del portador de la tradición y de los agentes que integran Modelo Turístico Culinario

Cocinero Tradicional	Orientador cultural	Chef o Cocinero Profesional
<ul style="list-style-type: none">• Es la persona que posee el conocimiento ancestral culinario, es decir, los haberes y saberes transmitidos de generación en generación.• El rol que desempeña el portador de conocimiento en esta propuesta es esencial ya que no solo permite procesos de retroalimentación sino un acercamiento cultural entre los visitantes.• El cocinero tradicional estará en cada uno de los talleres de cocina difundiendo la trascendencia de cada uno de los platos ancestrales, además de compartir las técnicas empleadas y el paso a paso de la preparación del plato.	<ul style="list-style-type: none">• Esta persona con conocimiento académico o empírico sobre el contexto sociocultural y los elementos presentes en el mismo.• El orientador cultural desempeña un papel relevante al hacer un acompañamiento al cocinero tradicional relacionando, fundamentando y reconociendo su labor en un contexto sociocultural para conocimiento del turista en un proceso de retroalimentación.	<ul style="list-style-type: none">• El chef es el responsable de la producción de los alimentos, planificar menús, manejo de presupuestos, proveedores y del personal de cocina.• El papel del chef en la propuesta del modelo turístico consiste en acondicionar el área de cocina, proporcionar los medios para la preparación, además de suministrar la materia prima para la preparación de los platos seleccionados. También del manejo del personal de cocina quien estará presente en la realización de cada taller práctico.

Fuente: L. A. Méndez, 2018.

Auxiliares de cocina	Visitante o turista	Intérpretes
<ul style="list-style-type: none">• Los ayudantes de cocina estarán apoyando al chef, al cocinero tradicionales y a los aprendices en la preparación de los platos tradicionales, en la organización e higiene del área y en las tareas adicionales que vengan al caso.	<ul style="list-style-type: none">• Es la persona que busca un turismo experiencial, con un nuevo significado sobre la vivencia de un destino, en donde la interacción y el intercambio cultural es más cercano. Una de las finalidades del modelo turístico culinario es ofrecer al visitante toda una experiencia alrededor de las cocinas tradicionales y cada uno de sus componentes.	<ul style="list-style-type: none">• Es la persona que tiene como función principal escuchar, entender y traducir discursos orales de un idioma a otro en diversos• Es esencial el intérprete para el desarrollo de cada una de las diferentes actividades planificadas en el <i>Modelo Turístico Culinario</i>, ya que estará en contacto directo con los visitantes no hispano hablantes y ayudará en la interacción con cada uno de los participantes.

Fuente: L. A. Méndez, 2018.



CAPÍTULO VII. PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA LA DIVULGACIÓN Y PROMOCIÓN DEL MODELO TURÍSTICO CULINARIO

8. ESTRATEGIAS PARA LA DIVULGACIÓN Y PROMOCIÓN DEL MODELO TURÍSTICO CULINARIO.

Las estrategias para la divulgación y promoción son de gran trascendencia como parte fundamental para la socialización de la propuesta, cuya finalidad es demostrar iniciativas que propendan en redescubrir, reconocer, visibilizar y salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial asociado con las cocinas ancestrales y de quienes portan la tradición, para esto se concibió un modelo integral enfocado al *Turismo Culinario*, con un plan piloto en el Hotel Turístico Supracafé, ubicado en La Hacienda los Naranjos, Vereda La Venta, municipio de Cajibío, en el departamento del Cauca.

El *Modelo Turístico Culinario* se presenta con una con una metodología para su desarrollo compuesta por 5 fases, en donde la última de ellas, conforma un modelo turístico flexible en donde prima el territorio como escenario en donde convergen diversos recurso naturales y culturales, dentro de una cadena de valor que involucra a cada uno de los actores del sector turismo y que busca ofrecer un beneficio colectivo y mejorar la calidad de vida de la comunidad.

El modelo brinda las herramientas para que se pueda seguir el paso a paso de cada actividad estructurada acorde con las condiciones y características de la zona seleccionada. Las estrategias consideran varios canales de comunicación para que se pueda conocer la propuesta y generar alternativas para la incorporación de información que contribuya al fortalecimiento y a la creación de procesos de retroalimentación que enriquezcan el proyecto. Al referirse a los canales de comunicación, estos permiten afianzar y establecer nuevos lazos entre cada uno de los componentes del sector turismo y los actores que se encuentran inmersos directa o

indirectamente en él, con el propósito de definir lineamientos en pro de la consolidación del territorio. Para esto se estableció unos objetivos que conllevaran a la consolidación de las estrategias de divulgación y promoción del *Modelo Turístico Culinario*:

- Dar a conocer el *Modelo Turístico Culinario* planteado y facilitar la disposición de la información para que cualquier organización o actor relacionado con el turismo pueda aplicarlo según su interés a un destino turístico.
- Visibilizar y reconocer la importancia de las cocinas tradicionales y a los portadores de conocimiento como patrimonio cultural inmaterial de la sociedad.
- Establecer la relevancia de la comunicación como medio óptimo para la socialización de la propuesta planteada.

Para el cumplimiento de lo anterior se propone las siguientes actividades asociadas a los objetivos mencionados:

Actividades para la divulgación y promoción del *Modelo Turístico Culinario*

1) Socialización del Modelo Turístico Culinario

Socialización de la propuesta del modelo en espacios académicos relacionados con turismo, cocinas tradicionales y patrimonio cultural, como universidades e institutos públicos y privados. Se realizarán:

- Conferencias
- Simposios
- Seminarios
- Foros
- Otros

2) **Crear alianzas estratégicas que fortalezcan las cocinas tradicionales**

Crear alianzas con entidades que promuevan y reconozcan la importancia de las cocinas tradicionales en el contexto económico, social, ambiental y cultural. Organizaciones que visibilicen y salvaguarden las cocinas ancestrales y el legado de los portadores de saberes y haberes. Entidades gubernamentales como el Ministerio de Cultura, Ministerio de Industria Comercio y Turismo, Alcaldías, gobernaciones, PROCOLOMBIA, agremiaciones relacionadas con el sector turismo como: COTELCO, ACODRÉS, ANATO, entre otras. Además de entidades con gran trayectoria y gran reconocimiento en el tema gastronómico como el Congreso Nacional Gastronómico de Popayán. Para esto se conformarán:

- Red de actores del sector turismo
- Reuniones periódicas con cada integrante.
- Talleres prácticos con las entidades asociadas al turismo

3) Acercamiento, retroalimentación e investigación de la academia y las cocinas ancestrales

Vincular e integrar a grupos de investigación relacionados con patrimonio cultural, especialmente en relación a cocinas tradicionales y gastronomía con el fin de establecer procesos de retroalimentación y profundización en el tema. Para esto se realizará:

- Talleres prácticos para afianzar y conocer temas relacionados con cocinas ancestrales, cultura, plazas de mercado u otros elementos asociados a lo mismo.
- Mesas de trabajo de retroalimentación y debate.

Visitas de campo a lugares preestablecidos para conocer más de cerca prácticas, rituales y procesos socioculturales relacionados con las cocinas del departamento.

4) Sensibilización y formación asociados a las cocinas tradicionales y el turismo con una inclusión de los diferentes actores que participan en el modelo turístico culinario.

Para lo cual se definió estrategias entre la academia y entidades que afianzan, potencialicen y amplíen el conocimiento frente a esos temas. Por ende, la importancia de crear mecanismos de participación social como:

- Talleres teórico prácticos relacionados con cocinas tradicionales, turismo cultural, políticas de salvaguardia de las cocinas ancestrales, entre otros.
- Capacitación en temas como: manipulación de alimentos, guianza turística, atención en calidad y servicio al cliente, entre otros.

- Formación y creación de un diplomado enfocado en reconocer la relevancia de redescubrir, proteger y salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial relacionado a las cocinas tradicionales y al turismo culinario.

5) Medios de la comunicación que permitan visibilizar y promover el *Modelo Turístico Culinario*

Relacionar las diferentes herramientas de comunicación que nos permiten socializar la propuesta al público en general, para esto se tuvo en cuenta el impacto de algunas plataformas tecnológicas y medios de comunicación masivos que facilitan la transmisión del proyecto de investigación:

- Periódico municipal
- Emisoras radiales regionales, locales y emisora de la universidad del Cauca
- Canales de televisión regional y canal universitario.
- Redes sociales:
 - ❖ Facebook
 - ❖ Instagram
 - ❖ Blogs

ia p



PALABRAS FINALES

PALABRAS FINALES

Las cocinas tradicionales son, en síntesis, un proceso social que refleja de forma holística la diversidad pluriétnica y multicultural del hombre reflejada en su alimentación y en los elementos conexos que la componen: técnicas, procedimientos, utensilios, ingredientes, preparaciones, rutinas de mesa, comensalía, oratoria, narrativa, entre otros tantos componentes, además de su relación directa e indirecta con el entorno en que se encuentran. Es así como la tradicionalidad de las mismas se fundamenta en sus raíces, construyendo gran parte de nuestra identidad cultural. El significado que poseen las cocinas ancestrales como parte irrefutable e indeleble de la sociedad permite no solo redescubrir la esencia de la misma, sino que constituye un patrimonio cultural inmaterial que parece perder fuerza con el paso del tiempo, en buena parte por la falta de continuidad en el relevo generacional de quienes porta la tradición.

Es importante redescubrir y reconocer el aporte sociocultural de nuestras cocinas en la reconstrucción de nuestra historia, esa que se teje a través de vivencias, relatos, y que permite ver más allá de los alimentos y que concibe un cúmulo de características enriquecedoras que reivindicán y visibilizan lo ancestral, lo autóctono, lo nuestro.

Al hablar de alimentación, vamos más allá de platos, sabores y olores; es, sin duda uno de los procesos culturales más fascinantes que muestran las cocinas locales; es el inicio de una especie de ceremonia en la que no solo se prepara comida sino en la que se disponen rituales y artilugios; es el momento en donde ocurre un intercambio cultural; es el espacio idóneo para converger técnicas, procesos y saberes. Nuestras cocinas tradicionales son, sin duda, el vínculo más directo con nuestro pasado, el lazo de unión que nos acerca a todo aquello que heredamos para tener

presente en todo momento lo que realmente somos, porque como reza un viejo proverbio: *somos lo que comemos*.

La importancia que posee la tradicionalidad de las cocinas locales incide no solo en la alimentación del hombre, sino que conjuga elementos asociadas a la misma, costumbres, ritos, ceremonias, utensilios, valores individuales y colectivos, un sin número de características arraigadas a los pueblos y las zonas de origen, estas condiciones y atributos permiten revelar la identidad de un territorio, que en resumen describe la diversidad pluriétnica y multicultural.

Las cocinas ancestrales son el reflejo de lo que somos, son parte de la cotidianidad de nuestro vivir, son patrimonio intangible y definen la analogía entre la ruralidad, el campesino, las plazas de mercado, los portadores de la tradición, la comunidad y el entorno donde se desarrollan; su estrecha relación con la idiosincrasia del territorio define parte de su identidad cultural. Lo anterior refleja la diversidad de cada uno de los pueblos alrededor del mundo y del valor en el reconocimiento del origen de sus raíces asociadas a las cocinas locales y a los procesos conexos.

Cada uno de los rasgos presentes en las cocinas tradicionales visibiliza las particularidades de una zona y del conjunto de elementos inmersos en ella, reiterando la importancia y el aporte para el contexto sociocultural; esto ratifica que la tradición de los alimentos dejó de estar oculta para convertirse en epicentro y representación de la identidad cultural de una región ante las demás. Lo anterior permite comprender que el efecto de los alimentos ancestrales y sus procesos alrededor del mundo, además de reivindicar y generar apropiación por lo local, ofrece alternativas para el reconocimiento y difusión ante otros territorios, en un proceso de retroalimentación cultural recíproco.

De esa manera se evidencia el rol que ha tenido la alimentación del hombre en el desarrollo sociocultural de la humanidad, y hoy en día resalta su trascendencia al incidir de forma directa e indirecta en sectores como el económico, el social, el cultural y el ambiental, a tal punto que influye en la dinamización de cada uno de ellos. Las cocinas tradicionales se han convertido en uno de los factores cruciales en la consolidación de los destinos turísticos y en una de las motivaciones más fuertes del turista para elegir una zona para visitar, esto a su vez conlleva a que el territorio desarrolle estrategias para ser más competitivo entre los demás.

El turista actual busca encontrar destinos turísticos experienciales que se alejen de lo convencional y que permitan una interacción directa, más íntima, entre el local y los diferentes procesos socioculturales inmersos en un territorio, es por esto que la tradicionalidad de las cocinas y de cada uno de los diversos elementos presentes en ellas, despiertan un interés del foráneo por conocer y descubrir la cultura culinaria de determinada región.

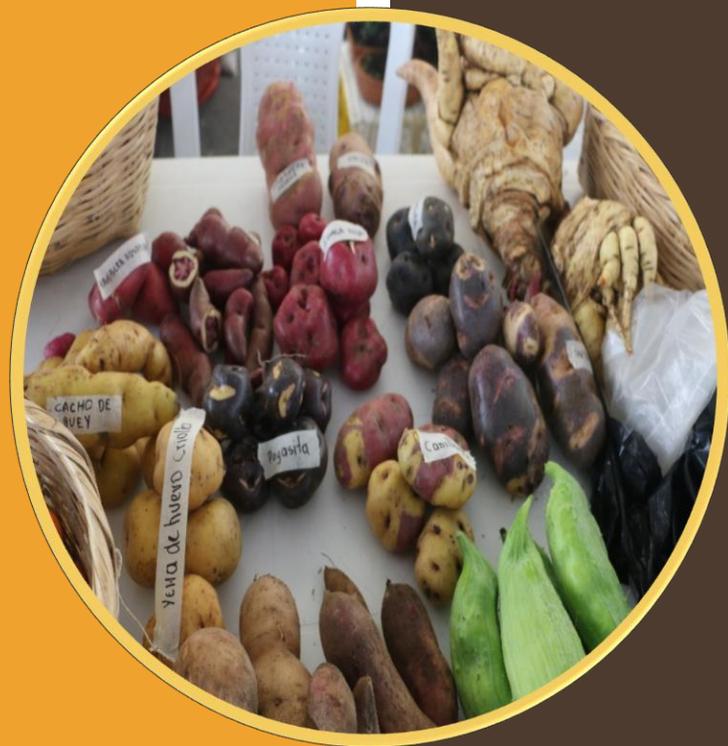
Los destinos turísticos que le apuesten a la construcción de experiencias asociadas con las cocinas regionales deben ser conscientes de la realidad de los territorios y de cada uno de los elementos que coexisten en ellos, es decir, de las características inmersas en las zonas relacionadas con los aspectos sociocultural, económico y ambiental, además de reconocer la vitalidad de la comunidad como agentes con empoderamiento sobre su entorno. Además de garantizar no solo el respeto de los diferentes procesos culturales desarrollados y asociados con las prácticas culinarias tradicionales sino del territorio, propendiendo a un turismo sostenible y sustentable.

Es por esto que es necesario considerar y destacar la relevancia del diseño de modelos turísticos que permitan la toma de decisiones para el desarrollo del turismo dentro de un territorio determinado que acorde a las condiciones y recursos disponibles (atractivos naturales y culturales) interpreten la vocación de un destino y dimensionen su impacto. Los modelos establecen las potencialidades y cualidades de una zona, identificando y definiendo los atributos más significativos para que a partir de ellos se teja una estructura metodológica que no solo visualice un panorama real del destino turístico, sino que logre trazar una ruta certera a seguir para minimizar impactos negativos a la zona seleccionada.

El presente trabajo presentó una propuesta denominada *Construyendo un modelo turístico culinario: hotel turístico Supracafé*, municipio de Cajibío, departamento del Cauca destacando la importancia que poseen las cocinas ancestrales como manifestación cultural inmaterial, además de visibilizar y reconocer la labor de los portadores de conocimiento en la búsqueda constante por mantener vigente la tradición de haberes y saberes transmitidas de generación en generación, para lo cual se requirió de un diagnóstico de la zona, se reconocieron los recursos tangibles e intangibles, se identificó el potencial turístico y la sinergia entre lo local y lo regional, lo que permitió la construcción de una estructura metodológica que engrana a cada uno de los actores del turismo en relación con la producción local, la vocación del destino, *Turismo Culinario* y la integración de cada uno de estos componentes que conforman una cadena de valor para beneficio de la comunidad y el mejoramiento de su calidad de vida.

El *Modelo Turístico Culinario* es una propuesta innovadora para la región que desarrolló un diseño de un modelo flexible aplicable a diversos destinos turísticos con características y condiciones similares a las expuestas en el documento, para este caso puntual con una vocación

en *cocinas ancestrales* como pilar fundamental de la monografía ya que su finalidad se centró en realzar y visibilizar el oficio desarrollado en las cocinas tradicionales del departamento del Cauca y de quienes portan su tradición, además de promover la apropiación de las mismas y el uso de los productos locales entre los turistas culinarios, además de mostrar la realidad cultural de la región, que cuenta con un gran potencial turístico y que busca posicionar el *Turismo Culinario* como un producto turístico importante. Adicionalmente se buscó incentivar la llegada de visitantes nacionales y extranjeros motivados por las cocinas tradicionales, principalmente, y otros atractivos con que cuenta el departamento del Cauca.



BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

Acerenza, Miguel (2015). *Promoción turística. Un enfoque metodológico*. Séptima edición. Editorial Trillas, S.A. de C.V., México, D.C.

Adrià Ferran, Soler Juli & Adrià Albert (2011). *La comida de la familia*. Edición RBA libros, S.A. Barcelona, España.

Albán, Adolfo (2015). *Sabor, poder y saber. Comida y tiempo en los valles afroandinos del Patía y Chota-Mira*. Editorial universidad del Cauca, Popayán, Cauca.

Alcaldía de Popayán. (2016). *Plan de Desarrollo 2016-2019. Vive el Cambio*. Recuperado de <http://www.siipe.co/wp-content/uploads/2014/08/Plan-Popaya%CC%81n.pdf>.

Angulo, Eduardo (2009). *El animal que cocina, gastronomía para homínidos*. 451 Editores. Madrid.

Ascanio, Alfredo y Vinicius Marcus. (2009). *Turismo sustentable. El equilibrio necesario en el siglo XXI*. Eitorial Trillas, S.A., de C.V. México.

Baztán, Aguirre (1995). *Etnografía, metodología cualitativa en la investigación sociocultural*. Edición Marcombo, S.A., Barcelona, España.

Capel, José, Carlos. (2014, 22 de agosto). “Lección de humildad en dos mercados colombiano ”, en El País, España. Recuperado <http://blogs.elpais.com/gastronotas-de-capel/2014/08/22/>.

Castrillón, Andrés José y Villalba Malaver, Juan Carlos. (2018). *Restauración ecológica y gestión colaborativa para un producto turístico de naturaleza en Cajibío (Cauca, Colombia). Una experiencia piloto*, editorial Universidad del Cauca, Popayán.

Castrillón, Andrés José y Amaya, María Teresa. (2017). Aviturismo y coinnovación para el emprendimiento. Informe de investigación. Fase piloto, editorial Universidad del Cauca, Popayán.

Díaz, Beatriz (2011). *Diseño de productos turísticos*. Editorial SÍNTESIS, S.A., Vallehermoso, Madrid.

Entorno turístico (2002). *El turismo: un modelo de desarrollo*. Recuperado del sitio de internet <https://www.entornoturistico.com/turismo-modelo-desarrollo/>.

Flandin, Jean-Louis, y Montanari, Massimo. (2004). *Historia de la alimentación*. Ediciones Trea, España.

FONTUR. (2013). “Glosario de Terminología de Turismo: FONNTUR”. Recuperado de <http://www.fontur.com.co/interactue/glosario/63>.

FONTUR. (2004). “Norma Técnica Sectorial Colombiana, NTSH 006: Clasificación de establecimientos de alojamiento y hospedaje. Categorización por estrellas de hoteles, requisitos normativos”. Recuperado de https://www.fontur.com.co/aym_document/aym_normatividad/2004/NTSH006.pdf.

FONTUR. (2016). Plan Sectorial de Turismo “Turismo para la construcción de la paz: 2014-2018: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Recuperado de https://fontur.com.co/aym_document/aym_estudios_fontur/POLITICAS_PUBLICAS_3.PDF.

Freedman, Paul (editor). (2007). *Gastronomía. La historia del paladar*. Universitat de Valencia, Barcelona.

Gobernación del Cauca (2017). *Inventario turístico municipio de Cajibío, proyecto de fortalecimiento de las condiciones de competitividad turística*. Popayán, Cauca.

Goody, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase, estudio de sociología comparada*. Editorial Gedisa S.A., España.

Gonzales, León, Ledesma y Moreno. (2013). *Turismo rural y en área protegidas*. Editorial SÍNTESIS, S.A., Madrid, España.

Hammersley, Martyn & Atkinson Paul (1994). *Etnografía. Métodos de investigación*. Ediciones Paidós Ibérica, S.A., Barcelona.

Hermosilla Pla, Jorge. (2017). *Un encuentro de reflexión sobre la trilogía “Paisaje, turismo, innovación”*. Paisaje, turismo e innovación. Universitat de Valencia.

IGAC (26 de junio de 2018). *Diccionario Geográfico de Colombia IGAC. Municipio de Cajibío*. Recuperado del sitio de internet <http://ssiglwps.igac.gov.co/digeo/app/index2.html>.

Illera, Carlos, Humberto. (2007). *Seguridad Alimentaria. Popayán, Colombia*: Universidad del Cauca. Popayán, Colombia: Antonio Alarcón R/ Popayán positiva.

- (2008). “Las cocinas del Departamento del Cauca”, Pp.337-386. en Patronato Colombiano de Artes y Ciencias. Bogotá, Colombia.
- (2009). *Cielo, Suelo y Pan el de Popayán*. Popayán, Colombia: Universidad del Cauca. Popayán, Colombia: Antonio Alarcón R/ Popayán positiva
- (2010). *Melcochas de Almaguer...Flores de Panela*. Popayán, Colombia: Universidad del Cauca.
- (2011). *Cocinas Familiares Tradicionales de Popayán*. Popayán, Colombia: Antonio María Alarcón Reina. / Popayán positiva.

- (2012). *Cocinas Familiares Tradicionales de Popayán Edición actualizada*. Popayán, Colombia: Antonio María Alarcón Reina/ Popayán positiva. Segunda edición Popayán. 2012.
- (2012). *Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la Republica (siglo XIX), a la luz de los escritores de algunos cronistas y viajeros*. Carlos Illera. Bogotá: Ministerio de cultura, 2012.
- (2012). *Re-comiendo el cerdo en Popayán*. Popayán, Colombia: López, 2012.
- (2017). *Las Cocinas Escondidas de la CIUDAD BLANCA*. Popayán, Colombia: López S.A.S.

Long, Lucy, Alberta. (2004). *Culinary Tourism*. United States of America: The University Press of Kentucky.

Mantilla, Olga Liliana & Quintero, María Catalina (2011). *La buena mesa colombiana: pretexto para el turismo*. Editorial universidad externado de Colombia. Bogotá, Colombia.

Martin, Ramón (2016). *El comercio internacional del turismo en condiciones de oligopolio*. El caso de Cuba. Capítulo II. Tesis presentada en opción al grado científico de doctor en ciencias económicas por el Dr. Ramón. A. Martin. Fernández, Universidad de la Habana, 2016.

Mata Olmo, Rafael, Hermosilla Jorge, y García Iranzo Emiio, (2017). “Los paisajes turísticos valencianos, valiosos, valorados. Un proyecto estratégico de desarrollo territorial para la Comunitat Valenciana”, en Varios (2017). *Paisaje, turismo e innovación. Actas del I Congreso “Paisaje, turismo e innovación”*, Universitat de Valencia, Barcelona, pp: 15-29.

Mikery Mildred & Pérez Arturo (2014). *Métodos para el análisis del potencial turístico del territorio rural*. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas. Colegio de Postgraduados-Campus Veracruz. México.

file:///C:/Users/Julian/Downloads/Dialnet-. Recuperado del sitio de internet [MetodosParaElAnalisisDelPotencialTuristicoDelTerri-4925982%20\(1\).pdf](#)

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2010). *Metodología para la elaboración del inventario de atractivos turísticos*. Recuperado del sitio de internet <http://www.mincit.gov.co/minturismo/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=40681&name=MetodologiaInventarioTuristicos2010.pdf&prefijo=file>.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2017). *Mincomercio lanzó estrategia para posicionar gastronomía colombiana como producto turístico: Mincomercio*. Recuperado de http://www.mincit.gov.co/publicaciones/39281/mincomercio_lanzo_estrategia_para_posicionar_gastronomia_colombiana_como_producto_turistico.

Ministerio de Cultura. (2009). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de alimentos y las cocinas tradicionales de Colombia: Biblioteca Básicas de cocinas tradicionales de Colombia*. Ministerio de Cultura. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.

Ministerio de Cultura (2015). *La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas*. Bogotá, Colombia.

Muñoz, Juan Jacobo, (2018). *Platos de las abuelas*. Cocina tradicional de Popayán. Tercera edición. Editorial universidad del Cauca, Popayán Cauca.

Ocaña, Inmaculada (2012). *Gestión de productos turísticos*. Editorial Síntesis, S.A., Vallehermoso, Madrid, España.

OMT. (2017). *Barómetro OMT del Turismo Mundial: Organización Mundial del Turismo OMT*. Recuperado de <http://www2.unwto.org/es/press-release/2017-09-08/turismo-internacional-2017-presenta-los-mejores-resultados-semestrales-de-l>.

OMT. (2017). *¿Por qué el Turismo?: Organización Mundial del Turismo OMT*. Recuperado de <http://www2.unwto.org/es/content/por-que-el-turismo>.

Pollan, Michael (2014). *Cocinar una historia natural de la transformación*. Random House Mondadori S.A., Buenos Aires.

Pulido Juan & Sáez Antonia (2011). *Estructura general de mercado turístico*. Editorial SINTESIS, S.A. Vallehermoso. Madrid, España.

Pulido, Vaquero y Velasco. (2013). *Turismo cultural*. Editorial SÍNTESIS, S.A., Vallehermoso, Madrid, España.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2017). *Diccionario de La Lengua Española: Real Academia Española*. Recuperado de <http://dle.rae.es/?w=chef>.

Reservat.io. (2019). 8 tendencias del turismo para 2019 según *Bookin.com*. Recuperado de <https://reservatio.com.mx/8-tendencias-del-turismo-para-2019-segun-booking-com/>

Richards, Greg. (2002). “Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and Consumption” en Hjalager, A. M. y Richards, G. (editors), *Tourism and gastronomy*. London, Routledge, pp. 3-20.

Rodríguez, Rodríguez de Castro, Rodríguez y Cabrerizo. (2015). *Entre pliegues del turismo. Desde el territorio y las representaciones en España y México*. Editorial Universidad Autónoma de Madrid, Madrid, España.

Sánchez de Ospina, Verónica. (2018). *4000 años de cocina. Una deliciosa historia*. Editorial Nomos, Bogotá.

Sánchez, Ramírez & Valverde. (2007). *El turismo rural como complemento al desarrollo territorial rural en zonas indígenas de México*. Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales. Universidad de Barcelona. Barcelona. Recuperado del sitio de internet <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-236.htm>

Sánchez, Alonso. (2011). Ordenación del territorio y paisaje: El turismo de Costa Dulce. Editorial Bellisco. Madrid, España.

Sanz, Silvia; Buzova Daniela, y Cervera, Amparo. (2017). “Turismo gastronómico en la provincia de Valencia: ¿cómo lo perciben los turistas?”, en Varios (2017). *Paisaje, turismo e innovación. Actas del I Congreso “Paisaje, turismo e innovación”*, Universitat de Valencia, Barcelona, pp. 159-168.

SUPRACAFÉ. (2017). *SUPRACAFÉ*. Recuperado de <http://www.supracafe.com/nosotros/>.

Tischner, Herbert (1964). *Enciclopedia del conocimiento universal. Etnografía*. Edición Compañía General Fabril Editora, S.A., Argentina.

UNESCO. (2003). *¿Qué es el Patrimonio Cultural Inmaterial?: UNESCO*. Recuperado de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>.

UNESCO (2013). *Patrimonio inmaterial*. Recuperado del sitio de internet <http://www.unesco.org/new/es/santiago/culture/intangible-heritage/>.

Varios (2017). *Paisaje, turismo e innovación. Actas del I Congreso “Paisaje, turismo e innovación”*, Universitat de Valencia, Barcelona.

Varisco, Cristina (2005). *Sistema turístico. Subsistemas, dimensiones y conceptos transdisciplinarios*. Universidad Nacional de Mar del Plata. Centro de Investigaciones Económicas y Sociales. Grupo Turismo y Territorio, Espacios Naturales y Culturales. Mar de la Plata, Argentina. Recuperado del sitio de internet <http://nulan.mdp.edu.ar/2208/1/varisco.2013.pdf>

Vásquez de la Torre & Agudo (2010). *El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo*. Un estudio de caso. Pasos revista de turismo y patrimonio cultural. Vol. 8 N°1 págs. 91-112. 2010.

Vera, Palomeque, Marchena y Anión. (1997). Análisis territorial del turismo. una nueva de geografía del turismo. editorial Ariel, S.A., Córcega, Barcelona.

Vignati, Federico (2009). *Gestión de destinos turísticos. Como atraer personas a polos, ciudades y países*. Editorial Trillas, S.A. de C.V., México, D.F.

Zukin, S. (1998). "Urban lifestyles: diversity and standaristion in spaces of consumption". Urban studies, n35(5-69), pp.825-839.

arta



ANEXOS

ANEXO No. 1 Inventario turístico del municipio de Cajibío. Gobernación del Cauca. Secretaria de desarrollo económico y competitividad. Documento en formato PDF. adjunto externo a la monografía.

ANEXO No.2. Fotografías infraestructura turística del hotel turístico Supracafé



Fotografía No. 1. Hotel Boutique Hacienda Los Naranjos (Exterior) (Fuente: L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 2. Hotel Boutique Hacienda Los Naranjos (Fuente: L. A. Méndez, 2018).



Fotografía No. 3. Hotel Boutique Hacienda Los Naranjos. Patio interior 1 (**Fuente:** L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 4. Hotel Boutique Hacienda Los Naranjos. Habitación doble (**Fuente:** L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 5. Hotel Boutique Hacienda Los Naranjos. Comedor (**Fuente:** L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 6. Hotel Boutique Hacienda Los Naranjos. Patio interior 2. (**Fuente:** L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 7. Hotel Boutique Hacienda Los Naranjos. Cocina. (Fuente: L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 8. Hotel Boutique Hacienda Los Naranjos. Cocina. (Fuente: L. A. Méndez, 2018)

ANEXO No.3. Fotografías Mercado campesino- Parque Tecnológico Tecnicafé



Fotografía No. 1. Parque tecnológico del café Tecnicafé. (Fuente: L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 2. Mercado campesino. (Fuente: L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 3. Mercado campesino. (Fuente: L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 4. Mercado campesino- productores. ((Fuente: L. A. Méndez, 2018))



Fotografía No. 5. Mercado campesino- productores. (Fuente: L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 6. Mercado campesino- productores de la zona. (Fuente: L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 7. Mercado campesino- productores locales. (Fuente: L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 8. Mercado campesino- algunos productos locales. (Fuente: L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 9. Mercado campesino- capacitación a locales en preparación de café. (Fuente: L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 10. Mercado campesino- capacitación a locales en café. (Fuente: L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 10. Mercado campesino- capacitación a locales en cocina tradicional. (Fuente: L. A. Méndez, 2018)



Fotografía No. 10. Mercado campesino- capacitación a locales en cocina tradicional. (Fuente: L. A. Méndez, 2018)

ia p



RECETARIO

EL RECETARIO

A continuación, incluyo un recetario, a manera de ejemplo, en el cual están contenidas algunas de las recetas que hacen parte del amplio *corpus* de las cocinas tradicionales del altiplano de Popayán, incluido el municipio de Cajibío. Las recetas han sido obtenidas en talleres con cocineras y cocineros tradicionales regionales y publicadas en un libro de amplia circulación (*Recetas Familiares Tradicionales de Popayán*, Illera, 2011). También se contemplarán recetas publicadas en el libro *Platos de las abuelas* (2018).

El recetario está dividido para su presentación en este anexo en los siguientes capítulos: sopas, platos fuertes, guarniciones, dulces, ají y salsas, bebidas, y en su elaboración tomé en cuenta preparaciones que fueran suficientemente representativas. Lo anterior no excluye recetas que puedan ser propuestas por los cocineros tradicionales que se incorporen a los talleres en la medida en que se vayan programando.

ia p



SOPAS

RECETA	
CALDO BÁSICO	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 6 litros de agua• 2 libras de costilla de res• 2 zanahorias grandes• 2 tallos de apio• 2 tallos de cebolla larga• 1 cebolla cabezona grande clavada (cebolla pinchada o cebolla Piqué)• 4 dientes de ajo• 1 trozo grande de arracacha• 1 manojo grande de hierbas (Tomillo Romero albahaca cilantro común, cilantro Cimarrón, perejil orégano)• Sal, pimienta y comino al gusto	
Preparación	
Ponga a cocinar todos los ingredientes hasta que la carne haya ablandado suficientemente. Con frecuencia este sacando la espuma que flota en la superficie. Cuele el caldo y úselo para preparar las diferentes sopas tradicionales.	
Portador de la tradición	Illera 2011: 27

RECETA	
SOPA DE MASITAS	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 4 litros de caldo básico• 1 libra de masa de maíz añejo• 1 libra de frijoles verdes• 1 libra de papa parda• 1 libra de papa colorada• 1 libra repollo mediano• 1 libra de perejil finamente picado• 2 cucharadas de aceite• Media cucharadita de sal	
Preparación	
Ponga a cocinar lo frijoles en el caldo básico, y cuando estén blandos agregue la papa parada y el repollo picado en tiritas finas. Cuando la papa parda ablande agregue la papa colorada. Amase la masa de maíz añejo, con una cucharada de aceite y media cucharadita de sal; forme masitas, a manera de deditos de unos 4 centímetros de largo y ½ de grosor. Cuando la papa colorada haya ablandado eche la masita caldo; espere 5 minutos más de cocción y sirva caliente con perejil picado	
Portador de la tradición	Ilia María espinosa, en Illera 2011: 28

RECETA	
SOPA DE CARANTANTA	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> • 1/2 libra de carantanta partida en trozos • 1 libra de carne de res molida • 1 libra de papa amarilla pelada y cortada en trozos • 1 libra de papa parda pelada y cortada en trozos • 2 plátanos verdes cortados en rodajas finas y fritos en aceite (fifies) • 4 tallos de cebolla larga o de verdeo, finamente picados • 4 dientes de ajo • Condimentos: sal, color • 1 manojo de tomillo, orégano, romero y cilantro cimarrón • Agua, cantidad necesaria • Picadillo abundante 	
Preparación	
<p>En una licuadora o en el procesador de alimentos ponemos una taza de agua caliente con la carne molida, la cebolla larga o de verdeo, los dientes de ajo, la sal al gusto y el color vegetal (preferiblemente achiote o bija). Se licua lo anterior hasta que se incorporen todos los ingredientes.</p> <p>La mezcla anterior se lleva a una olla con 2 litros de agua caliente y de inmediato se empieza a batir sin detenerse hasta que la preparación hierva por primera vez. El batido debe ser constante para evitar que la preparación se “corte”. Al momento del primer hervor, se echan a la olla las papas pardas y amarillas troceadas acompañadas del manojo de hierbas; se bate de nuevo el caldo y se tapa la olla hasta que las papas hayan ablandado. En este momento se apaga el fuego, se agregan los plátanos en rodajas y los trozos de carantanta. Se sirve de inmediato para evitar que la carantanta se deshaga por exceso de hidratación. El picadillo se puede poner a cada plato o se pone en recipiente aparte en la mesa para que cada comensal lo adicione a su gusto.</p> <p>Picadillo</p> <p>Ingredientes: 1 taza de cebolla cabezona finamente picada; ½ taza de cilantro finamente picado; 1 taza de tomate maduro pelado y picado; ½ taza de pimentón rojo finamente picado; 2 aguacates troceados.</p> <p>Preparación: Los ingredientes anteriores se mezclan cuidadosamente y se ponen en una fuente para que el comensal los lleve a la sopa a su gusto. Los ingredientes del picadillo también suelen servirse en recipientes separados para que se consuman a conforme a las preferencias individuales.</p>	
Portador de la tradición	Carmen Ramos de Vivas , en Illera 2011: 30

RECETA	
SANGO PATOJO	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 4 libras de costilla de res• 4 litros de gua• 1 libra de papa parda• 1 libra de papa colorada tamaño pequeño• 1 libra de yuca• 1 libra de frijol verde• 1/2 de ullucos• 1/2 de habas verdes• 250 gramos de repollo mediano• 4 tallos de cebolla larga• 4 dientes de ajo• 1 libra de maíz pergamino o amarillo, molido, no muy fino• 1 libra de empella de cerdo (opcional)• 1 manojo de finas hierbas• Comino, pimienta y sal, al gusto• 1 taza de hogao	
Preparación	
<p>En agua caliente con un poco de sal y el manojo de finas hierbas ponga a ablandar la costilla de res partida en trozos. Cuando la costilla haya ablandado agregue los frijoles verdes, el maíz, el repollo picado en julianas, las habas verdes, los ullucos partidos en trozos de un centímetro de largo aproximadamente, la papa parda y la yuca partida en trozos irregulares y los aliños.</p> <p>Cuando la papa parda y la yuca estén blandas se agrega la papa colorada entera y con cascara. Espere a que los ingredientes ablanden y la sopa espese. Sirva caliente o acompañada de una porción de Hogao, chicharroncitos de empella, y un poco de cilantro finamente picado.</p>	
Portador de la tradición	Berenice Cuellar Tobar e Iliá María Espinosa, en Illera 2011: 32

RECETA	
CALDO DE COLA	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 cola de res, con piel, partida en carretes • 1 kilo de papa parda • 1 manojo de finas hierbas • 4 tallos de cebolla larga • 1 una cabeza de ajo • 1 cebolla cabezona clavada (cebolla pinchada o cebolla Piqué) • Una cucharada de achiote diluido o color en polvo • Sal y pimienta al gusto • Agua, cantidad necesaria 	
Preparación	
<p>Cocinar la cola con todos los ingredientes hasta que esté bien blanda. En olla presión puede tardar una hora. Una vez ablandada la cola, adicionar papa parda partida en mitades, esperar que ablande servir el caldo con cilantro picado y arroz blanco.</p>	
Portador de la tradición	Berenice Cuellar Tobar e Iliá María Espinosa, en Illera 2011: 36

RECETA	
CREMA DE CHONTADURO	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 litro de leche • 500 gramos de chontaduro • 2 dientes de ajo • 1 cebolla cabezona (cortada en cuadros) • 1 onza de café expresso • Sal a gusto 	
Preparación	
<p>Licuar los chontaduros en la leche. Picar finamente la cebolla cabezona y el ajo y freír. Cocinar el chontaduro licuado con la leche y el café expresso e incorporar la cebolla y el ajo. Salpimentar al gusto</p>	
Portador de la tradición	Carlos Humberto Illera Montoya, información personal, 2019

RECETA	
MOTE DE MAÍZ BLANCO CON MANO DE RES	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 1 mano de res partida en trozos pequeños• 2 libras de mote blanco• 1/2 libra de ullucos• 1/2 libra de frijoles verdes• 1/2 libra de repollo picado en julianas• 1 libra de zapallo o auyama• 1 libra de yuca• 1 libra de papa parda• 1 libra de papa colorada• 1 mano de finas hierbas• Sal y pimienta al gusto• Agua, cantidad necesaria	
Preparación	
<p>Poner a cocinar la mano de res, con un manojo de finas hierbas y sal, preferiblemente en olla de presión, hasta que ablande. Agregar los frijoles, los ullucos partidos, el repollo, la papa parda, la yuca, el zapallo partidos en trozos pequeños, y el mote blanco. Cuando todo este blando, agregar la papa colorada dejar cocinar hasta que ablande. Servir caliente acompañado de aguacate y ají de hierbas.</p>	
Portador de la tradición	Berenice Cuellar Tobar e Iliá María Espinosa, en Illera 2011: 40

RECETA	
<i>MOTE DE MAÍZ AMARILLO CON COSTILLA DE RES</i>	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 2 libras de costilla carnuda de res• 2 libras de mote amarillo• 1/2 de ullucos• 1/2 libra de frijoles verdes• 1/2 libra de repollo picado en julianas• 1 libra de papa parda• 1 libra de papa colorada• 1 manojo de finas hierbas• 1/2 taza de cilantro picado finamente• Sal y pimienta al gusto• Agua, cantidad necesaria	
Preparación	
<p>Poner a cocinar la costilla de res con la sal y el manojo de finas hierbas hasta que esté bien blanda. Agregar los frijoles, los ullucos partidos, el repollo, la papa parda y el mote amarillo.</p> <p>Cuando todo este blando, agregar la papa colorada dejar cocinar hasta que ablande, servir caliente con cilantro picado y acompañado de aguacate, ají de hierbas y hogao.</p>	
Portador de la tradición	Berenice Cuellar Tobar e Iliá María Espinosa, en Illera 2011: 42

RECETA	
SOPA DE TORTILLA	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 400 gramos de tortilla (partidas en dos o 4 partes)• 1 libra de carne de res molida• 1 libra de papa amarilla pelada y cortada en trozos• 1 libra de papa parda pelada y cortada en trozos• 2 plátanos verdes cortados en rodajas finas y fritos en aceite (fifies)• 4 tallos de cebolla larga o de verdeo finamente picados• 4 dientes de ajo• Condimentos: sal, color• 1 manojo de tomillo, orégano, romero y cilantro cimarrón• Agua, cantidad necesaria• Picadillo abundante	
Preparación	
<p>En una licuadora o en el procesador de alimentos ponemos una taza de agua caliente con la carne molida, la cebolla larga o la de verdeo, los dientes de ajo, la sal al gusto y el color vegetal (preferiblemente achiote o bija). Se licua lo anterior hasta que se incorpore todos los ingredientes.</p> <p>La mezcla anterior se lleva a una olla con 2 litros de agua caliente y de inmediato se empieza a batir sin detenerse hasta que la preparación hierva por primera vez. El batido debe ser constante para evitar que la preparación se “corte”. Al momento del primer hervor, se echan a la olla las papas pardas y amarillas troceadas acompañadas del manojo de hiervas; se bate de nuevo el caldo y se tapa la olla hasta que las papas hayan ablandado. En este momento se apaga el fuego, se agregan los plátanos en rodajas y los trozos de tortilla. El picadillo se puede poner a cada plato o se pone en recipiente a parte en la mesa para que cada comensal lo adicione a su gusto.</p>	
Portador de la tradición	Carlos Humberto Illera Montoya, información personal, 2019

la p



PLATOS FUERTES

RECETA	
CONEJO EN SALSA DE MANÍ	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 1 conejo grande porcionado en 6 partes• ½ libra de maní tostado y molido• 100 gramos de harina de trigo• 50 cc de aceite• 8 dientes de ajo• 4 cebollas cabezonas• 4 tallos de cebolla larga picados• 1 taza de achiote diluido• Sal y pimienta al gusto• Ramitas de romero, orégano, tomillo y cilantro cimarrón, albahaca y hojas de laurel	
Preparación	
<p>En una cacerola grande poner, a calentar el aceite y empezar a dorar los trozos de conejo salpimentados (untados de sal y pimienta molida), y enharinados (pasados en seco por harina). Agregar los dientes de ajo machacados o fileteados, la cebolla picada finamente las finas hierbas y las hojas de laurel. Sofreír todo revolviendo de tanto en tanto, agregando un poco de caldo de verduras o de carne y el achiote diluido y se cocina por aproximadamente 60 minutos o hasta que el conejo haya ablandado. Durante todo ese tiempo controlar el líquido agregando agua o caldo si fuera necesario, y removiendo desde el fondo para que no se pegue. Cuando esté bien blanda la carne, agregar el maní tostado y molido disuelto en un poco de caldo de cocción. Rectificar sabor y servir bien caliente. La salsa debe quedar algo espesa.</p>	
Portador de la tradición	Carlos Humberto Illera Montoya, información personal, 2019

RECETA	
<i>TILAPIA ASADA EN HOJA DE PLÁTANO (PAPILLOTE CRIOLLO)</i>	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 1 tilapia limpia del peso deseado. Preferiblemente de 350 gramos en adelante.• 1 cebolla cabezona mediana cortada en rodajas• 1 diente de ajo machacado• 1 tomate maduro partido en rodajas• 1 cucharada de mantequilla• Cilantro y perejil finamente picados• Sal y pimienta al gusto• 50 centímetros de hoja de plátano soasada• 50 cm de aluminio de cocina	
Preparación	
<p>Haga una pasta con la mantequilla la sal, la pimienta, el diente de ajo, el cilantro y el perejil, y aliñe la tilapia por dentro y por fuera, con la mezcla anterior.</p> <p>En un extremo de la hoja de plátano soasada extienda cuatro rodajas de cebolla cabezona y dos o tres tomates. Ponga sobre ellas la tilapia previamente condimentada, cúbrala con más cebolla y tomate y de vueltas a la hoja de plátano Hasta que el pescado quedé envuelto sin apretar demasiado.</p> <p>Envolver el paquete armado de esa manera en un trozo de aluminio de cocina, séllelo bien por los extremos y lleve el envoltorio directamente sobre la llama de la estufa o sobre el carbón. De vuelta al papillote (envoltorio) pasados 5 a 7 minutos y deje cocer 7 minutos más. Retire del fuego, deposite sobre un plato y abra el papillote con cuidado. Acompañe con papa al vapor.</p>	
Portador de la tradición	<i>Carlos Humberto Illera Montoya, información personal, 2019</i>

RECETA	
SUDADO DE PEPINO	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 6 litros de agua• 2 libras de carne de pepino (lagarto o murillo) cortadas en rodajas de 4 centímetros de grueso• 1 libra de papa guata• 1 libra de papa colorada• 3 tomates maduros• 5 dientes de ajo• 2 cebolletas• 2 gajos de cebolla larga 1 cucharada de achiote diluido• Sal	
Preparación	
<p>Ponga a cocinar la carne de pepino en una olla a presión con una cucharadita de sal, por espacio de 90 minutos, o hasta que esté bien blanda. Baje la olla destápela con cuidado y agregue las papas peladas y sin partir. Agregue también el tomate, la cebolla, la cebolleta y los ajos finamente picados. Vierta la cucharada de achiote, rectifique la sal, tape la olla a presión y póngala la de nuevo al fuego durante 10 a 15 minutos. Sirva bien caliente, acompañado de con arroz.</p>	
Portador de la tradición	<i>Carlos Arturo Tobar Paz, en Illera, 2011: 14</i>

RECETA	
QUINOTTO (RISOTTO DE QUINUA) CON POLLO	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 taza de quinua • Agua cantidad necesaria • Sal y pimienta al gusto • 125 gramos de champiñones • 1 cebolla cabezona picada finamente • 3 cucharadas de aceite • 1 diente de ajo • 1 pechuga de pollo • 1 taza de caldo de cocción de la pechuga • 2 cucharada de achiote diluido • 125 gramos de queso campesino opcional 	
Preparación	
<p>Lave quinua en agua a temperatura ambiente, sobándola entre las palmas de las manos; el proceso se debe repetir al menos 4 o 5 veces, cambiando el agua cada vez que se repite. Una vez lavada la quinua se echa en un recipiente amplio y se cubre con caldo de la cocción de la pechuga y allí se cocina por unos 15 minutos. Si hace falta se agrega un poco más de caldo hasta que alcance la textura deseada. Escurrir, esparcir en una lata y reservar. Se recomienda no ponerle sal durante la cocción, sino agregarla al final.</p> <p>Aparte en un sartén caliente, con un poco de aceite vegetal, saltear el pollo, la cebolla y el ajo en el aceite vegetal, agregar el achiote y dejar cocinar hasta que estén suaves. Agregar los champiñones partidos de rodajas dejar de cocinar a fuego bajo durante 5 minutos, revolviendo ocasionalmente. Agregar la quinua y un poco de caldo a la sartén. Se pueden agregar zanahoria picada en cuadritos y alverjas blanqueadas. Una vez integrados todos los ingredientes, servir caliente.</p>	
Portador de la tradición	Carlos Humberto Illera Montoya, en Illera, 2011:15

RECETA	
EMPANADAS DE PIPIÓN	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 2 libras de masa de maíz añejo• 5 libras de papa colorada pelada y sin ojos• ½ de maní tostado y molido• 1 libra cebolla Larga junca o de verdeo• 10 dientes de ajos machacados• 1 libra de tomate maduro (chonto o de guiso) pelado y picado finamente• 1 cucharada de comino molido• 1 cucharada de pimienta molida• 5 cucharadas de achiote diluido• Sal al gusto• Agua cantidad necesaria• Aceite para freír cantidad necesaria	
Preparación	
<p>Se pone al fuego una olla grande y se ponen a freír la cebolla, el ajo y el tomate con sal al gusto y el tomate con sal al gusto y achiote diluido. Cuando lo anterior está listo se le adiciona la papa pelada y rebanada muy finamente y se le va agregando agua de poquitos, sin que llegue a cubrir totalmente la papa y se remueve constantemente con cuchara de palo para evitar que se pegue al fondo de la olla. A partir de este momento la cocción debe hacerse a fuego lento. Cuando esta preparación empiece a cocer y la papa haya desbaratado se reservan dos tazas aproximadamente y en ellas se disuelve el maní tostado y molido y se mezcla con el que está cocinando en la olla. Sin olvidar ir adicionando agua a medida que sea necesario, se sazona con el comino y la pimienta, se rectifica la sal y se cuece hasta lograr la textura ideal de pipián: suave, homogénea y suelta sin llegar a ser líquida. El pipián arroja excelentes resultados si se lo deja reposar en el refrigerador o en un ambiente muy fresco, al menos durante 12 horas.</p> <p>Para hacer las empanadas se hacen bolitas de masa de 2.5 a 3 cm de diámetro que se deposita sobre una lámina de plástico o sobre un trozo de hoja de plátano, previamente engrasada y se las aplana con tabla o plancha de manera hasta que resulten discos de masa de 8 a 10 cm de diámetro sobre el centro de los cuáles se deposita la cantidad de pipián necesaria, que es de aproximadamente media cucharada. Luego se dobla el disco de masa por la mitad y se cierra para obtener la forma tradicional de una empanada. No se debe olvidar que una de las características principales de la empanada de pipián es su pequeño tamaño, de modo que una vez terminada no debe alcanzar más de 6 o 7 cm de largo; tampoco se debe dejar de lado que la unión de la masa debe permitir que la empanadita quedé con el borde ancho o con “alitas”, que al tostar aportan crocancia adicional a la misma. Una vez que se arma un buen número empanadas se procede a freírlas de inmediato en aceite bien caliente. Se sirven calientes con ají de maní.</p>	
Portador de la tradición	Fabiola Bermúdez Quenguán, en Illera, 2011: 17

RECETA	
TAMALES DE PIPIAN Y DE GUIISO	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> • 2 libras de masa de maíz añejo • 5 libras de papa colorada pelada y sin ojos • ½ de maní tostado y molido • 1 libra cebolla Larga junca o de verdeo • 10 dientes de ajos machacados • 1 libra de tomate maduro (chonto o de guiso) pelado y picado finamente • 1 cucharada de comino molido • 1 cucharada de pimienta molida • 5 cucharadas de achiote diluido • Sal al gusto • Agua cantidad necesaria 	
Preparación	
<p>Para armar los tamales pipián o de guiso, se procede de la siguiente manera: sobre la mesa de trabajo se dispone de un trozo cuadrado de hoja de plátano verde soasada (ese trozo de hoja se denomina “culero”) de 15 centímetros de lado, aproximadamente, y sobre él se pone una bolita de masa de uno 3 centímetros de diámetro, la cual se aplanada y extiende con la tabla de pisar. Sobre la masa aplanada se dispone una cuchara sopera de pipián o de guiso, según sea el caso. El “culero” con la masa y el relleno se lleva a un trozo de hoja de plátano soasada de aproximadamente 25 centímetros de lado y se procede a doblar y a amarrar con un trozo de cabuya, mirando que el envoltorio quede bien cerrado. Los tamales así armados se llevan a un recipiente con abundante agua y se ponen a hervir entre 25 y 30 minutos.</p>	
Portador de la tradición	Fabiola Bermúdez Quenguán, en <i>Illera</i>, 2011: 18

RECETA	
MEDALLONES DE PEPINO EN SALSA DE CAFÉ	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 1 kilo de carne de pepino o morillo (cortada en medallones de cm de grosor)• 200 gramos de tomate maduro• 200 gramos de cebolla larga• 150 gramos de cebolla cabezona• 4 dientes de ajo• 1 ramito de hiervas (tomillo, orégano, cimarrón)• Sal, pimienta y comino al gusto• 2 cucharadas de achote• ½ litro de agua• 2 libras de papa• 2 libras de yuca	
Preparación	
<p>Hacer un sofrito con junto con el tomate, la cebolla larga, la cebolla cabezona, los dientes de ajo, finamente picados, e incorporar el achote, sal, comino y pimienta al gusto. Cocinar en olla la carne de pepino o morillo en olla a presión hasta que ablande, rectificar gusto. Por aparte se ponen a cocinar las papas en mitades y la yuca en astillas gruesas, por 10 min. Después de que la carne haya ablandado se le incorpora las papas y yucas.</p>	
Portador de la tradición	Carlos Humberto Illera Montoya

RECETA	
MUSLITOS DE POLLO EN SALSA DE CAFÉ Y CHAMPIÑONES	
Ingredientes	
<p>Salsa Bechamel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 ml leche entera • 1 cebolla cabezona • 1 hoja laurel • 1 pimienta en grano • 50 gramos de mantequilla • 1 cda. de harina • Sal y pimienta al gusto <p>Muslitos</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 pernils o muslos de pollo • 1 cucharada de mantequilla • 2 onzas de café expresso • 1 diente de ajo picado finamente • 1 taza de champiñones cortados en láminas gruesas • Sal y pimienta al gusto 	
Preparación	
<p>Bechamel</p> <p>En una sartén aparte, fundir la mantequilla a fuego lento sin que hierva. Agregar la harina y tostarla, removiendo, hasta que la mezcla se desprenda del sartén. Añadir la leche, sin dejar de remover con una cuchara de madera, hasta que se integre completamente a la harina y la mantequilla, y obtengas una preparación homogénea. Se lleva a fuego lento y sin dejar de remover, hasta que la salsa espese ligeramente y desaparezcan los grumos que se han ido formando. Una vez obtenida la textura deseada, se salpimentarla y aromatiza con una pizca de nuez moscada recién rallada.</p> <p>Muslitos</p> <p>Se ponen a dorar las presas de pollo en una sartén junto a la mantequilla y el ajo. Se salpimenta, y se deja freír el pollo por unos 15 minutos. Se añade los champiñones cortados en láminas y vierte la bechamel sobre ellos y el café expresso. Se mezcla bien para que se incorporen los ingredientes. Se tapa la sartén y se deja cocer por unos 10 minutos.</p>	
Portador de la tradición	Carlos Humberto Illera Montoya

RECETA	
ARROZ ATOLLADO	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 3 tazas de arroz• 8 tazas de caldo de pollo• 2 libras de carne de pulpa de cerdo picada en cuadritos de 2 cm aproximadamente• 2 libra de costilla de cerdo carnuda, partida en trozos pequeños• 2 libras de chorizo o longaniza picada en rodajas de un centímetro de espesor• 1 libra de alverjas cocidas con una cucharadita de bicarbonato• 2 pimentones rojos cortados en julianas• 1 libra de zanahoria cortadas en julianas• 1 libra de habichuela picadas en trocitos de un centímetro, cocidas con una cucharadita de bicarbonato.• ½ cilantro y perejil finamente picados• ½ taza de achiote diluido• 1 taza de hogao• Pimienta y comino molidos y sal al gusto	
Preparación	
<p>En un sartén grande ponga a sofreír los chorizos hasta que suelten su aceite. Eche la carne de cerdo y la costilla en el mismo recipiente y sofríalos. Agregue el arroz y después de dos o tres minutos agregue el caldo de pollo, los aliños, el achiote, el cilantro y la sal. Deje secar un poco el caldo ya riegue la zanahoria, las habichuelas y las alverjas. Prepare una taza de hogao y sirva el arroz bien caliente con hogao por encima. Acompañe con retacadas de plátano verde.</p>	
Portador de la tradición	Berenice Cuellar Tobar , en <i>Illera</i> , 2011: 45

RECETA	
FRIJOLES VERDES CON CARNE DE ESPINA	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> • 2 libras de carne de espina, carevaca, o charchas de res • 2 libras de frijoles verdes • 4 plátanos verdes finamente picados • 100 gramos de panela • 4 unidades de tomate chonto maduro • 3 tallos de cebolla larga • 2 cucharadas de achiote diluido • 4 dientes de ajo • Manojos de hierbas surtidas (orégano, tomillo, romero, albahaca, cilantro cimarrón) • Sal, comino y pimienta molido, al gusto • Aceite para freír. Cantidad necesaria • Agua. Cantidad necesaria 	
Preparación	
<p>Ponga la carne en agua caliente por 5 minutos. Pele las partes que lo requiera como lo hacen con una lengua. Cocine la carne con sal y el manojos de hierbas por aproximadamente 45 minutos. Verifique que haya ablandado suficientemente y resérvela. Prepare dos tazas de hogo y resérvelas. Lave los frijoles verdes y póngalos a cocinar con agua abundante, sal, el trozo de panela, comino, pimienta. Cuando hayan ablandado agrégueles una taza de hogo u hogao. Parta la carne en porciones por comensal y agréguela a los frijoles. Déjelos cocer un poco más y sívalos acompañados de arroz blanco, retacadas de plátano verde y una cucharada de hogo.</p>	
Portador de la tradición	Berenice Cuellar Tobar , en <i>Illera</i> , 2011: 46

RECETA	
SANCOCHO DE GUINEO CON ESPINAZO DE CERDO	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 15 litros de agua• 1 espinazo de cerdo carnudo, partido en trozos aproximadamente de 8 centímetros de largo.• 20 unidades de guineo (variedad de plátano) verde• 3 yucas medianas (1 libra y media) peladas y partidas• 2 libras de papa parada pelada, partida en cuartos• 2 libras de papa colorada, pelada y partida en mitades• Media libra de maní tostado y molido• 4 tallos de cebolla larga• 4 ramas de tomillo• 4 ramas de cilantro de castilla• 4 ramas de orégano• 4 ramas de romero• 6 hojas de cilantro cimarrón• 4 dientes de ajo• Achiote diluido• ½ cucharadita de pimienta molida• ½ de comino molido• Sal y pimienta al gusto	
Preparación	
<p>Parte el espinazo de cerdo en trozos de aproximadamente 8 centímetros de largo, cuidando de eliminar las astillas pequeñas que se pueden desprender (mejor si le pide al proveedor de carnes que lo parta él). En una olla grande ponga a cocinar el espinazo de cerdo troceado y agregue un atado de hierbas amarradas (tomillo, orégano, romero, cilantro de castilla y cilantro de cimarrón). Pasada una hora aproximadamente verifique la carne del espinazo esté blanda y si esa así, agregue sal y pimienta al gusto, los demás aliños, la yuca partida, y la papa parda pelada. Cuando ablanden agreguen la papa colorada y el plátano guineo partido a uña en trozos pequeños. Disuelva el maní en una taza de caldo ya agréguelo a la olla. Espere 5 minutos y sirva caliente con una cucharada de hogao encima. Como guarnición se recomienda aguacate y arroz blanco.</p>	
Portador de la tradición	Berenice Cuéllar Tobar e Iliá María Espinosa, en <i>Illera</i>, 2011: 48

RECETA	
TRIPAZO	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> • 4 libras de mondongo, callo o tripa gruesa • 2 libras de papa parda • 2 libras colorada • Achiote diluido y de color en polvo. Cantidad necesaria • 6 limones • 4 tazas de caldo de cocción del mondongo • 1 cucharada de bicarbonato de soda • 1 cucharada de manteca de cerdo • 4 tallos de cebolla larga • ½ de cebolla cabezona • 4 dientes de ajo • 1 mano de finas hierbas picadas tomillo, romero, orégano, cilantro, cimarrón) • ½ de maní tostado y molido • 2 cucharadas de aceite • Sal y pimienta molida, al gusto 	
Preparación	
<p>Deje el mondongo en reposo por una hora con agua, bicarbonato de soda y limón. Lávelo con abundante agua y frótelo con más limón por dos veces. Póngalo a cocinar con finas hierbas y sal por una hora en olla a presión, verifique que esté bien blando, y pártalo en cuadritos de tres centímetros de la aproximadamente. Reserve el caldo de la cocción.</p> <p>En un recipiente grande prepare un sofrito con la manteca de cerdo, un poco de aceite, el color, las cebollas y los ajos, échale las papas peladas y partidas en rebanadas, cúbralas con parte del caldo reservado, continúe la cocción hasta que las papas se desbaraten y échele el callo partido. Disuelva el maní tostado y molido en un poco de caldo e incorpórelo a la preparación anterior. Debe quedar espeso. Verifique la sazón y sirva bien caliente con arroz blanco y ají de piña.</p>	
Portador de la tradición	Ilia María Espinosa , en <i>Illera</i> , 2011: 57

RECETA	
TAPADO EN OLLA DE BARRO Y SALSA DE MANÍ	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 2 libras de arroz• 1 libra de habas verdes con cáscara• 3 libras de carne para desmechar (carne de pecho)• 1 libra de maní• 40 tortillas• 40 envueltos de maíz amarillo y blanco• 10 plátanos verdes• Aceite para freír. Cantidad necesaria• 2 libras de tomate maduro• 2 cabezas de ajo• 1 manojo de finas hierbas (cilantro de castilla, cilantro cimarrón, orégano, tomillo, romero)• 10 tallos de cebolla larga• Una cucharadita de pimienta	
Preparación	
<p>Cocine la carne de pecho con sal, finas hierbas, una cebolla clavada o piqué, cebolla larga y ajos, en olla de presión hasta que blanda, (30 a 45 minutos) y desméchela con ayuda de dos tenedores. Prepara un hogo abundante y agréguelo a la carne desmechada. Reserve el caldo de la cocción para preparar la salsa de maní.</p> <p>Prepara el arroz de la manera habitual, pero sin lavarlo y agregándole las habas desde el principio y retirándole del fuego poco antes de terminar cocción, para que se termine en la olla del tapado. Haga retacadas o tostadas con los plátanos verdes y resérvelas. Parta las tortillas por la mitad, en sentido horizontal. Para los envueltos de maíz, amarillo y blancos, en trozos circulares. Reserve todo para proceder a armar el tapado.</p> <p>Con las anteriores preparaciones listas proceda de la siguiente manera; cubra el fondo de una olla de barro de tamaño grande con una capa gruesa de hoja de plátano soasada. Disponga una capa de arroz con habas, una capa de retacadas de plátano bañadas con salsa de maní; encima ponga una capa de tortillas y envuelto, y finalmente disponga una capa abundante de carne desmechada. Repita los pasos anteriores las veces que sea necesario hasta que agote los ingredientes y lleve la olla tapada a fuego alto por 20 minutos. Sirva el tapado caliente y cerciorándose de que cada plato lleve una porción de todos los componentes.</p>	
Portador de la tradición	Alvaro Grijalba Gómez, en Illera, 2011: 70

RECETA	
ARCHUCHAS RELLENAS ABORRAJADAS	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> • 10 archuchas grandes y bien firmes • 1/2 libra de carne pulpa de cerdo • 1/2 libra de carne pulpa de res • 4 huevos cocidos duros picados • 4 tallos de cebolla larga • 4 cebolla cabezonas medianas • 2 tomates maduros pelados • 1 pimentón rojo grande • 2 dientes de ajo • ½ de finas hierbas picadas finamente • ½ cucharadita de comino • ½ cucharadita de pimienta • Una cucharadita de bicarbonato de soda • Sal al gusto 	
Preparación	
<p>Cocine las carnes con cebolla, ajo, cebolleta, finas hierbas y sal al gusto. Pique las carnes cocidas finamente con cuchillo (no la pase por molino o procesador) y reserve. Prepare un guiso con cebolla larga, cebolla cabezona, ajo, tomate, pimentón, comino, pimienta, sal y finas hierbas. Una vez esté listo el guiso, incorpórole las carnes picadas y los huevos cocidos, y mantenga en el fuego por 10 minutos revolviendo constantemente. Cocine las archuchas en agua con sal y una cucharadita de bicarbonato. Una vez cocidas hágales una incisión a lo largo, extraiga por ella las semillas y proceda a rellenarlas con el guiso de carne. Aparte prepare mezcla para aborrajados.</p>	
Portador de la tradición	Carmen Ramos de Vivas , en <i>Illera</i> , 2011: 98

arta



GUARNICIONES

RECETA	
ENVUELTOS DE YUCA	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 4 libras de yuca• 1 libra de panela• 1 cucharada de canela molida• 1 libra de queso campesino• Hoja de plátano soasada. Cantidad necesaria	
Preparación	
<p>Pelar la yuca, y rallarla, luego escurrirla, preferiblemente en un trozo de lienzo, para extraerle el almidón. La yuca rallada y escurrida se muele con la panela, se le agrega la panela molida, se revuelve hasta obtener una masa homogénea y se arman a mano los envueltos dándoles forma alargada (aproximadamente 15 centímetros de largo) y delgada (unos 3 centímetros de espesor) y poniéndole una tira delgada de queso al centro.</p> <p>Al envolverlos en la hoja de plátano se dejan flojas las ataduras, para que el contenido se pueda expandir durante la cocción. Armados los envueltos se cocinan en agua hirviendo durante 40 minutos. Estos envueltos son una magnificada guarnición para la carne de cerdo asada, frita o a la plancha.</p>	
Portador de la tradición	Malely Gómez Fuentes, en Illera, 2011: 23

RECETA	
ENVUELTOS DE CHOCLO	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 20 mazorcas de choclo• Media taza de melao de panela• 250 gramos de queso campesino rallado• 125 gramos de mantequilla• 10 gotas de esencia de vainilla (opcional)• 1 una cucharadita de bicarbonato de soda• Hojas de choclo (para envolver)• Media cucharadita de sal	
Preparación	
<p>Desgrane la mazorca y muele los granos sin derramar la leche que se produce en la molienda. Amase el choclo molido con el melado de panela, y los demás ingredientes. De ser necesario, dele textura a la masa agregando leche de choclo sin que llegue a quedar aguada. Cuando la masa este homogénea, arme los envueltos depositando dos cucharadas de masa sobre una hoja de choclo.</p> <p>Cierre el envuelto y amarre, en una olla grande ponga un tendido de tuzas de choclo en el fondo, cúbralas con agua y deposite sobre el tendido los envueltos (esto facilitará la cocción al vapor) y tape bien la olla. Cocine por 40 minutos aproximadamente. Un buen truco para verificar el punto de cocción de los envueltos consiste en poner sobre al arrume de envueltos una papa parda grande, cuando la papa esté completamente cocida, los envueltos están listos para consumo. Sívalos calientes o fríos son un buen acompañamiento de carnes fritas.</p>	
Portador de la tradición	Berenice Cuéllar Tobar y Malely Gómez Fuentes. en <i>Illera, 2011: 23</i>

RECETA	
AREPA DE CHOCLO EN CALLANA	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 20 mazorcas de choclo• 250 gramos de queso campesino rayado• 125 gramos de mantequilla• 10 gotas de esencia de vainilla opcional• ½ cucharadita de bicarbonato de soda• ½ cucharadita de sal• 2 cucharadas de azúcar• leche de choclo (se recoge durante la molienda del choclo), cantidad necesaria.• hojas de plátano soasada	
Preparación	
<p>Muela el choclo desgranado y amáselo con el resto de los ingredientes hasta obtener una pasta consistente que se remoja hasta lograr la textura deseada con la leche que se recoge al momento de moler los granos.</p> <p>Armé las arepas y llévelas al fuego sobre hojas verdes de plátano soasadas en una callana o plato pando de barro cocido, consuma las preferiblemente calientes acompañadas de café o chocolate.</p>	
Portador de la tradición	Berenice Cuéllar Tovar

arta



DULCES

RECETA	
MAZAMORRA DE MEJICANO	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> • Un mejicano grande (También se conoce como vitoria, bolo y calabaza) • 11/2 libras de panela • 1 astilla grande de canela • 10 clavos de olor • 2 estrellas de anís • 1/2 libra de arroz crudo • Agua cantidad necesaria 	
Preparación	
<p>Pelar el mejicano. Esto se puede hacer de dos maneras: se emplea un cuchillo grande o un machete y se pela rompiendo la dura corteza exterior con el filo de la herramienta. Más cómodo y sencillo es poner el fruto entero al fuego e irlo girando a medida que la corteza se quema, de esta manera la cascara desprende sin esfuerzo y sin afectar el fruto en su interior. Pelado el mejicano se parte en trozos pequeños y se pone a cocinar con panela, clavos de olor, canela, anís estrellado y agua que lo cubra.</p> <p>Cuando el fruto haya ablandado se le agrega más agua y arroz. Se deja cocinar hasta que el arroz ablande procurando que el agua no se consuma en su totalidad. Se sirve frío o caliente con leche.</p>	
Portador de la tradición	Edgar Alberto Caicedo Cuellar. en <i>Illera, 2011: 56</i>

RECETA	
DULCE DE CIDRA PAPA O CHAYOTE	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> • 4 tazas de cidra papa pelada y rallada • 1 ½ tazas de azúcar • 5 astillas de canela • 5 clavos de olor • Media taza de jugo de limón • Hojas de hierbabuena o menta, o limoncillo (opcional al gusto), finamente picadas 	
Preparación	
<p>En un recipiente amplio se echa la cidrapapa rallada con los demás ingredientes y se pone a calar a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que alcance la textura deseada.</p>	
Portador de la tradición	Carlos Humberto Illera. Información Personal, 2019

RECETA	
MADUROS CALADOS	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 5 plátanos grandes, bien maduritos• ½ de panela• 1 taza de agua• 10 clavos de olor• 4 astillas de canela• 2 unidades de anís estrellado	
Preparación	
Cocine la panela con canela, los clavos, y el anís. Cuando empiece a espesar la preparación anterior. Pele los plátanos y pártalos en tres trozos cada uno. Échelos en el melado y espere a que se cocinen y espese. Sívalos con queso campesino o con cuajada, bañados con suficiente melado.	
Portador de la tradición	Illera, 2011: 91

RECETA	
CASASSATA DE CAFÉ	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 400 gramos de leche condensada• 300 gramos de crema de leche• 1 onza de café expresso• 1 lata de cóctel de frutas• 100 gramos de higos pasos• 50 gramos de nueces de Brasil	
Preparación	
Cortar los higos y trocear medianamente las nueces del Brasil. Aparte, escurrir el almíbar de las frutas. Mezclar la crema de leche con la leche condensada y agregar los ingredientes anteriores. Rectificar el dulce. Verter en un molde y llevar al congelador por varias horas.	
Portador de la tradición	

RECETA	
MANTECADAS	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 2 libras de yuca• 1 libra de queso campesino• 1 cucharada de sal• 4 cucharadas de azúcar	
Preparación	
<p>Cocine 250 gramos de yuca. Muela 750 gramos de yuca cruda con el queso y la yuca cocida. Amase con el azúcar y la sal. Si la masa está muy suelta (muy diluida), adicione hasta 4 cucharadas de fécula de maíz. Rectifique sabor y ponga más sal y/o azúcar si es necesario. Con las manos enharinadas arme las masitas aplanadas de 4 a 5 centímetros de diámetro y 1 ½ de espesor.</p> <p>Fríalas en aceite caliente hasta que doren; escurra el aceite y reserve. Prepare un almíbar cocinando a fuego alto 2 tazas de azúcar y taza de agua (los almibares se suelen preparar en esta proporción: 2 medias de azúcar por 1 media de agua) hasta que alcance el punto de bola fuerte (121 a 125 °C,) cuando al poner un poco de almíbar caliente en un recipiente con agua fría se origina una bolita a la que se le puede dar forma con los dedos). Sumerja las mantecadas fritas en el almíbar escúrrelas el exceso y deje enfriar sobre una losa de piedra o sobre una superficie plástica.</p>	
Portador de la tradición	Blanca Graciela Quintero y Marilú Quintero García, en Illera, 2011: 11

arta



AJÍ Y SALSAS

RECETA	
<i>AJÍ DE HIERBAS</i>	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> • Ají pajarito a gusto • 1 taza de cebolla larga finamente picada • 1 taza de cilantro de castilla o común, finamente picado • ½ taza de perejil finamente picado • 1 taza de tomate de maduro pelado y picado finamente • 2 cucharadas de vinagre • 2 dientes de ajo machacado • Sal a gusto 	
Preparación	
<p>En un mortero, o en la piedra de moler, machaque los ajíes con el ajo y la sal. Mézclelos con el resto de los ingredientes y de ser necesario agregue media taza de agua. Este ají toma mejor gusto si se deja reposar de un día para otro.</p>	
Portador de la tradición	Tradicional

RECETA	
<i>AJÍ DE PIÑA</i>	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 piña madura • 2 cebollas cabezonas grandes • 1 mata de lechuga común • Ají pajarito o chivato al gusto • Cilantro y perejil (opcionales) al gusto • 1 cucharadita de sal • 1 cucharadita de azúcar 	
Preparación	
<p>Pique la piña finamente o rállela usando las muescas más grandes del rallador cuidando no derramar su jugo durante el corte y reserve. Haga rollitos con las hojas de lechuga y córtelos en rodajas muy finas. Pique finamente la cebolla cabezona. Mezcle todos los ingredientes y agrégueles el ají al gusto. Opcionalmente puede agregar perejil y cilantro.</p>	
Portador de la tradición	Tradicional

RECETA	
AJÍ DE MANÍ	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 1 libra de maní tostado y molido• 1 libra de cebolleta blanca (cebolla cabezona o cebolla de huevo)• 1 taza de caldo• Sal al gusto• Ají picado o machacado, al gusto• 4 huevos cocidos• Media taza de perejil finamente	
Preparación	
<p>Se corta la cebolleta y cuando esté blanda se licua con una media taza de caldo, se pasa por el colador y se le incorpora el maní tostado y molido con la sal. La mezcla anterior se puede aclarar adicionándole caldo hasta alcanzar la consistencia deseada. Finalmente, se le adicionan el ají.</p> <p>Los huevos cocidos se pican en trozos finos, para esparcirlos con el perejil picado en la superficie del recipiente en que se va servir. Este paso es opcional, pero recomendamos no omitirlo por el valor agregado que representa para el ahí una vez preparado.</p>	
Portador de la tradición	Tradicional

RECETA	
HOGO U HOGAO	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 4 tomates chontos• 3 tallos de cebolla larga• 4 dientes de ajo• Sal, pimienta y comino al gusto• 4 cucharadas de aceite	
Preparación	
<p>Pique o ralle finamente cuatros tomates chontos bien maduros; pique tres tallos gruesos de cebolla larga y cuatro dientes de ajo. Agréguele sal, pimienta y comino molidos, al gusto y sofríalos con cuatro cucharadas de aceite. Espere a que se cocine bien y úselo para acompañar muchas recetas.</p>	
Portador de la tradición	Tradicional colombiano

ia p



BEBIDAS

RECETA	
ALOJA DE ROSITA QUINTERO	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 2 panelas de 500 gramos• 4 litros de agua• 20 hojas de naranjo agrio• 1 manojo de hojas de limoncillo• 5 rajas grandes de canela• 20 clavos de olor machacados• 250 gramos de maíz pergamino, tostado y molido (cauncharina)• 1 piña grande machacada	
Preparación	
Prepare agua de panela agregándole a la cocción las hojas de naranjo, el limoncillo, los clavos y la canela. Deje enfriar completamente el agua de panela y agregue el maíz (cauncharina) y la piña (por ningún motivo eche el maíz y la piña en el agua de panela caliente o tibia). Tape la olla y déjela en reposo de un día para otro. Cuele la preparación y sirva bien fría.	
Portador de la tradición	Rosita Quintero

RECETA	
CHAMPÚS PAYANÉS	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de maíz trillado • 1 libra de panela • 4 astillas grandes de canela • 10 clavos de olor • 1 piña de grande y madura • 20 lulos grandes y maduros • 10 hojas de naranjo agrio • 8 litros de agua • 1 cucharadita de bicarbonato • Un limón 	
Preparación	
<p>Prepare una mazamorra con el maíz, el agua y el bicarbonato de soda. Cuando la mazamorra este en su punto de cocción resérvela y separe una taza de sus granos con un poco de líquido o claro. Licue la taza de mazamorra que reservó con su líquido. Reserve.</p> <p>Aparte prepare un melado con panela, 2 tazas de agua, los clavos de olor, la canela y las hojas de naranjo. Agregue el jugo de limón. Resérvelo.</p> <p>Pique menudamente la piña. Parta los lulos en mitades, extraiga el contenido de las cáscaras con una cuchara y triture la pulpa sin quede muy fina. Resérvela.</p> <p>Estando la mazamorra y los demás ingredientes a temperatura ambiente, mézclelos todo en una olla de suficiente capacidad, para la mezcla prefiera una olla o cántaro de cerámica. Rectifique el dulce. Ponga a enfriar o sívalo con cubos de hielo.</p>	
Portador de la tradición	Tradicional en Valle y Cauca

RECETA	
<i>BIRIMBÍ</i>	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 1 taza de lechada asentada del maíz molido• 200 gramos de panela partida• 2 hojas de naranjo agrio• 1 litro de leche	
Preparación	
Cuando se muele el maíz para el sango, se pone a reposar en agua para limpiarlo de afrecho (desaunchar). El agua que queda de esta operación, denominada chulla se deja reposar de un día para otro para que añeje un poco. La chulla se revuelve con la leche y se pone a cocinar con la panela y las hojas de naranjo, hasta que espese. El birimbí se consume frío o caliente.	
Portador de la tradición	

RECETA	
<i>SALPICÓN DE BAUDILIA</i>	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">• 1 libra de mora de castilla• ½ libra de pulpa de guanábana• 4 lulos de grandes• Agua, cantidad necesaria• Media libra de azúcar• 2 naranjas de valencia (naranja común) partidas en cuartos• 1 taza de jugo de naranja común• Hielo raspado o triturado finamente en licuadora. Cantidad necesaria	
Preparación	
Triture las moras con cuchara o tenedor (no las licue) y congélelas. Saque las semillas a la pulpa de la guanábana y reserve. Parta los lulos a la mitad, extraiga su pulpa con una cuchara, tritúrela y reserve. Parta las naranjas en cuartos y reserve. Ponga el hielo raspado o triturados en un recipiente amplio.	
Triture manualmente los lulos y revuélvalos con la mora el hielo. Agregue azúcar al gusto y el jugo de naranja. La mezcla debe quedar muy espesa y solo se le adiciona agua en casos de verdadera necesidad. Al momento de servir el salpicón, ponga en el fondo de cada vaso 4 motas de guanábana. Acompañe el salpicón con colaciones o galleticas de mantequilla y de ¼ de naranja para que el comensal exprima su jugo al momento de consumirla.	
Portador de la tradición	Illera 2011: 106

