

DEBATES CONTEMPORÁNEOS SOBRE EL TURISMO

DIANA
MORALES-BETANCOURT

MANUEL
LEGUIZAMÓN
(EDITORES)

DEBATES
CONTEMPORÁNEOS
SOBRE EL TURISMO

TOMO VII
TURISMO GASTRONÓMICO:
EXPERIENCIAS Y ANÁLISIS

UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA

Debates contemporáneos sobre el turismo. Tomo VII : turismo gastronómico: experiencias y análisis / Luisa Fernanda Posada Hincapié [y otros]; Diana Morales-Betancourt ; Manuel Leguizamón (editores). - Bogotá: Universidad Externado de Colombia. 2019.

138 páginas ; 24 cm.

Incluye bibliografía al final de cada capítulo.

ISBN: 9789587901672

1. Turismo – Colombia 2. Turismo – Argentina 3. Gastronomía – Colombia 4. Gastronomía – Argentina
5. Restaurantes, cafeterías, etc. Medellín (Antioquía, Colombia) I. Morales-Betancourt, Diana, editora II.
Leguizamón Tiusabá, José Manuel, editor III. Universidad Externado de Colombia IV. Título

338.4791

SCDD 21

Catalogación en la fuente -- Universidad Externado de Colombia. Biblioteca. MRJ

Julio de 2019

ISBN 978-958-790-167-2

© 2019, DIANA MORALES-BETANCOURT Y MANUEL LEGUIZAMÓN (EDITORES)

© 2019, UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA

Calle 12 n.º 1-17 Este, Bogotá

Teléfono (57 1) 342 0288

publicaciones@uexternado.edu.co

www.uexternado.edu.co

Primera edición: julio de 2019

Diseño de cubierta: Departamento de Publicaciones

Corrección de estilo: María del Pilar Osorio

Composición: Marco Robayo

Impresión y encuadernación: DGP Editores S.A.S.

Tiraje: de 1 a 1.000 ejemplares

Impreso en Colombia

Printed in Colombia

Prohibida la reproducción o cita impresa o electrónica total o parcial de esta obra, sin autorización expresa y por escrito del Departamento de Publicaciones de la Universidad Externado de Colombia. Las opiniones expresadas en esta obra son responsabilidad de los autores.

MANUEL LEGUIZAMÓN LUISA LARREA DAVID
LUZ STELLA PEMBERTHY G. LUISA FERNANDA POSADA HINCAPIÉ
VALENTINA VIVEROS PALACIOS CLAUDIA TRONCOSO
MARITZA RUIZ URIBE MARIANA ARZENO
DIANA MORALES-BETANCOURT

CONTENIDO

PRESENTACIÓN	11
CAPÍTULO 1	
El potencial de las cocinas tradicionales y la gastronomía colombiana en el desarrollo del turismo gastronómico	15
<i>Manuel Leguizamón</i>	
CAPÍTULO 2	
Ruta lúdica y gastronómica zona Boulevard Rose-Popayán	43
<i>Luz Stella Pemberthy G</i>	
<i>Valentina Viveros Palacios</i>	
<i>Maritza Ruiz Uribe</i>	
CAPÍTULO 3	
Análisis del proyecto “Medellín sí sabe” y su transición a “Medellín sabores y saberes” a partir de la percepción de los establecimientos gastronómicos y los residentes de Medellín	69
<i>Luisa Larrea David</i>	
<i>Luisa Fernanda Posada Hincapié</i>	
CAPÍTULO 4	
Turismo gastronómico en el noroeste de la Argentina. Experiencias de recuperación de alimentos y preparaciones culinarias locales	91
<i>Claudia Troncoso</i>	
<i>Mariana Arzeno</i>	
CAPÍTULO 5	
Descolonización y planificación del turismo gastronómico desde las comunidades rurales	115
<i>Diana Morales-Betancourt</i>	
LOS AUTORES	137

En el año 2017 en la ciudad de Bogotá, el grupo de investigación Turismo y Sociedad y el Programa de Maestría en Planificación y Gestión del Turismo de la Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras de la Universidad Externado de Colombia, llevaron a cabo el Congreso Internacional de Investigación: “Turismo y Buen Vivir”, en el cual se reunieron académicos, investigadores, profesionales, docentes y estudiantes que han estudiado y abordado el turismo desde las ciencias sociales, humanas y de la naturaleza, así como las áreas de desarrollo, paz, posconflicto, imaginarios sociales, memoria histórica y soberanía alimentaria.

A partir de las investigaciones presentadas durante el congreso, el grupo de investigación Turismo y Sociedad de la Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras de la Universidad Externado de Colombia, realizó una convocatoria, con el objetivo de publicar los trabajos expuestos, y así darlos a conocer a la comunidad académica y científica, ampliando la serie “Debates contemporáneos sobre el turismo”. En esta ocasión, la serie presenta los ejes temáticos abordados en el evento, en cuatro tomos:

Tomo IV: Ética y buen vivir: Reflexiones actuales para la planificación y gestión del turismo.

Tomo V: Turismo en territorios en posconflicto: una oportunidad latente para la reparación social.

Tomo VI: Lugares turísticos: una aproximación desde los imaginarios sociales del turismo, las narrativas y sensorialidades.

Tomo VII: Turismo gastronómico: experiencias y análisis.

El tomo VII: que presentamos a continuación “Turismo gastronómico: experiencias y análisis” tiene como foco central las cocinas tradicionales, la gastronomía, la perspectiva de las comunidades locales sobre estas expresiones culturales y las potencialidades que ofrecen para desarrollar un turismo sostenible.

Los autores de los textos presentan sus reflexiones desde visiones diferentes pero complementarias. Algunos consideran esta oferta como una oportunidad para impulsar y cualificar el turismo receptivo en atención al creciente interés del mercado de viajeros por conocer, degustar y compartir lo auténtico, lo original, lo patrimonial que simboliza la oferta de las cocinas tradicionales y la gastronomía local. Sin embargo, este gran acervo patrimonial y cultural, cuyas raíces se remontan a las costumbres ancestrales, debe

ser preservado. De esta manera, la identidad y la relación de la comunidad local con su territorio se reafirman antes de buscar su comercialización indiscriminada.

En resumen, en este libro se analizan todas las potencialidades para devenir en destinos gastronómicos, pero con atributos de sostenibilidad y claros beneficios sociales.

Manuel Leguizamón en el primer capítulo “El potencial de las cocinas tradicionales y la gastronomía colombiana para el desarrollo del turismo gastronómico” presenta un análisis sobre las posibilidades y las estrategias que se podrían poner en práctica para que nuestros destinos desarrollen el turismo gastronómico. El autor basa su análisis en los hallazgos de la investigación más importante y completa que se ha desarrollado en Colombia sobre esta temática la cual cubrió veintitrés países y todo el territorio nacional. El artículo aborda la temática de las cocinas tradicionales, la gastronomía colombiana y su real potencial para contribuir con el desarrollo del turismo en nuestro país.

En el capítulo dos “Ruta lúdica y gastronómica zona Boulevard Rose Popayán” de las autoras Luz Stella Pemberthy Gallo, Maritza Ruiz Uribe y Valentina Viveros Palacios realizan un enfoque acerca de la gestión del turismo y la competitividad de esta zona y áreas complementarias en Popayán, en el departamento del Cauca, desde el diseño de productos turísticos sustentados en la interpretación turística como aporte al disfrute y el buen vivir.

Luisa Larrea David y Luisa Fernanda Posada Hincapié desarrollan el tercer capítulo “Análisis del proyecto Medellín sí sabe y su transición a Medellín sabores y saberes, a partir de la percepción de los establecimientos gastronómicos y los residentes de Medellín”. Los autores analizan el impacto alcanzado por este último proyecto gastronómico en comparación con el anterior, “Medellín sí sabe”, en cuanto a conocimiento, sostenibilidad y la contribución con la conservación de la gastronomía típica antioqueña.

El cuarto capítulo “Turismo gastronómico en el noroeste de la Argentina. Experiencias de recuperación de alimentos y preparaciones culinarias locales” escrito por Claudia Alejandra Troncoso y Mariana Beatriz Arzeno, realiza un análisis del proceso de valorización de productos y preparaciones andinas en un área del noroeste argentino, la Quebrada de Humahuaca, con el fin de consolidarse como destino de turismo gastronómico. Este capítulo señala cómo los pequeños productores se han vinculado con la oferta gastronómica y las particularidades de esta vinculación. Así mismo, se realiza

un análisis del vínculo generado entre productores y la oferta comercial de la zona, es decir, los restaurantes.

El el quinto y último capítulo titulado “Descolonización y planificación del turismo gastronómico desde las comunidades rurales”, su autora Diana Morales-Betancourt analiza el paradigma de la descolonización como una alternativa para establecer propuestas para el turismo gastronómico creado desde las comunidades rurales que permitan mantener el carácter local y artesanal de la producción de alimentos como una realidad antagónica y complementaria de los sistemas masificados de alimentación.

