

Propuesta para el diseño de una ruta gastronómica del maíz

Para la difusión del patrimonio cultural y el fortalecimiento de la oferta turística de la ciudad de  
Bucaramanga.

Diana Marcela Mendoza Durán y Rafael Antonio Mantilla Forero

Trabajo de Grado para Optar al Título de Profesional en Turismo

Director:

Gerardo Rodríguez Nieto

Ingeniero de alimentos

Universidad Industrial De Santander

Instituto de Proyección Regional y Educación a Distancia

Profesional En Turismo

Bucaramanga

2021

### **Dedicatoria**

Dedico este trabajo a mi madre Verónica, quién me enseñó a soñar desde su vientre, a mi padre Antonio quien me enseñó la importancia del trabajo duro a mi hermano Carlos, y a mi hermana Lizeth pieza fundamental de mi vida. A ellos quienes hicieron posible este logro. A mi compañero Carlos Dias quien me enseñó a afrontar los problemas con valentía. Dedico este logro a quienes me apoyaron en este camino y me dieron su amistad, a la profe Lyda Jazmín, a la profe María Janeth a Martha Sierra de sistemas y a Patricia Gómez de Limpieza. Toda la honra sea para Dios.

Rafael Antonio Mantilla Forero

Dedico este proyecto a mis padres Luis Enrique Mendoza y Eugenia Raquel Durán quienes apoyaron todo mi proceso de formación y es gracias a ellos que estoy en esta etapa tan importante de mi vida, a mi hermana mayor Andrea Carolina por ser un ejemplo a seguir de lucha y de constancia y a mi hermano Andrés Felipe por enseñarme a perseguir los sueños.

Diana Marcela Mendoza Durán

### **Agradecimientos**

Agradezco mi familia por estar apoyándome a lo largo de mi carrera, agradezco a la UIS por su apoyo a través de los auxilios para estudiantes, a cada profesor, docente o maestro que me compartió sus conocimientos y me guio en el camino del saber. Agradezco a la UIS sede Socorro por forjar esta maravillosa carrera, por el apoyo constante a los estudiantes y por permitirme ser una profesional en Turismo. Finalmente agradezco a mis compañeros de curso quienes me acompañaron como amigos en las mejores experiencias y salidas de campo. Toda la gloria sea para Dios.

Rafael Antonio Mantilla Forero

Agradezco a todos los profesores que hicieron parte de mi carrera como profesional en turismo y que a través de los años me permitieron aprender y a ser lo que soy hoy en día, también a mi madre que ha sido mi pilar en toda mi vida y quien me ha podido enseñar a lograr todo lo que puedo y quiero.

Diana Marcela Mendoza Durán

**Contenido**

	<b>Pág.</b>
Introducción .....	12
1. Objetivos .....	16
1.1 Objetivo general .....	16
1.2 Objetivos específicos.....	16
2. Marco referencial .....	17
2.1. Antecedentes .....	17
2.1.1 internacional.....	17
2.1.2 Nacional .....	18
2.1.3 Local .....	19
2.2 Marco teórico .....	19
2.2.1 Teoría del turismo: modelos de turismo: .....	19
2.3 Marco conceptual.....	32
2.4 Marco legal .....	34
3. Método .....	36
3.1 Tipo de investigación.....	36
3.2 Participantes .....	36
3.3 Instrumento .....	38
3.4 Procedimientos.....	38

4. Resultados .....	40
4.1 Revisión de los usos y preparaciones históricas de alimentos a base del maíz, que conduzca a la elaboración de la ruta gastronómica para la ciudad de bucaramanga. ....	40
4.2 Diagnóstico del interés e importancia que representa para los habitantes del municipio de bucaramanga el diseño de una ruta gastronómica del maíz, que promueva el turismo regional. ....	57
4.3 Ruta gastronómica del maíz para la ciudad de bucaramanga que incentive la promoción de la oferta turística del municipio. ....	76
5. Conclusiones .....	108
Referencias bibliográficas.....	109
Apéndices.....	112

**Lista de tablas**

Pág.

Tabla 1. principales leyes y normas que regulan el turismo en Colombia.....	34
Tabla 2. infraestructura vial vehicular urbana.....	45

**Lista de figuras**

	Pág.
Figura 1. Modelo teórico de enfoque espacial de Marriot.....	21
Figura 2. Modelo teórico de enfoque espacial de Palhares.....	22
Figura 3. Modelo teórico de enfoque espacial de Leiper.....	24
Figura 4. El modelo de Inskip se ilustra.....	26
Figura 5. Modelo teórico de enfoque estructural de Moscardo.....	28
Figura 6. Modelo teórico del enfoque estructural de Hall.....	30
Figura 7. Modelo teórico de enfoque estructural de Beni.....	32
Figura 8. Ubicación geográfica del ordenamiento territorial de Santander.....	43
Figura 9. Mute.....	50
Figura 10. Sopa de rullas.....	51
Figura 11. Chorotas.....	53
Figura 12. Arepa cariseca.....	54
Figura 13. Arepa de maíz pelado.....	55
Figura 14. La Chicha.....	57
Figura 15. Parque de los niños.....	80
Figura 16. Biblioteca Pública Gabriel Turbay.....	81
Figura 17. Busto Galán Comunero.....	82
Figura 18. MAMB - Museo de Arte Moderno de Bucaramanga.....	85

Figura 19. Parque Turbay.....	86
Figura 20. Trazado de la ruta en el mapa.....	99
Figura 21. Folleto de la ruta.....	100
Figura 22. Logo ruta.....	107

**Lista de apéndices**

	Pág.
Apéndice A. Encuesta a familias de Bucaramanga.....	112
Apéndice B. Encuesta Validación Ruta gastronómica.....	120

### Resumen

**Título:** Propuesta para el diseño de una ruta gastronómica del maíz para la difusión del patrimonio cultural y el fortalecimiento de la oferta turística de la ciudad de Bucaramanga\*

**Autores:** Diana Marcela Mendoza Durán y Rafael Antonio Mantilla Forero\*\*

**Palabras claves:** Ruta, Gastronomía, Turismo, Patrimonio Cultural inmaterial, Maíz

### Descripción:

Este estudio se realiza bajo la modalidad de trabajo de investigación. Llevándose a cabo en la ciudad de Bucaramanga/Santander. Esta investigación tiene una metodología cuantitativa tipo descriptiva utilizando métodos prácticos y efectivos, igualmente, observación directa, encuestas a los residentes de Bucaramanga para cooperar con la realización y finalización de este proyecto. Esta muestra arrojó un resultado positivo donde el 54.4 % de los encuestados manifestaron que están totalmente de acuerdo en que el turismo gastronómico en Bucaramanga es una oportunidad para conocer la ciudad y el departamento a nivel nacional e internacional y también que el 44.4 % de los encuestados afirman que están de acuerdo con que el maíz es la base de la gastronomía bumanguesa. Teniendo en cuenta que Bucaramanga tiene una población de 581,130 y que se tuvo una aplicación de 108 encuestas considerando 10 de prueba piloto. La problemática de la población bumanguesa es la pérdida de la identidad gastronómica y el desconocimiento de los diferentes usos y preparaciones elaborados con maíz teniendo como consecuencia la transformación del mismo asociado a la inclusión de nuevos procesos industriales es por ello que se ha llevado a cabo el diseño de una ruta gastronómica teniendo en cuenta como producto principal el maíz para la difusión del patrimonio cultural y el fortalecimiento de la oferta turística de la ciudad y de este modo incentivar a los turistas en preparar, consumir, transmitir y valorar la gastronomía típica de Bucaramanga para así mejorar el flujo de turistas tanto nacionales como internacionales.

---

\* Trabajo de grado

\*\* Instituto de Proyección Regional y Educación a Distancia. Profesional en Turismo. Director: Gerardo Rodríguez Nieto. Ingeniero de Alimentos.

### Abstract

**Title:** Proposal for the design of a gastronomic route of corn for the dissemination of the cultural heritage and the strengthening of the tourist offer of the city of Bucaramanga \*

**Author:** Diana Marcela Mendoza Durán and Rafael Antonio Mantilla Forero \*\*

**Key Words:** Route, Gastronomy, Tourism, Intangible Cultural heritage, Corn

### Description:

This study is carried out under the modality of research work, taking place in the city of Bucaramanga / Santander. This research has a descriptive quantitative methodology using practical and effective methods, likewise, direct observation, surveys of Bucaramanga residents to cooperate with the realization and completion of this project. This sample yielded a positive result where 54.4% of those surveyed stated that they fully agree that gastronomic tourism in Bucaramanga is an opportunity to get to know the city and the department at a national and international level and also that 44.4% of those surveyed They affirm that they agree that corn is the basis of bumanguesa gastronomy. taking into account that Bucaramanga has a population of 581,130 and that 108 surveys were applied considering 10 of the pilot test. The problem of the bumanguesa population is the loss of gastronomic identity and ignorance of the different uses and preparations made with corn, resulting in its transformation associated with the inclusion of new industrial processes, which is why the design has been carried out. of a gastronomic route taking into account corn as the main product for the dissemination of cultural heritage and the strengthening of the tourist offer of the city and thus encourage tourists to prepare, consume, transmit and value the typical gastronomy of Bucaramanga for thus improve the flow of both national and international tourists.

---

\* Degree Work

\*\* Instituto de Proyección Regional y Educación a Distancia. Profesional en Turismo. Director: Gerardo Rodríguez Nieto. Ingeniero de Alimentos.

### **Introducción**

El municipio de Bucaramanga es la capital del departamento de Santander, se encuentra ubicada en la zona noreste de los andes colombianos, está comunicada con las demás ciudades del país por la carretera panamericana; en cuanto al transporte aéreo, cuenta con el Aeropuerto Internacional Palo negro. Está rodeada por los municipios de Girón, Floridablanca y Piedecuesta, con los cuales se conforma el Área Metropolitana (Alcaldía de Bucaramanga, 2000).

El auge del turismo en Santander está llevando a explorar nuevos productos turísticos y reinventar la forma en que opera este sector buscando la manera de crear destinos con certificación en sostenibilidad, esto implica trabajar en estrategias que permitan hacer del turismo una actividad sustentable para el desarrollo de los diferentes municipios del departamento; es decir, generar crecimiento económico y ambiental fundamentado en el respeto por las tradiciones culturales de la región (Alcaldía de Bucaramanga, 2000).

La gastronomía hace parte del conjunto de rasgos culturales que caracterizan e identifican a una sociedad, no obstante, es importante la preservación y trascendencia de las diferentes tradiciones culinarias que tiene cada territorio. Este proyecto tiene como objetivo diseñar una ruta gastronómica resaltando el maíz como uno de los productos más influyentes en las cocinas ancestrales de la ciudad de Bucaramanga, y de esta manera contribuir a salvaguardar los saberes gastronómicos de este territorio aportando también a la construcción de un producto turístico que diversifique la oferta en el mercado (Alcaldía de Bucaramanga, 2000). En este orden de ideas, a

partir del presente proyecto de investigación se pretende generar una herramienta que permita reconocer los productos alimentarios que incluyen el maíz en su preparación y hagan parte de la gastronomía bumanguesa, y de esta manera ofrecer una muestra del patrimonio cultural de la ciudad mediante la integración de la cocina autóctona como producto turístico (Gobernación de Santander, 2019).

Bucaramanga cuenta con una gastronomía diversa que se ve reflejada en las distintas preparaciones típicas de la ciudad tales como: carnes, sopas, envueltos, arepas, quesos, dulces, bebidas y bizcochos, entre otros. Adicional a esto, se debe adicionar el valor histórico que hay detrás de cada receta. El maíz es un alimento autóctono de la gastronomía Bumanguesa, este producto es utilizado en la dieta alimentaria de los locales desde tiempos ancestrales hasta la actualidad, dicho esto, se puede considerar este grano como una insignia representativa de la gastronomía santandereana y tiene el potencial para aportar en la creación de un producto cultural que permita el fortalecimiento de la oferta turística en la Ciudad de Bucaramanga.

En la actualidad se evidencia con gran preocupación la pérdida de la identidad gastronómica y el desconocimiento de los diferentes usos y preparaciones elaborados con maíz, lo que implica el desaprovechamiento de una oportunidad de negocio turístico, basado en la gastronomía tradicional y estandarizando la identidad del sector gastronómico el maíz como referente de cultura culinaria tradicional. Según la publicación de Vanguardia Liberal (2019) “La gastronomía santandereana tiene gran variedad de productos típicos que hace que sus comidas

tradicionales estén cargadas de sabores de la región. Uno de ellos es el maíz pelao, un producto que desde tiempos ancestrales ha estado presente en las cocinas de las familias e esta región”.

Así mismo, el Espectador (2019) hace un homenaje a la ciudad bonita (Bucaramanga), en relación con su riqueza en gastronomía e historia; donde manifiesta “la capital santandereana es un destino clave para entender parte de la narración de un país con una cultura más que diversa. Su cocina, con platos tan fascinantes como exóticos, son el sello de un departamento que también cautiva por sus anécdotas. El desconocimiento del patrimonio gastronómico de un territorio afecta directamente la identidad cultural del mismo al desentenderse de las raíces ancestrales que enmarcan las diferentes tradiciones. La falta de memoria colectiva presente en las actuales generaciones bumanguesas da como resultado la pérdida de los saberes y sabores de la gastronomía tradicional. Es importante tener en cuenta que el patrimonio inmaterial representa para las comunidades parte de su historia y herencia, esto también en la medida que se conservan y transmiten las diferentes tradiciones que nos identifican como personas de una determinada sociedad. En este sentido, es preocupante imaginar que las futuras generaciones crezcan bajo el desconocimiento de la importancia de la tradición gastronómica de su región.

Es importante reconocer las raíces, de lo contrario, se caería en la falta de identidad propia como una de las causas de los problemas sociales de la región y del país. Por esta razón, se ha considerado la construcción de una ruta turística para la ciudad de Bucaramanga, esto como una estrategia que permita salvaguardar aquellos usos y preparaciones del maíz que representan para todos los habitantes del municipio una identidad cultural única en el territorio colombiano. El

enfoque planteado para el desarrollo de la solución del problema es el método de investigación cuantitativo. Y finalmente, lo anterior da paso a la siguiente pregunta de investigación: ¿cómo una ruta gastronómica del maíz fortalecerá la oferta turística del municipio de Bucaramanga Santander?

## **1. Objetivos**

### **1.1 Objetivo general**

Diseñar una ruta gastronómica teniendo en cuenta como producto principal el maíz para la difusión del patrimonio cultural y el fortalecimiento de la oferta turística de la ciudad de Bucaramanga.

### **1.2 Objetivos específicos**

- Revisar los usos y preparaciones históricas de alimentos a base del maíz, que conduzca a la elaboración de la ruta gastronómica para la ciudad de Bucaramanga.
- Diagnosticar el interés e importancia que representa para los habitantes del municipio de Bucaramanga el diseño de una ruta gastronómica del maíz, que promueva el turismo regional.
- Diseñar la ruta gastronómica del maíz para la ciudad de Bucaramanga que incentive la promoción de la oferta turística del municipio.

## **2. Marco referencial**

### **2.1. Antecedentes**

#### ***2.1.1 Internacional***

La investigación desarrollo sostenible del patrimonio industrial turismo- Un estudio de caso de la Ruta de los monumentos industriales en Polonia, realizada por Szromek et al. (2021) cuyo objetivo fue identificar, caracterizar y discutir los principales tipos de modelos de negocio que se pueden encontrar en los sitios del patrimonio turístico que se han transformado en tales a partir de antiguas instalaciones, los resultados obtenidos reveló, organizó y complementó los diferentes tipos de transformación del modelo de negocio que se llevaron a cabo en los sitios analizados, entre ellos se encuentra el modelo de organización de postproducción que es el más frecuente.

En este sentido, el trabajo competencia cultural de los turistas: una perspectiva cosmopolita entre los turistas asiáticos, realizado por Lin et al (2021), afirmando que los turistas juegan un papel crucial en la construcción de experiencias interculturales gratificantes y comprensión cultural. El estudio exploró el concepto de competencia cultural de los turistas desde una perspectiva cosmopolita y propuso un marco para comprender el mecanismo de las interacciones de los turistas con el entorno de la experiencia cultural.

La investigación precios de las entradas y niveles de ingresos de las atracciones turísticas en China: diferenciación espacial entre unidades de prefectura, realizada por Wang et al. (2021),

donde se afirma que el precio de las entradas es un tema clave para turismo investigación en China. Debido a las diferencias regionales, una estrategia unificada de reducción de precios a nivel nacional para las atracciones turísticas no sería apropiada para China. Para ayudar en las decisiones regionales de precios de boletos.

### ***2.1.2 Nacional***

El estudio análisis del estado del turismo para la construcción de estrategias sostenibles Vaupés, Colombia; realizado por Castro-Garzón (2018); identificó en el departamento del Vaupés las diferentes oportunidades, amenazas, fortalezas y debilidades en cuanto a turismo por medio de una revisión abordando lo político, cultural, ambiental, geográfico e histórico para finalizar con un modelo estratégico adaptado.

Por otra parte, la investigación caracterización del consumo de maíz y frijol en familias del departamento del Cauca, Colombia; realizada por Gómez et al. (2009); propuso caracterizar el consumo de maíz y frijol en las familias de las madres comunitarias del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), de los municipios del Cauca, los resultados obtenidos demostraron que del 100% de las familias caucanas, se reportó un consumo frecuente de maíz y frijol. El consumo promedio mensual  $\pm$  DE en kg fue para el maíz blanco  $6,5 \pm 7,6$ , el maíz amarillo  $5,1 \pm 7,0$ , el frijol rojo  $1,7 \pm 1,6$ , el frijol blanco  $1,1 \pm 1,1$ , el frijol moteado calima  $1,5 \pm 1,1$ , el frijol moteado cargamento  $1,3 \pm 0,7$ , el frijol verde  $1,4 \pm 1,2$  y el frijol de otros tipos  $0,8 \pm 0,4$ , concluyendo que el consumo reportado por las familias caucanas muestra que el maíz y el frijol común hacen parte de su gastronomía. La introducción de cultivos con mayores nutrientes (biofortificados) se facilitaría mediante acciones de educación nutricional, con el fin de incentivar su producción y consumo.

### **2.1.3 Local**

El trabajo gastronomía como patrimonio cultural inmaterial promotor del turismo en el área metropolitana de Bucaramanga en Santander – Colombia, realizado por Villero (2016), cuyo objetivo fue recolectar las expresiones gastronómicas de Santander más representativas en el área metropolitana de Bucaramanga, identificando el cabro con pepitoria, carne oreada, mute, arepa de maíz pelado, hormiga culona, caldo con arepa amarilla, bocadillo veleño y obleas en Floridablanca, y los tamales; no se encontró una fuente que estuviera bien documentada sobre los ingredientes y las formas de preparación.

Por otra parte, el trabajo turismo gastronómico: una nueva experiencia en Santander, realizado por Ramos y Galvis (2017); cuyo objetivo fue reconocer y apreciar las tradiciones gastronómicas de la región de Santander, debido al poco conocimiento y valoración que turistas y locales dan a los sabores, sensaciones y aromas que la cocina típica santandereana posee. Como resultado de la investigación se logró diseñar una ruta gastronómica de platos típicos santandereanos para Bucaramanga.

A continuación, se presentan los aspectos teóricos del proyecto:

## **2.2 Marco teórico**

### **2.2.1 Teoría del turismo: modelos de turismo:**

#### **Modelos de enfoque espacial**

Para De Oliveira (2014), el turismo es un fenómeno cuya esencia está relacionada con el concepto de espacio. Más allá de expresar aspectos fundamentales del fenómeno turístico, los modelos teóricos con enfoque espacial son bastante difundidos. Se puede definir esa categoría de

modelos como aquellos cuyos principales elementos constitutivos son de carácter espacial, como por ejemplo origen y destino. Buena parte de los modelos teóricos con enfoque espacial concentran su atención en la relación existente entre esas dos unidades geográficas. Otro elemento bastante frecuente en los modelos espaciales es el desplazamiento de los turistas entre origen y destino.

Según De Oliveira (2014) se representa el fenómeno del turismo con un modelo extremadamente simple basado en la interrelación entre origen y destino. A los flujos turísticos de ida y vuelta los coloca entre estos dos elementos. El modelo presentado por Mariot según es semejante al de Fernández Fuster, centrándose también en la interrelación origen - destino. En el modelo de Mariot existen tres rutas entre origen y destino: de acceso, de regreso y recreativa. Las rutas de acceso y de regreso son aquellas vías sin atractivo que se utilizan sólo para el desplazamiento. Por lo general las rutas utilizadas de araribo son las mismas que para el regreso. La ruta recreativa es aquella que presenta atractivos que forman parte la experiencia del turista y contribuyen directamente a satisfacer sus deseos.

Asimismo, De Oliveira (2014) en el modelo propone la posibilidad de combinar las vías de acceso y de regreso con las recreativas, como se muestra en la figura 1.

**Figura 1.**

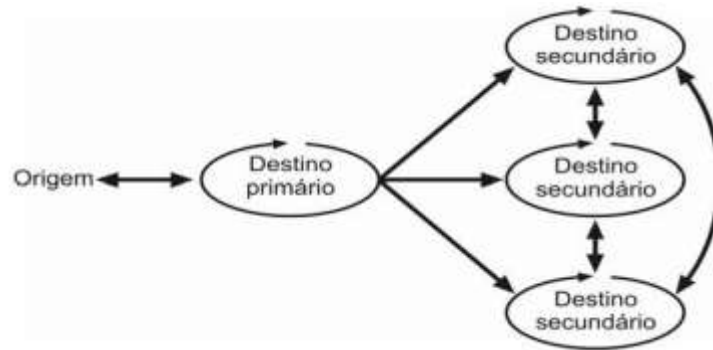
*Modelo teórico de enfoque espacial de Marriot*



Nota: Modelos teóricos aplicados al turismo (de Oliveira Santos, 2014).

Según (de Oliveira Santos, 2014) el modelo de Palhares también se enfoca en la interrelación entre origen y destino. En comparación con el modelo de Marriot desarrolla mejor las posibilidades de diferentes destinos. El autor destaca la posibilidad de que los turistas visiten más de un destino durante un viaje, estableciendo un destino primario y uno o más destinos secundarios.

El modelo de Palhares también destaca la cantidad de desplazamientos que pueden ser realizados por los turistas. Son representados los flujos entre origen, destino primario y destinos secundarios, además de los realizados en el interior de cada destino turístico indicados por las flechas en forma de elipse (de Oliveira Santos, 2014), como se observa en la Figura 2.

**Figura 2.***Modelo teórico de enfoque espacial de Palhares*

Nota: Modelos teóricos aplicados al turismo (de Oliveira Santos, 2014).

El modelo de Lundgren (de Oliveira Santos, 2014) presenta de manera distinta la cuestión de los diferentes destinos posibles. En vez de diferenciarlos como primarios o secundarios, el autor utiliza tres criterios para su clasificación. Considera, en principio, que las localidades pueden emitir y recibir turistas al mismo tiempo y analiza la relación entre el volumen de turistas en cada sentido. Luego considera la cuestión de la centralidad geográfica, jerarquizando las localidades según su papel dentro del contexto regional. Finalmente tiene en cuenta los atributos del lugar. En base a estos criterios surgen cuatro tipos de destinos turísticos:

- Destinos metropolitanos: localización central, muy poblados, con grandes flujos turísticos emisivos y receptivos conectados con redes de transporte internacional y transcontinental.

- Destinos urbanos periféricos: menor importancia en la centralización regional, población mediana y mayor tendencia para recibir que para emitir turistas.
- Destinos rurales periféricos: dependencia de centros regionales, pequeña población, atributos paisajísticos considerables, pequeña emisión de turistas y recepción posiblemente significativa.
- Destinos de ambiente natural: totalmente dependiente de los centros regionales, población no significativa, gran distancia de las áreas generadoras, emisión prácticamente nula y recepción posiblemente considerable.

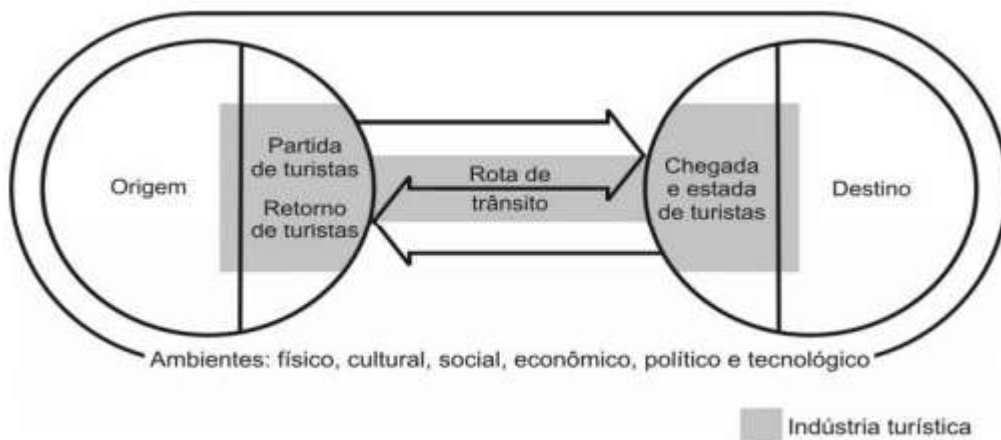
Según (de Oliveira Santos, 2014) la demanda turística de los residentes permite la existencia de todos los tipos de flujos que parten de la ciudad. La demanda de los turistas domésticos posibilita flujos con destino a la ciudad, dentro de la propia ciudad y aquellos que utilizan la ciudad como punto de apoyo para acceder al exterior o a localidades vecinas. Finalmente, la demanda de los turistas internacionales puede visitar la ciudad como destino final y utilizarla como base para visitar localidades próximas o como puerta de entrada al país.

Los modelos presentados según (de Oliveira Santos, 2014) intentan describir al turismo por medio de conjuntos de elementos posibles como tipos de destinos, rutas y flujos. El intento de identificar los elementos constituyentes de esos conjuntos, a pesar de mostrar aspectos importantes del turismo, es rígido y estático para describir el fenómeno con precisión. Aunque los modelos busquen identificar las posibilidades de elementos, la complejidad del fenómeno turístico estará siempre más allá de su delineación. Dada la pluralidad y la dinámica del turismo, siempre podrán surgir nuevas posibilidades que aún no están presentes en los modelos de este tipo.

El modelo es infinitamente flexible según (de Oliveira Santos, 2014), permite la incorporación de formas diferentes de turismo, y al mismo tiempo demuestra sus elementos comunes. El autor presenta dos diagramas teóricos para representar al turismo. El primero, identificado como elementos geográficos del turismo, representa el origen, el destino y las rutas de tránsito. Con este diagrama Leiper agrega algunos conceptos. El resultado es un modelo fundamentalmente espacial, pero con presencia de otras categorías de elementos. En este modelo denominado sistema de turismo, hay tres aspectos básicos:

### Figura 3.

*Modelo teórico de enfoque espacial de Leiper*



Nota: Modelos teóricos aplicados al turismo (de Oliveira Santos, 2014).

- Turistas: son los actores del sistema. Los turistas parten de su lugar de residencia, viajan al destino en el cual permanecen durante cierto tiempo y luego regresan al lugar de origen.

- Elementos geográficos: el espacio emisor de visitantes que constituye la localidad de residencia habitual donde se generan recursos a ser gastados por el turismo, se busca información u se hacen reservas. El espacio receptor es la razón de existencia del turismo motiva los desplazamientos y recibe los principales efectos de la actividad. El espacio de tránsito comprende todas las localidades por las cuales los turistas pasan hasta llegar al destino.
- Industria turística: es el grupo de empresas y organizaciones involucradas en la oferta del producto turístico. Está representada en las tres regiones geográficas, pero no en todo el espacio por lo cual siempre hay posibilidades de utilizar recursos que no están específicamente volcados a la atención de los turistas.

El modelo de sistema turístico de Leiper, según De Oliveira Santos (2014) permite la localización de varios sectores del turismo, distinguiéndolos como pertenecientes mayoritariamente al origen, al destino o al espacio de tránsito. Por ejemplo, la mayor parte de los agentes de viaje se encuentran en la región generadora de turistas. La industria turística se hace presente en la región de destino. El sector de transporte está ampliamente representado por la región de la ruta de tránsito. Esa distinción espacial también puede ser encarada como una forma de categorización de los factores determinantes de los flujos turísticos.

### **Modelos de enfoque sistémico**

Para De Oliveira Santos (2014) se consideran modelos sistémicos a aquellos que buscan expresar los elementos que forman parte del sistema turístico, sus interrelaciones y su relación con

el ambiente externo. Buena parte de los modelos sistémicos está compuesta por conjuntos de elementos relativos a la oferta turística. Algunos casos incluyen también elementos relativos a la demanda y centran su atención en la interrelación oferta-demanda. El modelo propuesto por Inskeep describe al turismo por medio de un diagrama compuesto por tres niveles de elementos. El ambiente natural, cultural y socioeconómico ocupa una posición central, recibiendo el status de principal elemento del sistema turístico. En segundo plano están los elementos de la industria turística. En tercer lugar, el modelo indica la posibilidad de consumo del producto turístico por visitantes al igual que por residentes.

**Figura 4.**

*El modelo de Inskeep se ilustra*



Nota: Inskeep

El ambiente construido se encuentra en segundo lugar y comprende la cultura, infraestructura, superestructura, tecnología, información y orientación. Es importante destacar que algunas de esas categorías presentan definiciones distintas de las que usualmente son adoptadas por otros autores. En la categoría superestructura, por ejemplo, se incluyen las instalaciones desarrolladas especialmente para los turistas, como hoteles, restaurantes, empresas de alquiler de vehículos y atracciones. El ítem orientación contempla aspectos como sistema jurídico, político y fiscal.

En tercer lugar, están las organizaciones responsables de la planificación, desarrollo y promoción. Ese conjunto involucra a los encargados de formular políticas, planificar estrategias, y otros actores relacionados con el desarrollo turístico del destino. La línea ondulada entre entidades de los sectores público y privado representa la importancia de los esfuerzos de la planificación integradora y cooperativa.

Para De Oliveira Santos (2014) los modelos estructurales presentados se preocupan por definir cuáles son los elementos pertinentes al fenómeno turístico. Se critican las interrelaciones expuestas porque son poco detalladas, sabiendo que las relaciones de los elementos constitutivos del sistema de turismo son bastante complejas. El modelo propuesto por Moscardo presenta interrelaciones más detalladas, colocando los elementos en una secuencia lógica y describiendo al turismo como un proceso circular. Cada elemento pasa a ocupar una posición específica dentro del sistema relacionándose directamente sólo con los elementos que le son pertinentes.

El modelo de Moscardo entiende que el turista elige el destino de su viaje a partir de las características particulares y de la imagen de ese destino. Éstos a la vez, retroalimentan el sistema por medio de las variables de marketing, influyendo directamente sobre los turistas, como se observa en la figura 5.

**Figura 5.**

*Modelo teórico de enfoque estructural de Moscardo*



Nota: Moscardo

El modelo propuesto por Hall, según De Oliveira Santos (2014), también presenta interrelaciones más detalladas. El centro de atención está entre oferta y demanda. Según el modelo,

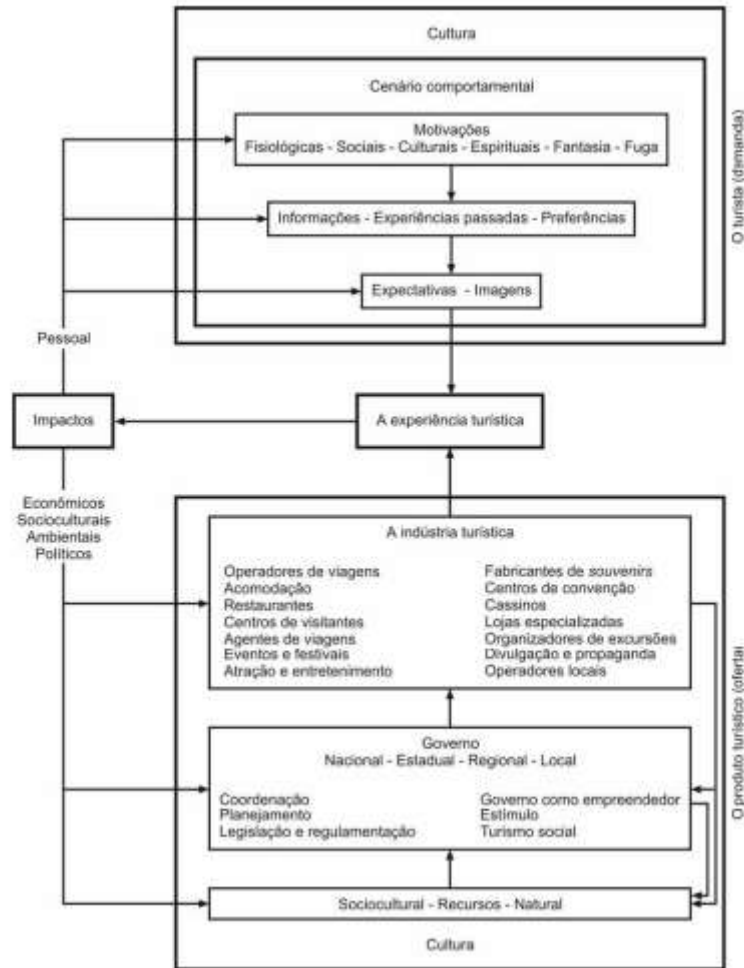
de la esta interacción resulta el elemento denominado experiencia turística. Este a la vez, retroalimenta al sistema por medio de sus impactos.

El único modelo estructural de origen brasileño de este estudio es el propuesto por Beni en su tesis de doctorado publicada. El autor propone un complejo Sistema de Turismo (SISTUR) que tiene por objeto:

Según De Oliveira Santos (2014) oorganizar el plan de estudios de la actividad turística considerando la necesidad demostrada desde hace tiempo en las obras teóricas e investigaciones publicadas en diversos países, de fundamentar las hipótesis de trabajo, justificar posturas y principios científicos, perfeccionar y estandarizar conceptos y definiciones, y consolidar conductas de investigación para instrumentar análisis y ampliar la investigación con el consecuente desarrollo de nuevas áreas del conocimiento.

**Figura 6.**

*Modelo teórico del enfoque estructural de Hall*



Nota: Hall

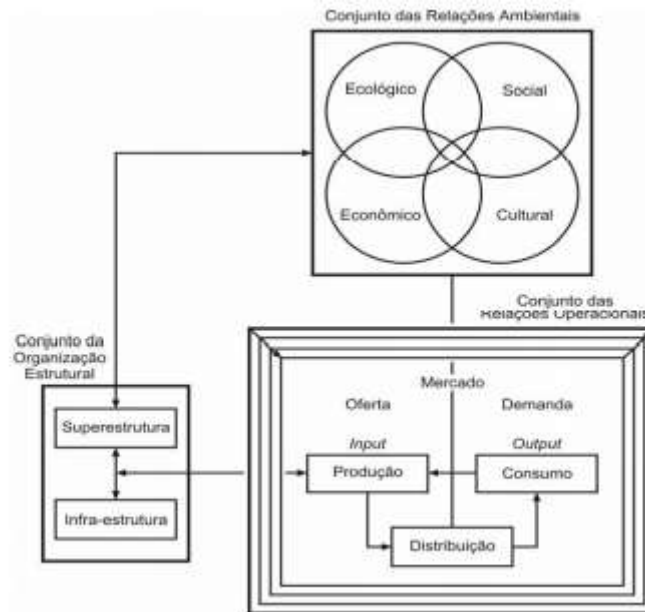
El SISTUR considera diversos objetivos específicos. A los efectos de este trabajo el primero es muy importante ya que busca identificar características y clasificar los factores que determinan los motivos de viaje y la elección de las áreas de destino turístico-recreativas (12). Es importante destacar que la declaración de los objetivos del modelo es una de las ventajas del trabajo de Beni en relación a los demás modelos estructurales citados.

Para De Oliveira Santos (2014) el modelo de Beni selecciona los elementos del sistema turístico de manera bastante adecuada, evitando lagunas y superposiciones presentes en los modelos anteriormente citados. Los elementos son organizados y categorizados en tres diferentes conjuntos: de las Relaciones Ambientales, de la Organización Estructural, y de las Relaciones Operacionales. El ambiente del SISITUR está presente en el conjunto de las relaciones ambientales. Cada subsistema de ese conjunto como sistema aislado de su concepción mayor está fuera del sistema. Al mismo tiempo, los subsistemas como antecedentes y controladores influyen al fenómeno turístico y se encuentran dentro del sistema.

La descripción del SISTUR es detallada y se destacan particularmente las características de cada uno de los elementos, como se aprecia en la figura 7.

**Figura 7.**

*Modelo teórico de enfoque estructural de Beni*



Nota: Beni

A continuación, se relacionan algunos conceptos importantes en el proyecto:

### 2.3 Marco conceptual

**Turismo:** comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual durante un período de tiempo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros. Si no se realiza pernoctación, se consideran excursionistas. Los turistas y excursionistas forman el total de visitantes (Wikipedia, 2017).

**Producto turístico:** es la combinación de prestaciones y elementos tangibles y no tangibles ofrecidos para satisfacer las expectativas de los turistas. El producto turístico es un sistema de componentes ensamblados, capaces de hacer viajar a la gente para realizar actividades que satisfagan sus necesidades, otorgándoles beneficios y satisfacción de manera integral (Wikipedia, 2017).

**Niveles del turismo:** producto turístico global o integral - está formado por los atractivos de la zona, sus infraestructuras, etc. Una de las características fundamentales de este producto es que debido a su complejidad no existe un único responsable, pues están implicados tanto el sector público como el privado (Wikipedia, 2017).

**Producto turístico a nivel empresarial** - es el conjunto de componentes ofrecido por las distintas empresas turísticas a sus clientes (Wikipedia, 2017).

**Accesibilidad:** es el desplazamiento del turista hacia el lugar que ha elegido y las condiciones de movilidad dentro de él, que incluye los siguientes aspectos: costo, comodidad y rapidez, los medios de transportes disponibles y confortables (Wikipedia, 2017).

**Infraestructura:** carreteras, aeropuertos, estaciones de tren o de autobús, etc (Wikipedia, 2017).

**Tipos de transporte disponibles** (taxis, autobuses, trenes, aviones, etc.), rutas, frecuencias y precios (Wikipedia, 2017).

**Imagen del destino turístico:** es clave en la decisión de un turista que visita un destino y representa el principal motivo de aceptación o rechazo. Imagen influenciada por lo que se publica o por comentarios de boca en boca (Wikipedia, 2017).

**Precio de venta:** es lo que paga el turista por la suma de todos los servicios de alojamiento, transporte, manutención y disfrute de sus actividades de ocio y recreativas, durante su viaje (Wikipedia, 2017).

## 2.4 Marco Legal

A continuación, se relacionan las principales leyes y normas que regulan el turismo en Colombia en la tabla 1:

**Tabla 1.**

*Principales leyes y normas que regulan el turismo en Colombia*

### Leyes y normas regulatorias del turismo

LEY	Descripción	Fuente
<b>Ley 2068 del 31 de diciembre de 2020</b>	Por el cual se modifica la Ley general de Turismo y se dictan otras disposiciones	<a href="https://www.mincit.gov.co/normatividad/leyes/2020">https://www.mincit.gov.co/normatividad/leyes/2020</a>
<b>Ley 1101 de 2006</b>	Por la cual se modifica la Ley 300 de 1996 - Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones	<a href="https://www.mincit.gov.co/normatividad/leyes/2006">https://www.mincit.gov.co/normatividad/leyes/2006</a>
<b>Resolución 135 de 2016</b>	Por la cual se dicta el Código de Ética de la Profesión de Guionaje o Guianza Turística y se deroga la Resolución N° 221 del 8 de abril de 1999	

<p><b>Resolución 148 de 2015</b></p>	<p>Por la cual se reglamente el cumplimiento de las normas técnicas de calidad expedidas por las Unidades Sectoriales de Normalización sobre Sostenibilidad Turística</p>	
<p><b>Resolución 2804 de 2014</b></p>	<p>Por la cual se reglamenta el cumplimiento de las normas técnicas de calidad expedidas por las Unidades Sectoriales de Normalización sobre Sostenibilidad Turística</p>	
<p><b>Decreto 557 del 15 de abril de 2020</b></p>	<p>por el cual se adoptan medidas transitorias en materia de turismo y registros sanitarios para las micro y pequeñas empresas, en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica</p>	<p><a href="https://www.mincit.gov.co/normatividad/decretos/2020">https://www.mincit.gov.co/normatividad/decretos/2020</a></p>
<p><b>Resolución 477 de 2017</b></p>	<p>Por la cual se establece un plazo para ajustar las herramientas tecnológicas para la inscripción y actualización del Registro Nacional de Turismo</p>	<p><a href="https://www.mincit.gov.co/normatividad/resoluciones/2017">https://www.mincit.gov.co/normatividad/resoluciones/2017</a></p>
<p><b>Resolución 2674 de 2013</b></p>	<p>Requisitos sanitarios y BPM</p>	<p><a href="https://foman.com.co/legislacion-alimentos-colombia/">https://foman.com.co/legislacion-alimentos-colombia/</a></p>

Nota: Elaboración propia.

### 3. Método

#### 3.1 Tipo de investigación

La presente investigación se realizó con el enfoque mixto, es decir cuantitativo y cualitativo, positivista porque se buscó identificar la tendencia de los resultados sobre el interés de los habitantes de Bucaramanga sobre la importancia de diseñar una ruta gastronómica basada en el maíz como producto culinario tradicional; cualitativo porque se procedió a realizar una revisión bibliográfica sobre la cultura del maíz como ingrediente tradicional en la gastronomía santandereana. El tipo de investigación es descriptivo, ya que se describieron los tipos de recetas autóctonas del maíz para el diseño de la ruta gastronómica.

#### 3.2 Participantes

Los participantes de la presente investigación corresponden a los habitantes de Bucaramanga agrupados por familias en nivel socioeconómico de estratos 3, 4 y 5, quienes son la población del estudio, lo cual según el Departamento Nacional de Estadística DANE (2019), en el censo de población del 2018, son 175.107 hogares, de esta manera se calculó la muestra para la primera encuesta mediante el método aleatorio simple para población finita, de la siguiente manera:

Se utilizó la fórmula estadística:

$$\frac{N * (\alpha_c * 0,5)^2}{1 + (e^2 * (N - 1))}$$

Criterios:

Nivel de confianza = 95%

Error = 10%

Probabilidad= 50%

Coficiente= 1,96

**CÁLCULO DEL TAMAÑO DE UNA MUESTRA**

**ERROR** 10,0%  
**TAMAÑO POBLACIÓN** 175.107  
**NIVEL DE CONFIANZA** 95%

TAMAÑO DE LA MUESTRA = **96**

		Precisión					
		1%	2,0%	2,5%	3,0%	3,5%	4,0%
N	10000	4.899	1.936	1.332	964	727	566
	11000	5.128	1.971	1.348	973	732	569
	12000	5.335	2.001	1.362	980	736	572
	13000	5.524	2.027	1.374	986	739	574
	14000	5.696	2.050	1.385	992	742	576
	15000	5.855	2.070	1.394	996	745	577
	20000	6.488	2.144	1.427	1.013	754	583
	25000	6.939	2.191	1.448	1.023	760	586
	30000	7.275	2.223	1.462	1.030	764	588
	35000	7.536	2.247	1.472	1.036	767	590
	40000	7.744	2.265	1.480	1.039	769	591
	45000	7.915	2.279	1.486	1.042	771	592
	50000	8.056	2.291	1.491	1.045	772	593
	100000	8.762	2.345	1.513	1.056	778	597
	150000	9.026	2.363	1.521	1.060	780	598
	200000	9.164	2.372	1.525	1.061	781	598
	250000	9.248	2.378	1.527	1.063	782	599
	300000	9.306	2.382	1.529	1.063	782	599

Por lo anterior la muestra del estudio correspondió a **96 familias** bumanguesas. Se tomó el 10% de error debido a la condición de pandemia por la Covid-19 lo que por razones de bioseguridad se dificultó la aplicación física de la encuesta y se apoyó en Google form.

Para la encuesta de validación se procedió a extraer una muestra de 10 familias y 10 restaurantes, mediante el método de muestreo a conveniencia debido a la actual situación de nuevos cierres de restaurantes y toques de queda y pico y cédula como medidas de bioseguridad

tomadas por el gobierno nacional y regional, lo que dificultó acceder a la muestra regular y que se tuvo que aplicar mediante google form, para lograr recolectar la información solicitada en el instrumento.

### 3.3 Instrumento

Se utilizó una encuesta en la primera fase del proyecto, compuesta por 18 preguntas dicotómicas abiertas y cerradas y en escala de Likert, ver apéndice A; posteriormente se implementó una segunda encuesta para realizar la validación de la ruta gastronómica propuesta en el proyecto, la cual fue aplicada a familias bumanguesas y restaurantes de la ciudad, ver apéndice B.

### 3.4 Procedimientos

Para el desarrollo de diseño de la ruta gastronómica turística se procedió de la siguiente manera:

**Primer objetivo:** Revisar los usos y preparaciones históricas de alimentos a base del maíz, que conduzca a la elaboración de la ruta gastronómica para la ciudad de Bucaramanga.

- Como primera actividad se debe realizar la recolección de la información básica mediante libros en físico y digitales, archivos físicos y digitales, entrevistas realizadas a los chefs y adultos mayores, frente a los diferentes derivados del maíz, así como el rescate de recetas desconocidas por la población local las cuáles serán la base del presente proyecto.
- Se llevará a cabo la determinación de recetas autóctonas de la ciudad de Bucaramanga para rescatar los usos y preparaciones a base de maíz.

- se construirá un boceto del diseño de un folleto educativo la importancia de la conservación de los usos y preparaciones a base de maíz.

**Segundo objetivo:** Diagnosticar el interés e importancia que representa para los habitantes del municipio de Bucaramanga el diseño de una ruta gastronómica del maíz, que promueva el turismo regional.

Realización de estudio de mercado

- En primera instancia se debe elaborar y aplicar encuestas a la población Bumanguesa para identificar los productos de mayor reconocimiento gastronómico y los más representativos de la ciudad.
- En segundo lugar, se hará la segmentación del mercado de manera geográfica y demográfica para definir el perfil del cliente potencial.
- Finalmente se analizarán los factores internos (fortalezas y debilidades) y los factores externos (oportunidades y amenazas) del estudio de mercado.

**Tercer objetivo:** Diseñar la ruta gastronómica del maíz para la ciudad de Bucaramanga que incentive la promoción de la oferta turística del municipio.

- Inicialmente se gestiona una reunión con los empresarios del sector turístico por medio de una carta de invitación donde se incentive a la creación de alianzas pertinentes para el desarrollo de la ruta.
- Determinar el recorrido de la ruta por medio de aplicaciones digitales.
- Diseño de la ruta gastronómica del maíz tomando como referencia las normas técnicas sectoriales aplicables para el desarrollo de la misma.

Aplicación de la encuesta de validación a los restaurantes y familias de Bucaramanga, para tener el punto de vista de la población sobre la aceptación de la ruta gastronómica diseñada.

#### **4. Resultados**

Para el desarrollo del proyecto, a continuación, se presentan los resultados de los objetivos específicos:

**4.1 Revisión de los usos y preparaciones históricas de alimentos a base del maíz, que conduzca a la elaboración de la ruta gastronómica para la ciudad de Bucaramanga.**

##### **Historia:**

La ciudad de Bucaramanga surgió como núcleo urbano jurídicamente reglado, sólo hasta el ocaso del periodo colonial. El 22 de diciembre de 1622, el presbítero Miguel de Trujillo y el juez poblador, Andrés Páez de Sotomayor, por comisión del oidor, levantaron un acta dando por

terminada la iglesia y sacristía del lugar, a la que dieron el nombre de Real de Minas de Bucaramanga, donde luego de celebrar la misa, repartieron los resguardos entre los indígenas de las distintas encomiendas, con límites muy similares a los que actualmente se han fijado en el área metropolitana (Santa fé café restaurante, 2020).

La mala interpretación de este acontecimiento fue la que generó la disputa académica durante décadas sobre el origen fundacional de la ciudad. En términos jurídicos la ciudad nunca fue fundada, se congregó el pueblo de indios en 1622 y en 1778 se erigió como parroquia. Los delegatorios del Oidor Villabona y Zubiaurre no pretendieron fundar una ciudad, sino hacer la reducción de indios que les había sido encomendada, ya que sabían que la fundación de las ciudades coloniales estaba rodeada de requisitos y solemnidades (Santa fé café restaurante, 2020).

A principios del Siglo XX, entre los cuatro centros poblados que conforman actualmente el área Metropolitana, Bucaramanga ejerció el liderazgo y predominio, debido a su rápido desarrollo económico, social y político concentrado en ella. Debido a esto, se convirtió en centro de acopio de las actividades comerciales y productivas de la región y se consolidó como el epicentro poblacional y urbano; motivado en gran parte por su designación como capital del Departamento de Santander en 1886 (Santa fé café restaurante, 2020).

La Plaza de García Rovira como centro de poder (actual Parque García Rovira), el Parque Romero y el sector centro-occidental residencial, se convirtieron en el primer núcleo o foco

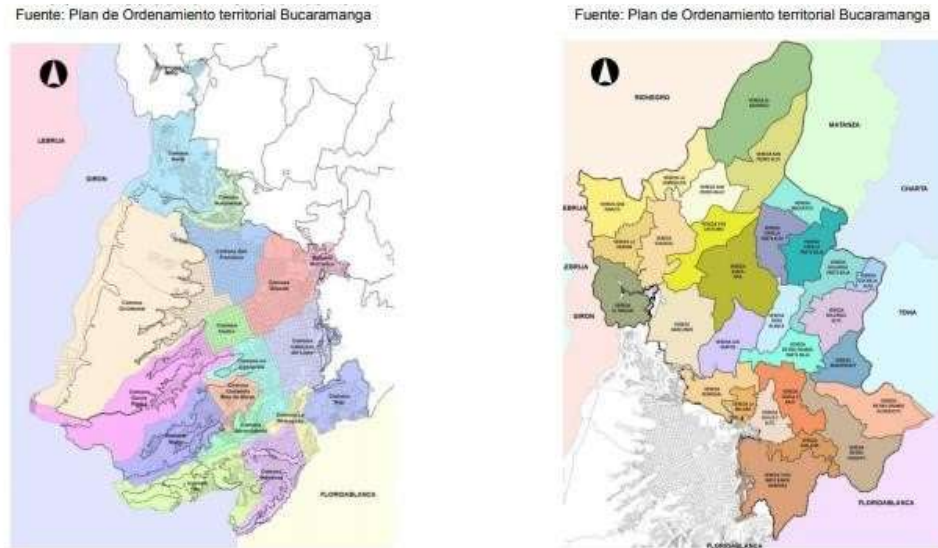
inicial de la ciudad, provocando un crecimiento urbano que le permitió expandirse hacia el oriente, generando nuevos centros de atracción y conformando nuevas áreas urbanizables alrededor de nuevas plazas.

Sería el Sistema de Parques, con la creación de las Plazas Belén, hoy Parque Santander, Parque Antonia Santos, Parque Centenario, Parque Bolívar y Parque de los Niños, el proceso que dio origen a una intensa urbanización sobre estos ejes, desplazando las zonas residenciales y comerciales de la ciudad hasta las barreras impuestas por las depresiones de la Quebrada La Rosita y Quebradaseca (Santa fé café restaurante, 2020).

**Ubicación geográfica:** Bucaramanga, capital del departamento de Santander, limita al norte con el municipio de Río negro, al Sur con el de Floridablanca, al oriente con Matanza, Charta y Tona y al occidente con Girón. Además, hay tres cerros que se encuentran ubicados en el territorio: Morro Rico, Alto de San José y El Cacique. Debido a su proximidad con el nido o enjambre sísmico denominado los Santos, uno de los más activos del mundo. Es importante anotar que Bucaramanga hace parte del Área Metropolitana de Bucaramanga compuesta por Floridablanca, Girón y Piedecuesta. El área del municipio es de 165 kilómetros cuadrados y se encuentra dividida en 17 comunas que incluyen 219 barrios y 36 asentamientos urbanos en su zona urbana y en tres corregimientos por 29 veredas y 15 asentamientos rurales (Sopa de ruyas o rullas de la cocina colombiana, 2020).

**Figura 8.**

*Ubicación geográfica del ordenamiento territorial de Santander*



Nota: Gobernación de Santander.

Con respecto a la conformación demográfica del municipio, se puede decir que la población total proyectada para Bucaramanga en el año 2020 es de 607.428 habitantes, equivalente al 1,2% del total nacional (Ordóñez Caicedo, 2012). De estos, 597.316 (98,33%) habitan en la zona urbana, mientras 10.112 (1,67%) se ubican en la zona rural. Por otro lado, es preciso destacar que el 52,47% (318.724 hab.) corresponde al sexo femenino y el 47,53% restante (288.704 hab.) al masculino (Sopa de ruyas o rullas de la cocina colombiana, 2020).

Cabe resaltar que las comunas Norte y Oriental alberga la mayor proporción de habitantes (10,31 % y 9,94% respectivamente), en contraste con la comuna del Centro que presenta el menor

porcentaje (1,64%). Por otra parte, la comuna Norte y Morrorrico corresponden a las zonas más afectadas por fenómenos de amenaza de erosión, remoción en masa e inundaciones.

Sobre a la dinámica económica, se ha evidenciado una desaceleración en sectores clave como la construcción (-9,2%); sin embargo, el Producto Interno Bruto Departamental –PIB logró crecer a un ritmo del 2,2% en la vigencia 2018. Lo anterior, respaldado por el crecimiento en sectores como servicios (3,0%), industria (4,4%), comercio (4,5%), Minas (8,8%), y agropecuario (1,8%) (13) (Sopa de ruyas o rullas de la cocina colombiana, 2020).

En cuanto a las condiciones socioeconómicas de la población, y de acuerdo al Censo Nacional de Población y Vivienda 2018, en Bucaramanga la Incidencia de la Pobreza Monetaria Extrema alcanzó el 1,6%, la Pobreza Monetaria registró un 14,5%, y el Coeficiente de desigualdad GINI fue del 0,432. Posicionándose como el segundo más bajo de entre las principales ciudades y las 13 áreas metropolitanas (Sopa de ruyas o rullas de la cocina colombiana, 2020).

La infraestructura vial vehicular urbana de competencia del municipio de Bucaramanga está conformada por 499 km de vías, lo cual equivale a aproximadamente 3.500.000 m<sup>2</sup> de calzada o área por donde circulan los vehículos, como se ilustra en la tabla 2.

**Tabla 2.***Infraestructura vial vehicular urbana*

COMPETENCIA	CLASIFICACION VIAL URBANA	LONGITUD (KM)	AREA (M2)
MUNICIPAL	Vias Arterias Primarias	28	196.000
	Vias Arteriales Secundarias	39	273.000
	Vias Arteriales Terciarias	50	350.000
	Vias Locales Nivel 1	97	679.000
	Vias Locales Nivel 2	285	1.995.000
	TOTAL RED VIAL URBANA	499	3.493.000

Fuente: Secretaría de Infraestructura – Año 2019

Nota: Secretaría de infraestructura 2019.

De igual manera existen 142,02 km de red vial veredal a cargo del municipio de Bucaramanga, ubicados en los 3 corregimientos que integran la zona rural. En la actualidad hay 39,65 Km placa huella/ loza y 102,37 Km. de caminos destapados. Dicha infraestructura se distribuye de la siguiente manera: Corregimiento 1: 60,50 Km; Corregimiento 2: 30,00 Km; Corregimiento 3: 11,90 Km de vía en afirmado lo que equivale a un 72% y el restante 28% construido en Placa Huella 12,40 Km corregimiento 1, 8,10 Km Corregimiento 2 y 19,20 Km en el Corregimiento 3 (Secretaría de Infraestructura del Municipio de Bucaramanga, 2019) (Las Chorotas, 2020).

En cuanto al transporte aéreo se cuenta con el Aeropuerto Internacional Palonegro ubicado en el municipio de Lebrija, Santander, a unos 30 km al occidente de Bucaramanga, que presta sus servicios de transporte de pasajeros y carga a los habitantes del municipio y toda su área de influencia. En el año 2019 se registraron 1'944.086 pasajeros, es decir, 288.015 viajeros más que en el 2018, lo que generó un crecimiento del 17.39 %. El año anterior, la cifra fue de

1.656.071 pasajeros. Además, se establecieron nuevas rutas aéreas a Santa Marta, Cúcuta, Villavicencio y Cartagena, con un aumento de frecuencias de los vuelos existentes. A partir del siete de enero de 2020 se iniciaron operaciones en el Aeropuerto Internacional Palonegro con la ruta Bucaramanga – Cartagena y viceversa y Bucaramanga – Fort Lauderdale con tres frecuencias semanales, los días lunes, miércoles y viernes (las chorotas, 2020).

Por otra parte, en lo relacionado con modos de transporte no motorizados, los estudios demuestran que los bajos niveles de uso de la bicicleta como medio de transporte en el municipio generan efectos negativos como mayor contaminación, saturación del transporte público y el desinterés por el uso de otros medios de transporte, por Bucaramanga buscó habilitó 7 Km de ciclo ruta. Para el transporte terrestre de pasajeros Bucaramanga cuenta con el Terminal de Transportes de Bucaramanga que abrió al público en 1991. Sus instalaciones la conforman cuatro secciones o módulos que se encuentran divididos en empresas de taxis intermunicipales y empresas de buses que cuentan con viajes en todo el territorio nacional. Entre enero y agosto de 2019 salieron del Terminal 1´685.334 personas en 155.334 vehículos (LAS CHOROTAS, 2020).

### **El maíz en los antecedentes gastronómicos de Santander**

Maíz. Este cereal constituyó el alimento más importante en América a lo largo de 100 grados geográficos. Se comía tostado, hervido y en formas diversas. La arepa era del dominio orinóquico de Venezuela, mientras que en la costa ecuatoriana de Portoviejo lo comían en forma de tortillas (Elcampesino.com, 2020).

La principal planta cultivada por los aztecas y demás grupos americanos fue el maíz, que salió de una variedad silvestre y después cuidada y cultivada por los distintos grupos indígenas. Por estudios botánicos y arqueológicos parece que la variedad consumida por los precolombinos fue el teosinte, ancestro de las variedades actuales denominadas Zea Mayz. En Centroamérica y en el Perú se ha podido fechar el maíz más antiguo entre 3.000 y 5.000 años. Sin embargo, se estima que los centros de domesticación del maíz fueron varios, y según Kauffman, la forma más antigua se cruzó con especies relacionadas con el *Tripsacum*. Sobre los cultivos de maíz y sus diversas formas de preparación abundan las citas de los cronistas, desde la primera reseña que dio Colón hasta la de Juan de Cárdenas en 1570 (Elcampesino.com, 2020).

Los guanes, antiguos habitantes de la región, eran, según nos dicen los cronistas españoles, altos y fuertes, hecho que atribuían a su alimentación a base de frutas, poca carne y mucho pescado. Su principal cultivo era el maíz, que llamaban aba. Con él preparaban una sopa, suque (mazamorra), unas tortas llamadas bun o tajitafun (arepas), y una bebida llamada chicha, que puede traducirse como “bebida para hombre”. Importantísimo también fue el uso del quibsa (ají) en su dieta. Fueron estos indios los que descubrieron que las hormigas culonas no solo eran deliciosas, sino que tenían propiedades afrodisíacas, receta que se ha conservado hasta hoy y que hemos recogido en este libro (Elcampesino.com, 2020).

La cocina santandereana ha sido siempre muy rica. Perú de la Croix cuenta que a Bolívar se le dio un banquete en Bucaramanga que, por su cantidad y calidad, causó la admiración del

Libertador, una visita al médico y dos días a té y tisanas. Se sabe que el héroe prefería el té al café, la arepa al pan, comía gran cantidad de ají pique y gustaba preparar sus propias ensaladas haciendo gran alarde de su destreza. Santander produce en Lebrija la mejor piña del país y magníficos dulces en Piedecuesta. Su mayor orgullo son sus arepas, el mute y el cabrito con pepitoria, que se han popularizado en restaurantes de todo el país. Norte de Santander es muy rico en platos tradicionales conservados con orgullo: Cúcuta con magníficos postres, donde aún se hace el dulce de grosellas y gran variedad de frutas en almíbar; Pamplona con su masato y una cocina muy propia; y Ocaña con la cocina más interesante y variada de la región (Elcampesino.com, 2020)

En los santanderes se ha desarrollado una variada gastronomía claramente distinguida del resto del país por sus platos muy elaborados y una mezcla amplia de sabores. Los expertos lo atribuyen a la conservación de técnicas y preparaciones de la cocina española que se refleja, por ejemplo, en el aprovechamiento de carnes curadas y en las conservas. Debido al apego a sus tradiciones, los santandereanos han logrado conservar por décadas muchas de sus recetas en su versión más original. A pesar de su valor, la cocina de lo santandereano tiene poca presencia en el resto del país (Elcampesino.com, 2020).

El plato insignia de Santander es el Mute santandereano.

El Mute Santandereano es una deliciosa sopa de la gastronomía santandereana cuya preparación es todo un ritual de comida lenta y un regalo al paladar más exigente. Su consumo

se extiende desde Boyacá hasta Santander del Norte en la frontera con Venezuela, presentando algunas variaciones de acuerdo a las costumbres locales (Elcampesino.com, 2020).

Su nombre se deriva de una especial forma de cocinar el Maíz Amarillo al que en Colombia denominamos Mute. Esta delicia culinaria se prepara con mal contados 20 ingredientes (Muchos vegetales y algunas carnes), cocinados juntos en la misma olla, de los cuales 4 a 6 son carnes, dependiendo de la receta. Se sirve normalmente acompañado de Arepa Santandereana, Arroz y Aguacate. En Cocina Colombiana visitamos a La Nona Sarita en la Villa de los Caballeros de San Juan de Girón, municipio santandereano que hace parte del área metropolitana de Bucaramanga (Santander). Allí La Nona (Forma Cariñosa en que los santandereanos se refieren a las abuelas), nos abrió su cocina y enseñó la forma como tradicionalmente prepara su exquisita sopa (Elcampesino.com, 2020).

**Figura 9.***Mute*

Nota: Tomado de <https://santaferrestaurante.com.co/sopas-y-potajes/>

**Sopa de rullas**

La sopa de rullas hace parte de las cocinas de Santander , Norte Santander , Boyacá ,Tolima ,Caldas ,Cundinamarca lastimosamente se encuentra entre las recetas de cocina tradicional en riesgo ya casi no es preparada especialmente las rullas de maíz pelado o pilado puesto pues elaboración demanda de tiempo , trabajo y cocimiento por esta algunos han optado por hacerlas con harina de maíz precocido la misma harina para hacer arepa , pero las abuelas

que conocieron la auténtica sopa defienden que la sopa de rullas ha de ser únicamente con maíz pelado porque este es el que le da el sabor auténtico. Además del cambio de la masa versiones más modernas han remplazado u omitido completamente la grasa de cerdo o empella de vaca por mantequilla (BGA te activa, 2020).

**Figura 10.**

*Sopa de rullas*



Nota: Tomado de <http://www.eltoquecolombiano.com/2017/11/sopa-de-ruyas-o-rullas-de-la-cocina.html>

**Chorotas.**

Las chorotas es una de las tantas preparaciones derivadas de la masa de de maíz pelado.

Sobre el origen del plato no hay certeza, pero hace parte del folclore culinario y patrimonio gastronómico de las cocinas de Santanderes y Boyacá.

Las chorotas se hacen de varias formas dependiendo la preparación las hay rellenas y las huecas. Las formas que se le dan a las chorotas pueden ser: de rodillo, de bola, de empanada cónica, de chocho o vasija.

Las chorotas se consumen como guarnición, se le echa al sancocho de gallina criolla y pisco, se comen guisadas con gallina criolla o simplemente hervidas en cualquier caldo y si sobran se recalientan las, calentando al horno o las brasas. Las chorotas huecas se echan sancocho y al guiso gallina criolla cuando se sirven con el sancocho de se rellenan con sofrito, mientras que las que son rellenas son las que se echan al caldo, a la sopa o caldo y se sirven para acompañar la comida estas suelen rellenarse con la carne que se usó para hacer la sopa, pero también las hay rellenas de molleja de gallina y huevo cocido (BGA te activa, 2020).

**Figura 11.***Chorotas*

Nota: tomado de <http://platostipicosantandereanos.blogspot.com/2011/10/chorotas.html>

**Arepa cariseca.**

Esta arepa es típica de cocina tradicional de Santander, tiene un método de cocción diferente a las demás ya que ella se para junto al sartén y unos de sus lados se cocina con el simple calor del fogón de leña así le da su característica textura seca. Para prepararla se hace un agua de panela fuerte, se muele el maíz, y a la masa se le van agregando el agua de panela, los huevos y la mantequilla. Se amasa y se hacen las bolitas, que se estiran formando las arepitas sobre un lienzo. Se ponen sobre un tiesto no muy caliente hasta que se doren, por un lado, y se

recuestan cerca del fuego para que reciban sólo el rescoldo por el otro lado. Si se envuelven en un paño se pueden guardar varios días (BGA te activa, 2020).

**Figura 12.**

*Arepa cariseca*



Nota: Fotografía Rafael Mantilla

**Arepa de maíz pelado**

Considerada la arepa representativa del departamento de Santander tradicionalmente en todos los hogares de esta región se preparaba de la siguiente manera: Se muele finamente el maíz, a máquina, con los chicharrones y la yuca. Luego, en una artesa, se pone la masa y se le agrega poco a poco agusal tibia, hasta obtener, amasando, una pasta suave y manejable. (El éxito de la

arepa está en la paciencia para sobarla, operación que se hace por espacio de ½ hora seguida.) Se forman bolas medianas, de acuerdo con el tamaño que se quiera, y se disponen sobre un lienzo o un pedazo de plástico. Se hacen las arepas adelgazándolas con las puntas de los dedos hasta quedar con ½ dedo de espesor; si se desean más delgadas, se estiran más. Se ponen en un tiesto, engrasado y precalentado, a fuego lento para que no se arrebaten y para que se doren por ambos lados. Esta masa se utiliza también para las chorotas o para las sopladas, unas arepitas pequeñas, delgadas, que se ponen a freír en aceite muy caliente para que se inflen (Bersoahoy.com, 2020).

**Figura 13.**

*Arepa de maíz pelado*



Nota: Tomado de <https://www.colombia.com/gastronomia/recetas-colombianas/arepa-santandereana-r237>

### **La Chicha**

La chicha es una bebida de maíz fermentado, utilizada desde tiempos inmemoriales con fines rituales y, también, como alimento cotidiano por las comunidades indígenas agrícolas del centro y el sur de América. Durante la época colonial, se conocieron como chicherías los establecimientos donde se expendía tal bebida (Bersoahoy.com, 2020).

La bebida fermentada tradicional llamada chicha se prepara principalmente con maíz, sin embargo, también se puede preparar con yuca, arroz, avena, piña, arracacha u otros ingredientes. La chicha de maíz o chicha de jora, por tradición se preparaba masticando el maíz para hacer la mezcla y luego se dejaba fermentar en una olla de barro con especias y panela. Actualmente se muelen los granos de la mazorca con un molino (Sistema Nacional de información cultural, 2020).

Es importante tener en cuenta que cuando se prepara la chicha a base de otros ingredientes como arroz, avena o piña, por lo general no se deja fermentar o, en caso de hacerlo, se fermenta ligeramente.

**Figura 14.**

*La Chicha*



Nota: Tomado de <https://www.elcampesino.co/chicha-bebida-tradicional-colombiana/>

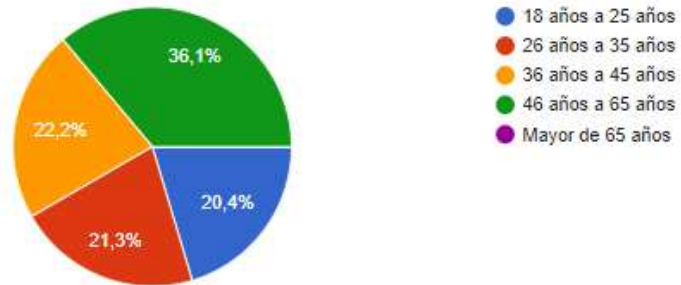
**4.2 Diagnóstico del interés e importancia que representa para los habitantes del municipio de Bucaramanga el diseño de una ruta gastronómica del maíz, que promueva el turismo regional.**

Para el desarrollo del presente objetivo, se presentan los resultados de manera gráfica obtenidos a partir de Google form, y luego se realizó el análisis general.

### Edad

Por favor selecciones el rango de edad en el que usted se identifica.

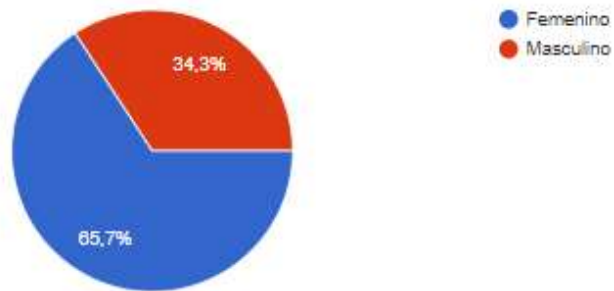
108 respuestas



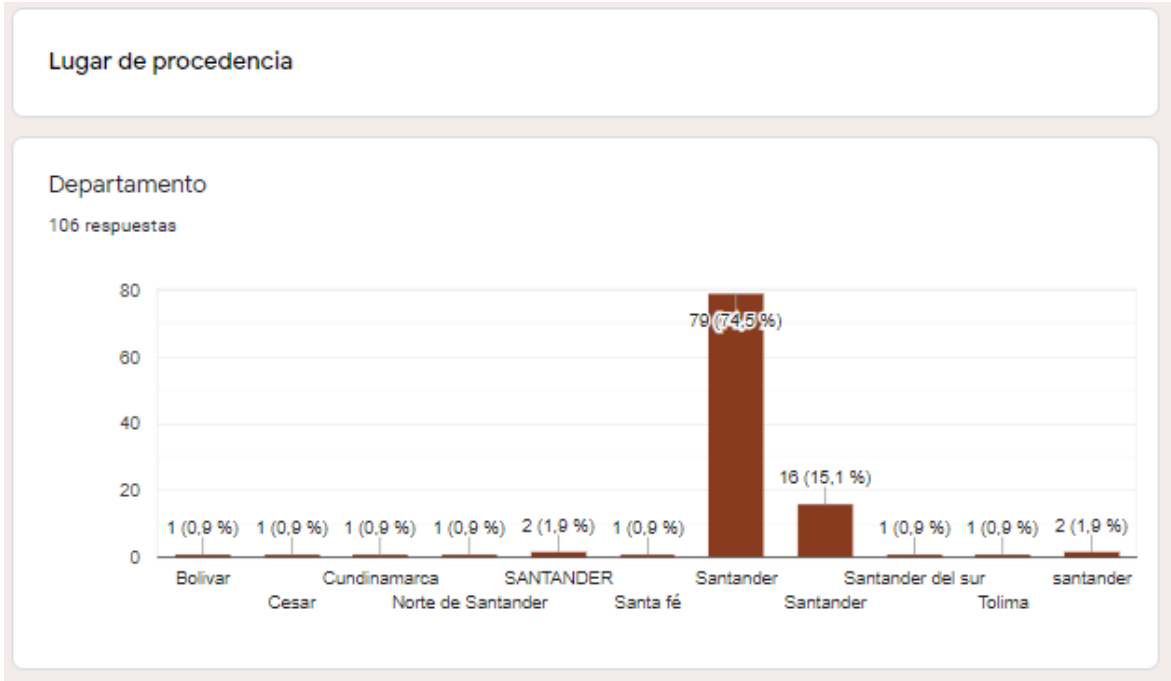
### Género

Identifique su género

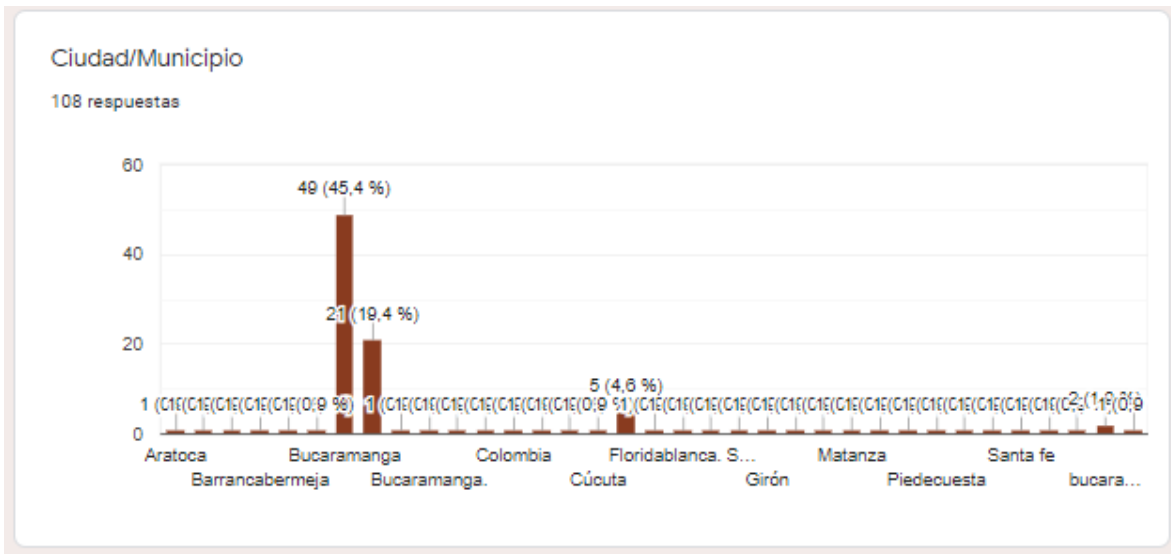
108 respuestas



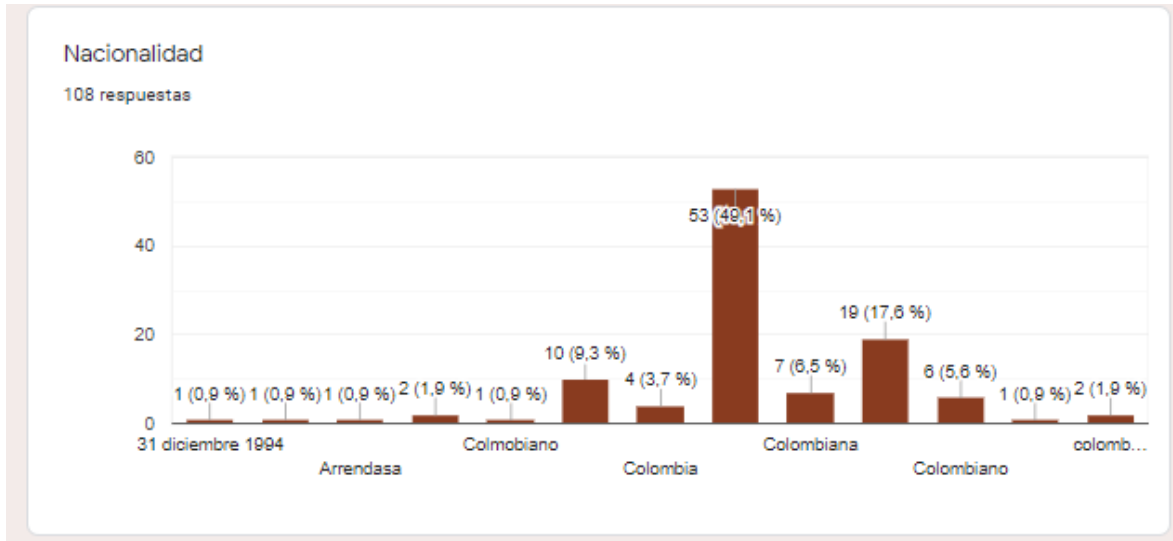
Lugar de procedencia



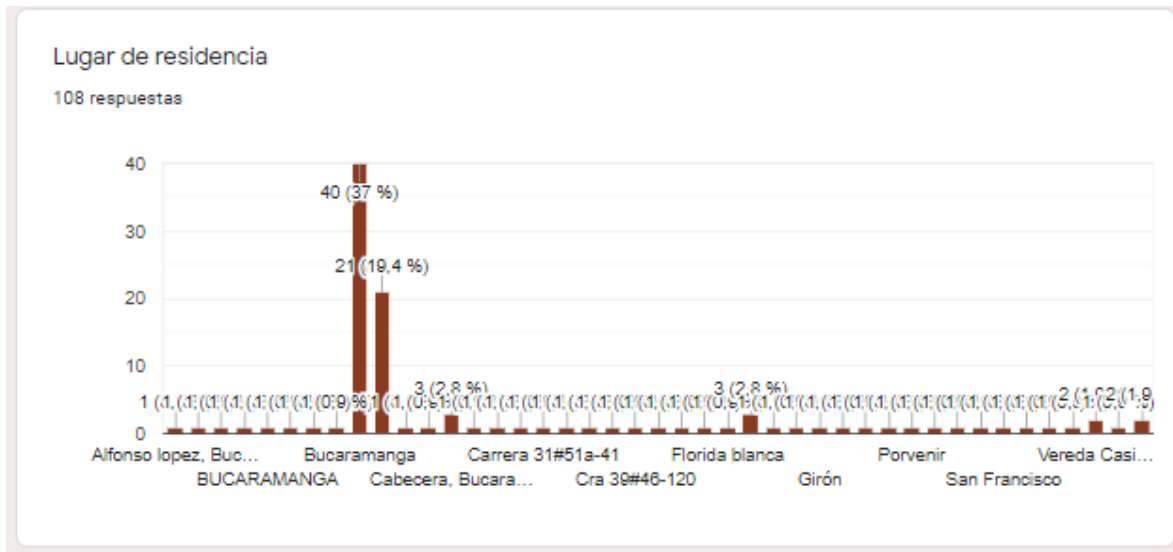
Ciudad / municipio



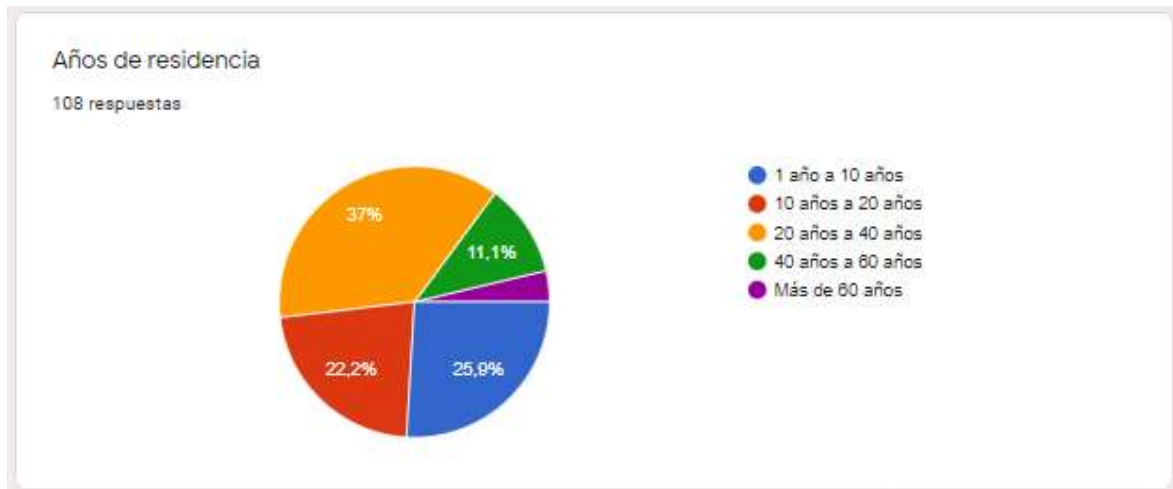
Nacionalidad



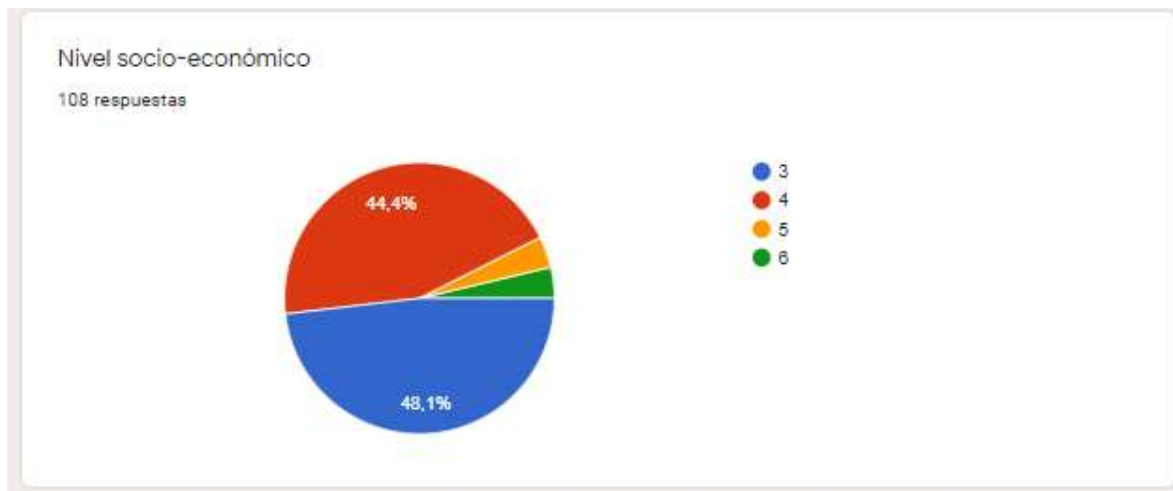
Lugar de residencia



Años de residencia



Nivel socio-económico



2. ¿Con qué frecuencia acostumbra consumir comida típica de su ciudad?



3. Su opinión frente a la siguiente afirmación: el maíz es la base de la gastronomía bumanguesa.



4. De las siguientes preparaciones a base de maíz ¿Cuál cree usted que representa más a la ciudad de Bucaramanga?



5. ¿puede mencionar 2 preparaciones a base de maíz que le recuerde su infancia?

108 respuestas

Tamal y la arepa
Peto
Arepa de choclo, regañonas
Sopa de chorotas y arepa de maíz pelado
Sopa de Chorotas y esponjados
Tamal, desgranados
Ayacos y regañonas
Arepa de maíz pelado y sopa de chorotas
Tamal y mute

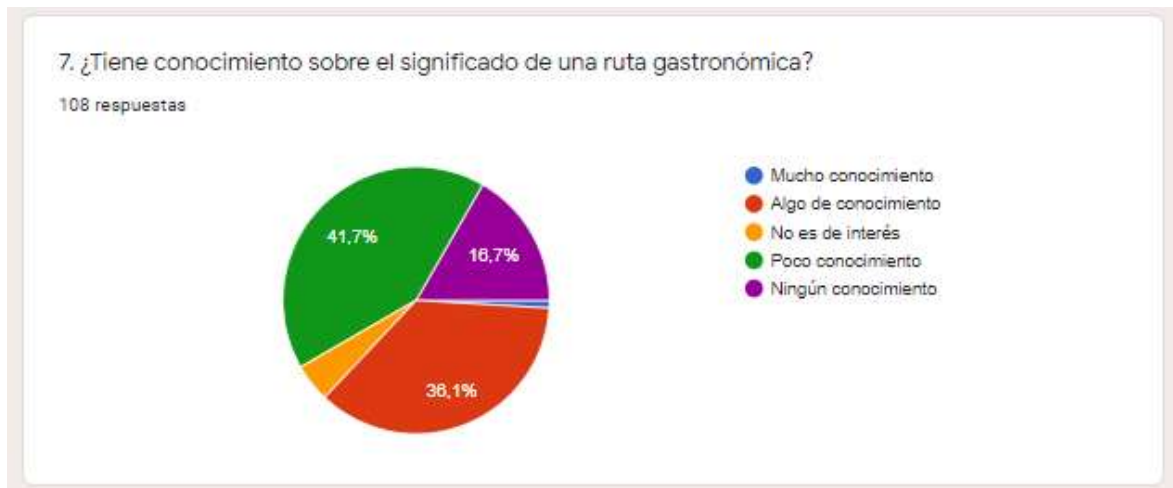
6. ¿Conoce usted la historia de alguna receta típica de Bucaramanga a base de maíz?



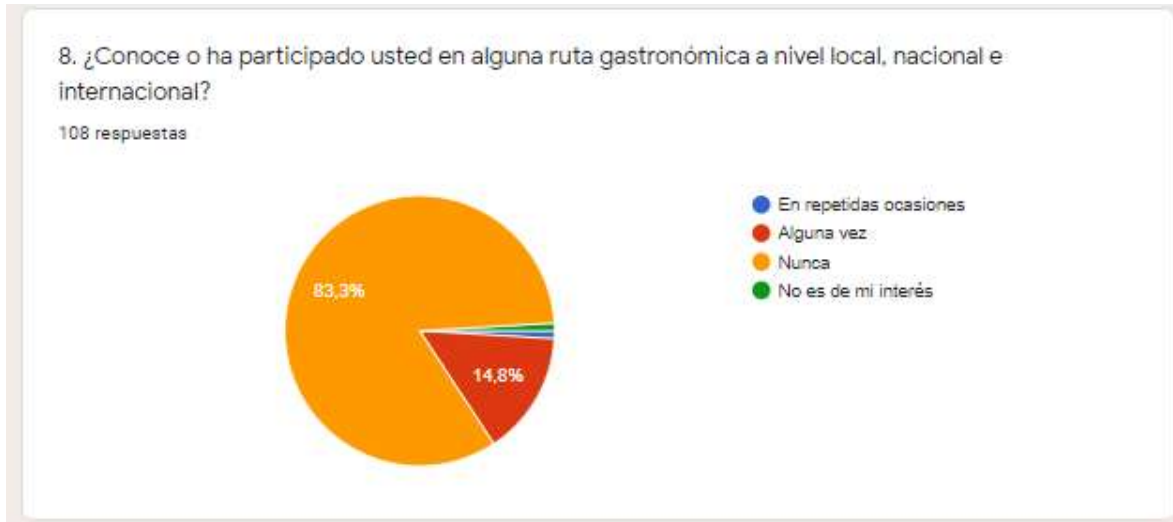
¿Cuál?



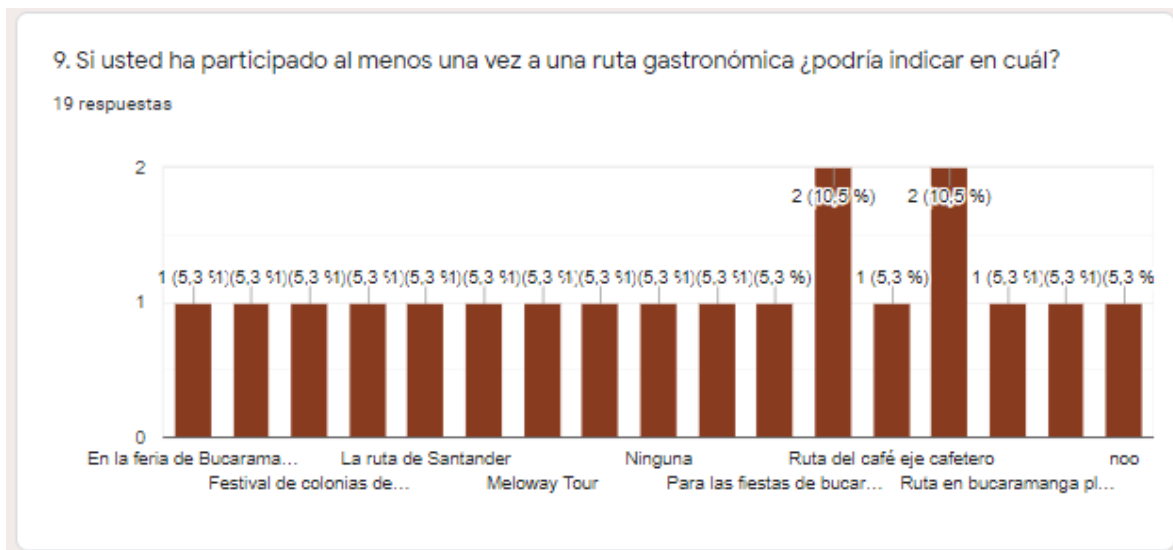
7. ¿Tiene conocimiento sobre el significado de una ruta gastronómica?



8. ¿Conoce o ha participado usted en alguna ruta gastronómica a nivel local, nacional e internacional?



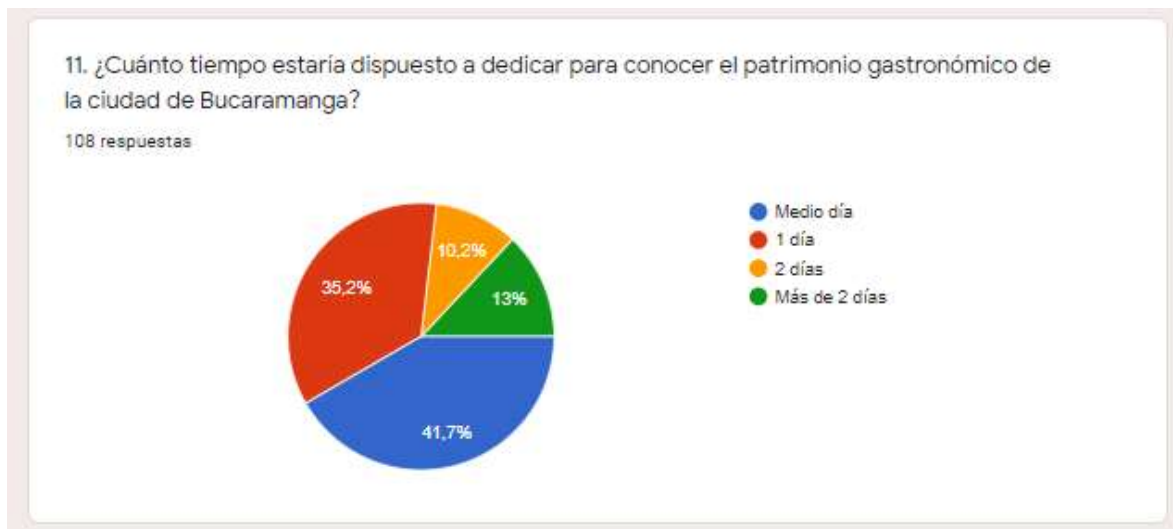
9. Si usted ha participado al menos una vez a una ruta gastronómica ¿podría indicar en cuál?



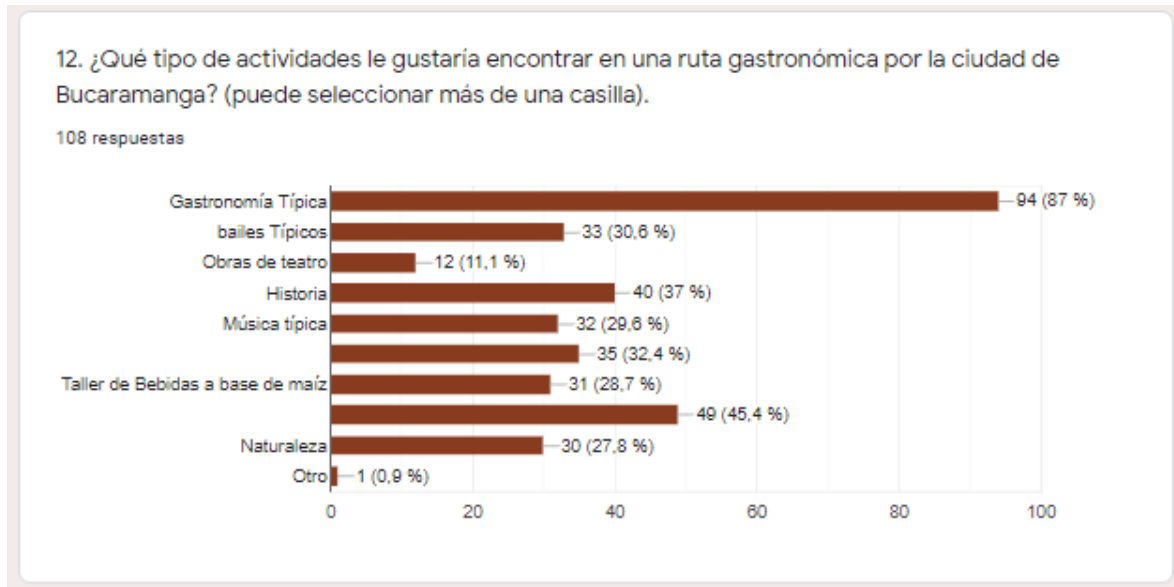
10. ¿Le gustaría conocer información acerca de la gastronomía típica a base de maíz de la ciudad de Bucaramanga a través de una ruta?



11. ¿cuánto tiempo estaría dispuesto a dedicar para conocer el patrimonio gastronómico de la ciudad de Bucaramanga?



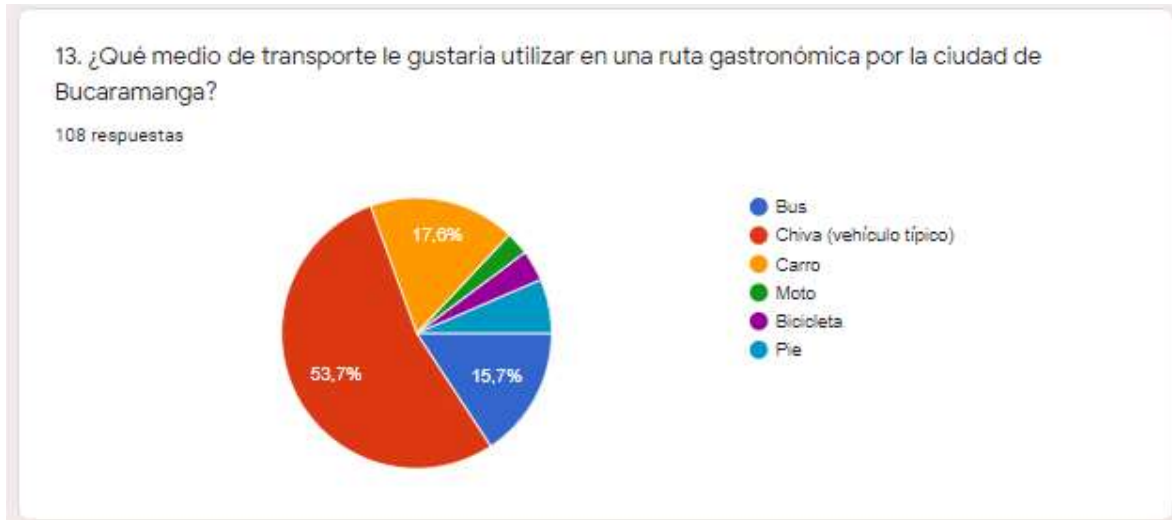
12. ¿Qué tipo de actividades le gustaría encontrar en una ruta gastronómica por la ciudad de Bucaramanga? (puede seleccionar más de una casilla).



¿Cuál otro?



13. ¿Qué medio de transporte le gustaría utilizar en una ruta gastronómica por la ciudad de Bucaramanga?



14. ¿Si le ofrecieran adquirir un plan turístico cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad por la Covid-19, para realizar un recorrido en una ruta gastronómica del maíz en Bucaramanga, estaría dispuesto en participar?



15. Si adquiriera un plan turístico, cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad por la Covid-19 para realizar un recorrido por una ruta gastronómica en Bucaramanga, usted participaría



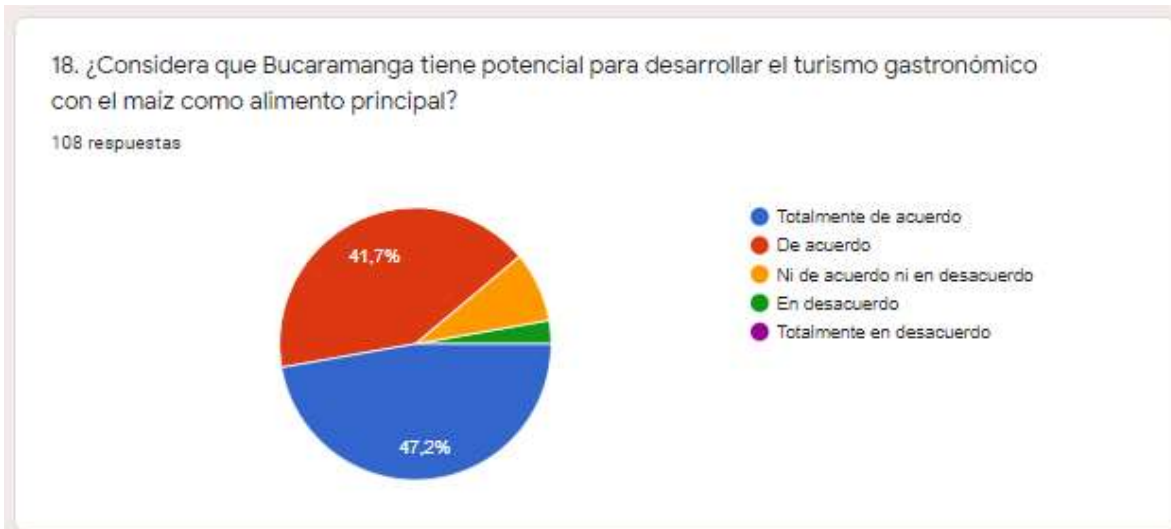
16. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un recorrido gastronómico por la ciudad de Bucaramanga?



17. ¿Considera que el turismo gastronómico en Bucaramanga es una oportunidad para dar a conocer la ciudad y el departamento a nivel nacional e internacional?



18. ¿Considera que Bucaramanga tiene potencial para desarrollar el turismo gastronómico con el maíz como alimento principal?



### **Análisis de los datos de la encuesta**

El 36.1 % de los encuestado se encuentra en un rango de edad de 46 a 65 años; mientras que el 65.7 % de los encuestados son mujeres; el 94,3 % de los encuestados proceden del departamento de Santander con el 70.3 % de los encuestados proceden de Bucaramanga. El 97,4 % de los encuestados tienen nacionalidad colombiana cuyo lugar de residencia corresponde al 88.8 % de los encuestados residen en Bucaramanga, el 37 % de los encuestados llevan residiendo entre 20 y 40 años en su domicilio; el 48.1 % de los encuestados se encuentran en un nivel socioeconómico 3.

El 54.6 % de los encuestados consume 1 vez por semana comida típica; con respecto a la afirmación: el maíz es la base de la gastronomía bumanguesa, 44.4 % de los encuestados manifestó estar de acuerdo. Por otra parte, el 50% de los encuestados opinó que el mote es la preparación que más representa a la ciudad de Bucaramanga y el 41.7% de los encuestados opinó que la arepa de maíz pelado es la preparación que más representa a la ciudad de Bucaramanga. 50 familias respondieron que las preparaciones de maíz más reconocidas fueron la arepa de maíz pelao y 24 el tamal.

Respecto a si ¿Conoce usted la historia de alguna receta típica de Bucaramanga a base de maíz?, el 73.1 % de los encuestados no conocen ninguna historia de alguna receta típica de Bucaramanga a base de maíz.

Las preparaciones a base de maíz conocidas fueron:

Familias	Preparaciones a base de maíz
2	Mazamorra de maíz tostado
9	Mute
4	Arepa de maíz pelado
8	Chicha
3	Chorotas
1	Ayacos
2	Tamal
2	Arepa de choclo
2	Regañonas

El 41.7 % de los encuestados manifestó tener poco conocimiento sobre el significado de una ruta gastronómica mientras que el 36.1 % de los encuestados manifestó tener algo conocimiento sobre el significado de una ruta gastronómica.

El 83.3 % de los encuestados manifestó nunca haber participado en una ruta gastronómica.

Las rutas gastronómicas que los encuestados mencionaron haber participado son:

- Festival de colonias de García Rovira
- Ruta en Bucaramanga platos típicos
- Meloway tour
- Feria gastronómica de Bucaramanga
- Festival gastronómico de la feria de Bucaramanga
- Ruta del dulce
- Ruta del café
- Fiestas de Bucaramanga- las colonias
- Ruta gastronómica por Santander

El 76.9 % de los encuestados manifestaron que quieren conocer información acerca de la gastronomía típica a base de maíz de la ciudad de Bucaramanga a través de una ruta.

El 41.7 % de los encuestados manifestaron que están dispuestos a dedicar medio día para conocer el patrimonio gastronómico de la ciudad de Bucaramanga

La siguiente tabla muestra en forma descendente las actividades que los encuestados les gustaría encontrar en una ruta gastronómica por la ciudad de Bucaramanga.

Familias	Actividades
94	Gastronomía típica
33	Bailes típicos

12	Obras de teatro
40	Historia
32	Música típica
35	Taller de envueltos a base de maíz
31	Taller de bebidas a base de maíz
49	Taller de preparaciones típicas a base de maíz
30	Naturaleza
1	Otros

El 53.7 % de los encuestados manifestaron que les gustaría utilizar chiva como medio de transporte, mientras que el 17.6 % de los encuestados manifestaron que les gustaría utilizar carro como medio de transporte.

A la pregunta ¿Si le ofrecieran adquirir un plan turístico cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad por la Covid-19, para realizar un recorrido en una ruta gastronómica del maíz en Bucaramanga, estaría dispuesto en participar? el 49.1 % de los encuestados manifestó que participaría, el 1.9 % de los encuestados manifestó que no es de interés participar.

El 38.9 % de los encuestados manifestó que participaría con su pareja, el 34.3 % de los encuestados manifestó que participaría con toda la familia, el 13.9 % de los encuestados manifestó que participaría con amigos, el 7.4 % de los encuestados manifestó que no le interesa participar y el 5.6 % de los encuestados manifestó que participaría con solo.

El 70.4 % de los encuestados manifestó que estaría dispuesto a pagar entre 50mil y 100 mil. El 25.9 % de los encuestados manifestó que estaría dispuesto a pagar entre 100mil y 200 mil. El 2.8 % de los encuestados manifestó que estaría dispuesto a pagar entre 200mil y 300 mil. El 0.9 % de los encuestados manifestó que estaría dispuesto a pagar más de 300 mil.

El 54.6 % de los encuestados manifestó estar totalmente considera que el turismo gastronómico en Bucaramanga es una oportunidad para dar a conocer la ciudad y el departamento a nivel nacional e internacional

El 47.2 % de los encuestados manifestó estar totalmente de acuerdo con el potencial para desarrollar el turismo gastronómico con el maíz como alimento principal.

#### **4.3 Ruta gastronómica del maíz para la ciudad de Bucaramanga que incentive la promoción de la oferta turística del municipio.**

Para el desarrollo del presente objetivo, se realizó el diseño de la ruta del maíz, la cual se presenta a continuación:

**Ruta gastronómica del maíz SUQUE BUM**

La Ruta del maíz SUQUE Y BUM recibe este nombre en honor a las preparaciones que hacían los Indígenas Guane después de someter el maíz a diferentes procesos y cuyo producto era la base de su alimentación. Gracias a ellos hoy podemos encontrar productos típicos a base de maíz que han sido preparados bajo las mismas técnicas o muy similares. Los principales procesos del maíz que los guane utilizaban y que hoy día seguimos viendo son: maíz tostado, maíz sancochado y maíz pelado y maíz tierno. En consecuencia, a estas ancestrales técnicas esta ruta tiene como propósito enseñar a los participantes a preparar, consumir, transmitir y valorar la gastronomía típica de Bucaramanga capital santandereana.

A continuación, se describe la Ruta del maíz SUQUE Y BUM:

Encargados del recorrido: Rafael Antonio Mantilla Forero Y Diana Marcela Mendoza Durán.

**Número de participantes: 16**

**Transporte: Chiva Folclórica**

**Precio por pax:**

**Itinerario: Utilizar el plan de recorrido**

**Hora de inicio: 8:00 am**

**Hora final: 4:00pm**

**Duración de toda la ruta: 8 horas aproximadamente**

**Ruta: La ruta del maíz SUQUE Y BUM está compuesta de 3 estaciones:**

**Estación 1: Envuelticos de maíz.**

**Actividad: Taller de envueltos típicos a base de maíz.**

**Responsable: Zoraida Agamez conocida como “Chori Agamez” cocinera tradicional experta en envoltorios típicos.**

**Duración: 3 horas**

**Lugar: Restaurante señora Bucaramanga.**

Objetivo: Enseñar a los integrantes del grupo la preparación en cuatro fases de envueltos típicos a base de maíz representativos de la ciudad de Bucaramanga tales como el tamal, ayaco y esponjado de maíz.

Descripción de la Actividad:

Este taller de envueltos típicos se llevará a cabo en 4 fases:

1. Selección de las materias primas e insumos y utensilios: En esta fase los integrantes del grupo bajo la dirección de la profesora Chori Agamez, seleccionaran las materias primas que se van a utilizar tales como: diferentes tipos de maíz, garbanzo, pollo, carne tocino, ajo, sal, comino, arroz, grasa de cerdo, achiote, hojas de plátano, de maíz y de bijao entre otros. Utensilios a utilizar para la preparación tales como como máquina de moler, Laja (piedra utilizada para aplastar el maíz), ollas, vasijas, tablas, cucharas, limpiones, cuchillos entre otros.
2. Elaboración de los envueltos: en esta fase los integrantes del grupo aprenderán a preparar tamales, ayacos y esponjados de maíz desde cero. Esto se hará siguiendo las indicaciones de la Cocinera Chori Agamez. Cada integrante del grupo debe preparar 1 tamal, 1 ayaco y 1 esponjado.

3. Cocción de los envueltos: En esta fase los integrantes del grupo aprenderán a cocinar los envueltos previamente elaborados en un fogón de leña bajo la dirección de la cocinera Chori, en esta fase ella enseñara a los participantes a encender un fogón de leña, la posición de los envueltos en la olla, las técnicas para evitar que se quemen los que están en la parte inferior, la temperatura y tiempo necesarios.

4. Resultado Final: En esta fase los integrantes del grupo observaran el resultado final de la preparación y posteriormente degustaran el sabor de los productos, se hará una evaluación de los resultados se compartirá entre los participantes un momento de esparcimiento. Cada participante tendrá derecho a llevarse las preparaciones que aprendió. Adicional a esto se hará la rifa del libro estrella de envoltorios típicos de la Cocinera Chori Agamez el cuál los turistas pueden comprar.

### **Desplazamiento 1: De señora Bucaramanga hacia Restaurante puerta del sol**

**Duración: 30 a 40 minutos**

**Velocidad del vehículo (chiva): 20kmph**

Actividad en la chiva: durante el desplazamiento se tendrá en cuenta los atractivos aledaños los cuales se darán a conocer oralmente por parte de los estudiantes Diana Mendoza y Rafael Mantilla esto con el fin de realzar y reconocer la historia y la cultura y por supuesto los atractivos turísticos en la ciudad.

**Reseña parques parque de los niños**

**Figura 15.***Parque de los niños*

Nota: <https://www.bucaramanga.gov.co/noticias/en-un-80-avanza-la-recuperacion-del-parque-de-los-ninos/>

El Parque de los Niños se proyectó como un espacio activo para la recreación, el deporte y el descanso. Con el paso de los años, se fueron introduciendo elementos como la cancha de basquetbol, que sería la segunda que se habilitaría en Bucaramanga en 1932. Y más adelante el campo de tenis (1).

Parque de los Niños

Año de nacimiento: 1908

El monumento insignia del parque es el Clavijero de Tiple, pero cerca reposa otra importante obra, el de la memoria de los 19 comerciantes víctimas de la masacre de Puerto Boyacá (1987). Fue el primer parque en Colombia que tuvo un monumento con el que el Estado pide perdón a las víctimas.

Nació en 1908 como un proyecto del concejo de Bucaramanga de crear un espacio recreativo y sanatorio para niños y ancianos.

El dueño del terreno era el General Eliseo Camacho, quien regaló una manzana y vendió cuatro y media al municipio con facilidades de pago.

Biblioteca Pública Gabriel Turbay: desde el 3 de septiembre de 1973 este lugar es considerado la cuna de las letras, ya que en sus salones puedes encontrar más una colección biográfica de más de 88 mil volúmenes.

**Figura 16.**

*Biblioteca Pública Gabriel Turbay*



Nota: Tomado de <https://bersoabumanga.blogspot.com/2013/09/diversos-actos-este-lunes-por-40-anos.html>

Busto Galán Comunero: esta escultura se ha convertido en uno de los íconos de nuestra ciudad. Es uno de los símbolos de libertad más importantes desde su inauguración en 1949, pues representa la fortaleza del campesinado y la apertura hacia el pueblo.

**Figura 17.**

*Busto Galán Comunero*



Nota: Tomado de

<http://www.fotocolombia.com/Banco.aspx?q=galan&p=1&o=&u=&w=1024&pid=0.781782089965418>

**Figura 18.**

*Clavijero de tiple*



Nota: <https://www.facebook.com/visitbucaramanga/posts/2287886347994269>

El maestro bumangués Spinosa realizó esta escultura en honor al tiple, un instrumento de cuerda autóctono de nuestro país. La escultura se inauguró el 22 de septiembre de 1987 en el Parque de los Niños (1).

**Figura 19.**

*Casa Streithorst*



Nota: Tomado de

<https://mbucaramanga.maps.arcgis.com/apps/MapJournal/index.html?appid=0fbd05d63b9841c3abec7cb2bdd1e4e0>

Su diseño único, que cuenta con paredes en ladrillo, tapia pisada y acabados en metal, y las similitudes con los acabados alemanes de los años 20, hacen de este lugar una bella obra arquitectónica (1).

MAMB - Museo de Arte Moderno de Bucaramanga

**Figura 20.**

*MAMB - Museo de Arte Moderno de Bucaramanga*



Nota: Tomado de

<https://mbucaramanga.maps.arcgis.com/apps/MapJournal/index.html?appid=0fbd05d63b9841c3abec7cb2bdd1e4e0>

Si tu interés es conocer las obras realizadas por artistas santandereanos, no puedes dejar de visitar este Museo, que nació en 1989 como un lugar de convergencia de los testimonios de arte contemporáneo.

**Figura 21.**

*Parque Turbay*



Nota: Tomado de <https://www.bgateactiva.com/parque-turbay>

**Origen:**

El 17 de diciembre de 1950 es inaugurado el parque junto con la escultura de Gabriel Turbay Abudaner, quien fuera un político liberal bumangués y candidato presidencial en 1946.

El parque Turbay está separado por la carrera 27 o avenida Próspero Pinzón, del parque Benjamín Herrera.

En su centro actualmente hay una escultura del Maestro Carlos Gómez Castro la cual está en restauración y representa al señor Gabriel Turbay Abudaner la hicieron para honrar la memoria de este político de origen libanés quien en 1946 fue candidato presidencial junto con Jorge Eliecer

Gaitán candidato que su desaparición fue causada a manos de Juan Roa Sierra. Normalmente para las navidades este parque es adornado por la administración municipal de Bucaramanga.

**Estación 2: “Ya ta´ serviu”**

**Actividad: Degustación de un ingenioso menú elaborado a partir de los platos típicos a base de maíz representativos de la ciudad de Bucaramanga llevados a un nivel de cocina de vanguardia.**

**Responsable: Chef Willian Álvarez Carreño**

**Duración: 2 horas**

**Objetivo: Degustar un menú elaborado a partir de los platos típicos a base de maíz representativos de la ciudad de Bucaramanga llevados a un nivel de cocina de vanguardia.**

Descripción de la actividad:

Objetivo: Representar la cocina tradicional bumanguesa a base de maíz de manera innovadora y vanguardista. Ilustrar a los integrantes del grupo un menú lleno de sabores tradicionales, pero bajo diferentes técnicas de preparación, esto con el fin de demostrar que la gastronomía bumanguesa se puede presentar de otra manera sin perder su esencia.

El menú consta de 3 preparaciones en el siguiente orden:

Entrada: Choroticas del Cielo

Este plato está inspirado en la tradicional sopa de chorotas muy común en las cocinas típicas de Bucaramanga. El chef William Álvarez hará una descripción de cada plato.

Descripción: Buñuelitos de chorota rellenos de chiffonade de carne oreada con guacas y queso de hoja fresco sobre un hogao cremoso, bañado por una espuma de maíz morado y decorado con un

crocarte de hormiga culona. El empinado de la entrada será sobre un plato plano esmaltado característica típica de la cocina tradicional Bumanguesa.

Este plato se inspira en nuestra insignia Bumanguesa la Sopa de Mute, en esta representación vanguardista el chef Willian trata de mantener intacta la receta Original.

Descripción: En esta interpretación del mute típico de Bucaramanga iniciamos con unos Macedonias de Cerdo, lomo de res y pollo y callo al grill sazonado con ajo, comino y polvo de orégano, barnizado con aceite de achiote tostado, Esto sobre una crema ahumada de tubérculos y maíz decorado con brotes de frijol arveja y garbanzo. El acompañamiento será chips de yuca, arroz pálido y espuma de aguacate. El empinado del plato fuerte será un plato hondo de barro.

Postre: Pasión Guane

Este postre esta inspirados en los diferentes procedimientos que los indígenas guane le dabas al maíz, en honor a estas técnicas el chef William pretende mostrar en este plato las diferentes texturas y sabores heredados del maíz.

Descripción: Alfajor tostado de maíz, relleno de mousse de cacao y mazorca, Rebosado en Tierra de maíz apanelada, sobre un espumoso agridulce de maíz y guarapo y decorado con un crocante de mazorca baby. El emplatao será sobre una hoja de maíz seca colocada en un plato de piedra en forma de laja.

**Desplazamiento 2: De restaurante puerta del sol a Parque ecológico la flora**

**Duración: 10-20 minutos**

**Velocidad del vehículo: 20kmph**

**Actividad en la chiva: Animación por parte de la chiva durante el desplazamiento.**

**Estación 3: “arrímese a bailar”**

**Actividad: Baile típico santantandereano, picnic con degustación de la chicha y como acompañamiento arepa de maíz pelado con hogao.**

**Responsable: Luis Miguel Cabezas- Bailarín profesional**

**Duración: 1:30 hrs**

**Lugar: parque de la flora**

Objetivo: dar una clase de baile a los participantes de bambuco y torbellino (bailes típicos del departamento)

Descripción de la actividad: La actividad consta de dos 2 fases

Fase 1: Explicación del baile bambuco y torbellino y sus componentes por parte de nuestro instructor de baile Luis miguel Cabezas, se tendrá en cuenta un sonido y trajes típicos de los bailes para hacer más ameno el ambiente, además al finalizar la actividad se dará paso a una rifa de un CD de música típica colombiana.

Bambuco:

Cuando llega el momento de la música, el hombre sale para cortejar a su pareja y mientras la mujer se queda quieta, el hombre usa el paso medido, o de puntiar, poniendo un pie detrás del otro sin grandes desplazamientos, bailando para atrás y luego zapateando para llamarle la atención. Juega con el pañuelo que lleva en la mano derecha, pero ella continúa indiferente. Él zapatea

nuevamente con toda intensidad, la llama con el pañuelo y ella comienza al fin a bailar en su sitio (1).

El pañuelo es muy importante en el baile, ambos lo usan, es el auxiliar para el coqueteo y la conquista. Cuando la mujer comienza a bailar, el hombre se aproxima, bailando también, jugando con el pañuelo, el zapateo y el cruce. Luego él salta, pone las rodillas en tierra y con la mano en alto revolotea el pañuelo, mientras ella gira alrededor suyo haciendo juegos con las enaguas. Después viene la figura de los círculos cruzados en la que danzan frente a frente, haciendo cada cual un círculo. Finalmente él zapatea, dobla una rodilla, la llama con el pañuelo y se lo arroja; ella se aproxima acurrucándose y se alejan bailando. La forma coreográfica del bambuco no difiere en su esencia, de una parte, a otra del país, ya que su unidad interpretativa es la que le ha valido el nombre de danza típica colombiana. Las parejas se desplazan con movimientos puros y recogidos, los contactos son fugaces y llenos de delicadeza con una gran dosis de ingenuidad en su interpretación. El paso esencial es el “escobillao”, arrastrando los pies en cada paso. El bambuco es una danza hermosa que tiene la manera de un idilio, de un poema de amor. Tiene la sencillez de una raza implícita y guarda una elegancia parsimoniosa, casi ceremonial (1).

El Vestuario:

Traje Típico Mujer:

Falda ancha al tobillo adornada con arandelas de colores y encajes, se usa con enaguas.

Blusa cuello bandeja adornada con arandelas y encajes de colores.

Adorno de flores para la cabeza.

Alpargatas de hilo con suela de material fique.

Traje Típico Hombre:

Camisa blanca manga larga con perchera adornada.

Pantalón de color oscuro.

Poncho para la cintura.

Pañoleta rabo e´gallo roja.

Sombrero jipi japa en fique.

Alpargatas de hilo con suela de material fique.

Torbellino

El hombre sale y zapatea y si a alguna mujer le gusta su modo de bailar se levanta y hace giros rápidos, la figura del ocho y vueltas continuas sin alzar los brazos, levantándose un poco la falda para no pisarla. El baile del torbellino consiste en ir y venir hacia el centro tres o cuatro veces y luego cambiar de puesto: la mujer da la vuelta y el hombre, caminando para atrás, pasa al lado contrario. El hombre sin apartarse mucho de su sitio, zapatea en medio de la sala con los brazos en la espalda y salta. La mujer se desplaza sin que se le vea mover los pies, como si el suelo que pisara la transportara velozmente (1).

Vestuario

Mujer: Falda oscura adornada con cintas y encajes, blusa manga larga o cuello bandeja adornada con cintas y encajes, mantilla y sombrero campesino.

Hombre: Pantalón oscuro, camisa blanca manga larga, ruana y sombrero campesino

Fase 2: Degustación de bebida típica a base de maíz, chicha y arepa de maíz pelado

En esta fase se realizará un picnic que consta de dos preparaciones típicas a base de maíz, la arepa de maíz pelado y la chicha, se podrá disfrutar tranquilamente de un ambiente sereno rodeado por la fauna y la flora que ofrece este bello parque alejado del ruido que produce la ciudad (1).

Elementos que componen un picnic

- Mantel
- Canasta
- Alimentos de su elección: (en este caso chicha y arepa)
- Paisaje
- Acompañamiento (pareja)

**Desplazamiento 3: De Parque ecológico la flora a parque san pio**

**Duración: 15 minutos**

**Velocidad del vehículo: 20kmph**

Actividad parque san pio: Despedida y agradecimiento por parte de los creadores de la ruta y suvenir para los participantes

**Plan del recorrido de la ruta del maíz.**

**PLAN DE RECORRIDO**



<b>FECHA</b>	11/12/2020	<b>RESPONSABLE</b>	Diana Marcela Mendoza, Rafael Antonio Mantilla					
<b>NOMBRE DEL RECORRIDO</b>	Ruta gastronómica del maíz SUQUE BUM							
<b>OBJETIVO GENERAL</b>	Disfrutar de la gastronomía típica de Bucaramanga a través de 3 estaciones que permita incentivar a los participantes en preparar, consumir, transmitir y valorar la gastronomía típica de Bucaramanga capital Santandereana							
<b>Hora</b>	<b>Actividad</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Recursos</b>			<b>Proveedores</b>	<b>Presupuesto</b>	
			<b>Físicos</b>	<b>Humanos</b>	<b>Logísticos</b>		<b>Valor unitario</b>	<b>Valor total</b>
<b>8:00 a. m.</b>	Desayuno típico compuesto	29 minutos	Restaurante señora	Zoraida Agames	verificación de protocolo	Zoraida Agames, Restaurante	\$ 3.000	\$ 48.000

	por tamal, pan y chocolate		Bucaram anga		s de bioseguri dad, Lista de verificaci ón, Desayuno .	te señora Bucaram anga		
<b>8:30</b> <b>a. m.</b>	Taller de envueltos	3 horas	Restauran te señora Bucaram anga	Zoraida Agames	Verificaci ón de cocina, insumos, planilla de participan tes, rifa libro y registro Audiovis ual.	Zoraida Agames	\$ 12.50 0	\$ 200.0 00

<b>11:30 a.m.</b>	Desplazamiento hacia el restaurante puerta del sol	30 minutos	Vehículo típico (chiva)	Conductor, Diana Mendoza, Rafael Mantilla	Durante el trayecto se realiza la reseña histórica-cultural de 3 parques de Bucaramanga	Empresa Comulclaver	\$ 5.218	\$ 83.488
-------------------	--	------------	-------------------------	---	---	---------------------	----------	-----------

<b>12:00 p.m.</b>	Degustación de menú típico	1:30 h	Restaurante Puerta del sol	Personal de cocina y administrativos	Acomodación de participantes por mesas.	Restaurante Puerta del sol, Chef William Álvarez	\$ 25.000	\$ 400.000
-------------------	----------------------------	--------	----------------------------	--------------------------------------	---	--	-----------	------------

<b>1:30 p.m.</b>	Desplazamiento hacia el parque ecológico la flora	30 minutos	Vehículo típico (chiva)	Conductor, Diana Mendoza, Rafael Mantilla	Animación por parte de los estudiantes, Diana Mendoza y Rafael Mantilla	Empresa Comulclaver	\$ 5.218	\$ 83.488
<b>2:00 p.m.</b>	Danza típica	1 hora	Parque ecológico la flora	Luis miguel Cabezas, Bailarín profesional	Verificación de vestuario para la danza típica, sonido y rifa de cd de música típica.	Parque ecológico la flora, Luis miguel Cabezas	\$ 5.650	\$ 90.400
<b>3:00 p.m.</b>	Picnic al aire libre	1 hora	Parque ecológico la flora	Diana Mendoza, Rafael Mantilla	Verificación de materiales para el	Parque ecológico la flora, Diana	\$ 8.000	\$ 128.000

					picnic y	Mendoza		
					degustación	y Rafael		
					n (arepa y	Mantilla		
					chicha)			
<b>4:0</b>	Desplazami	15	Vehículo	Conductor,	Finalizaci	Empresa	\$	\$
<b>0 p.</b>	ento hacia	minut	típico	Diana	ón de la	Comulcla	5.21	83.48
<b>m.</b>	el parque	os	(chiva)	Mendoza,	ruta	ver	8	8
	san pio			Rafael				
				Mantilla				
<b>4:1</b>	Parque san	Libre	Vehículo	Conductor,	Despedida	Artesanía	\$	\$
<b>5 p.</b>	pio		típico	Diana	a los	s	1.00	16.00
<b>m.</b>			(chiva)	Mendoza,	participant	Bucarama	0	0
				Rafael	es con un	nga		
				Mantilla	suvenir (			
					llavero)			
<b>Total costos fijos</b>						<b>\$ 98.950</b>	<b>\$</b>	
								<b>1.583.200</b>
<b>Imprevistos</b>						10%	\$ 9.895	
<b>Comision suque</b>						10%	\$ 9.895	
<b>bum</b>								
<b>Utilidad (smlv)</b>						20%	\$ 181.705	

<b>Precio total</b>	\$
	1.784.695
<b>Precio por persona</b>	\$ 118.980

**Validación de la ruta a través de la siguiente encuesta:**

**Figura 22.**

*Trazado de la ruta en el mapa.*



Nota: elaboración propia

Figura 23.

Folleto de

la ruta

**SUQUE BUM**

RUTA GASTRONOMICA DEL MAIZ

Hora inicial: 8:00 a.m.  
Hora final: 5:00 p.m.

Transporte: Chiva

Guías del recorrido:  
Rafael Mantilla  
Diana Mendoza

Valor pax:  
\$119.900 Adulto  
\$79.900 Niño

3164522848  
Suque\_Bum1622

BIO-SEGURIDAD

**ESTACIONES**

**1. Envueltricos de maíz**

**CHORI AGAMEZ**

**TALLER**

- preparación de tamales ayacos y esponjados de maíz.
- Aprenda a seleccionar materias primas y utensilios de trabajo.
- Aprenda a preparar las masas típicas y los rellenos típicos de cada preparación.
- Aprenda técnicas de envoltura.
- Aprenda acerca de la cocción en leña.
- Podrá llevarse los envueltricos que usted prepare. (3)
- podrá ganarse el libro maestro de envultricos típicos de nuestra cocinera.
- Disfrute de un delicioso desayuno.

**2. "Ya ta' serviú"**

**CHEF WILLIAM**

**DEGUSTACIÓN**

En esta estación degustar de un menú elaborado a partir de los platos típicos a base de maíz representativos de la ciudad de Bucaramanga llevados a un nivel de cocina de vanguardia.

- Entrada: Choroticas del Cielo
- Fuerte: Leé Muté
- Postre: Pasión Guane

El chef William Álvarez hará una descripción de cada plato. Para finalizar tendremos un breve taller sobre las arepas típicas de maíz.

**3. Arrímese a bailar**

**LUIS CABEZAS**

**Baile TÍPICO**

- En esta estación disfrutaremos de la danza típica de Santander. Forbellino y Bambuco, serán las dos danzas que el profesor Luis Cabezas enseñara al grupo. Con su respectivo traje típico cada participante se pondrá a chandelear al ritmo del bambuco.
- Finalmente terminaremos esta estación con un picnic al aire libre donde la chicha de maíz y la arepa de maíz pelado serán los anfitriones.

Nota: Elaboración propia.

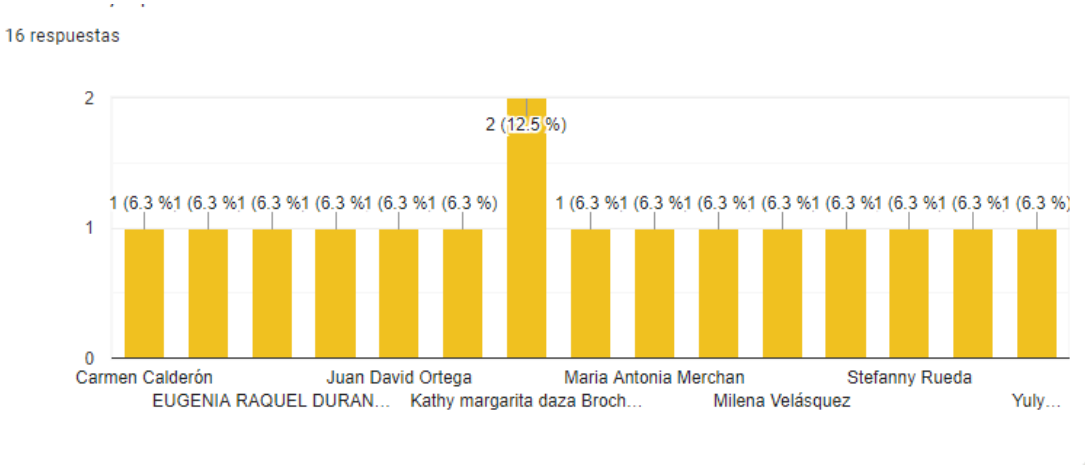
Link del video: [https://youtu.be/9fazDLpsS\\_0](https://youtu.be/9fazDLpsS_0)

**Validación de la ruta a través de la siguiente encuesta:**

Ruta gastronómica del maíz, SUQUE BUM.

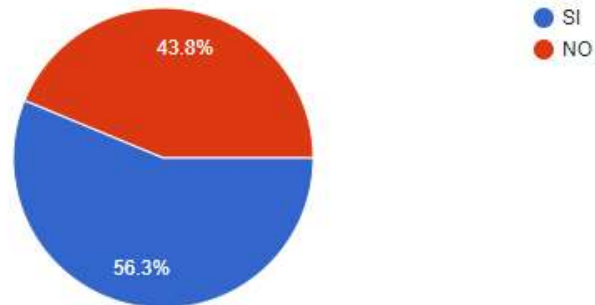
Objetivo: Conocer la opinión pública (Familias Bumanguesas) frente al diseño de la Ruta gastronómica del maíz a través del video de promoción, trazado del mapa y folleto de la Ruta del Maíz, allí se una descripción general de las actividades que podrás encontrar.

Nombres y apellidos



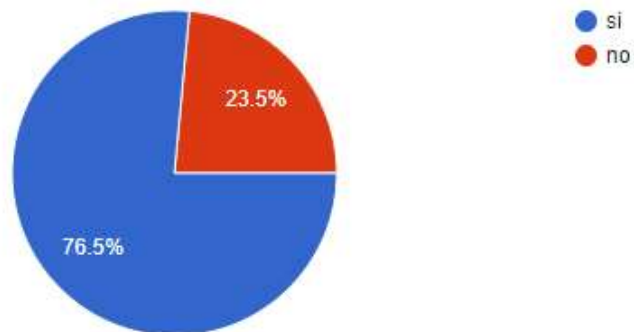
¿Participó en la encuesta anterior?

16 respuestas



**1. En relación al precio de la Ruta del maíz (\$119.900 x persona) ¿considera que es un precio justo teniendo en cuenta las actividades que pudo observar?**

17 respuestas



¿Por qué?

12 respuestas

Es de valorar el trabajo que lleva esto

Hay comida, baile, paseo a diferentes lugares, preparación de recetas.

Es una precio razonable con la cantidad de actividades que hay.

Es dentro de la ciudad

Por la diversidad de alimentos y lugares

Es amplio el recorrido, además del taller que se ofrece del baile, la degustación y por su puesto el transporte de traslado a los diferentes sitios

Prefiero la calidad por encima de la cantidad y personalmente conozco a quienes dictaran los talleres y para mi sería como recibir un diplomado en cocina típica y creativa, adicional a eso podré entretenerme.

Me gusto la ruta, es importante promover las cocinas tradicionales.

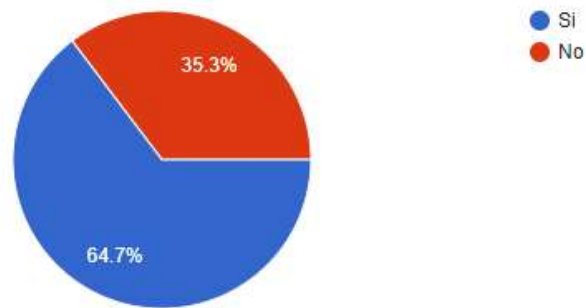
Quizás hace falta que mostrar específicamente que se obtiene al comprar este producto para justificar el precio.

Las actividades están a nivel.

Me parece un precio alto para una actividad de un día.

**2. En cuanto al tiempo de duración, (9 horas) ¿Dedicaría usted esta cantidad de horas para realizar la ruta?**

17 respuestas



### ¿Por qué?

Con el finde hacer bien el proceso

Nada mal para un fin de semana dedicado a descubrir Bucaramanga y sus delicias

Es un recorrido interesante que vale la inversión de ese tiempo

Mucho tiempo con la mitad del tiempo sería suficiente

Pienso que sería muy pesado

Porque sería un pasadía, aprendo y me divierto

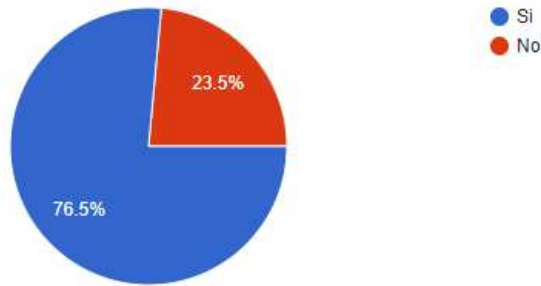
No me incomoda la duración lo importante es disfrutar cada estación.

me gustaría que se realizara en dos días.

Me parece optimo dedicar un día para este tipo de actividad.

**3. En cuanto a las actividades, (3 estaciones) ¿Cree usted que estas actividades se ajustan al tiempo y costo de la ruta y permiten apreciar el valor del patrimonio cultural de Bucaramanga?**

17 respuestas



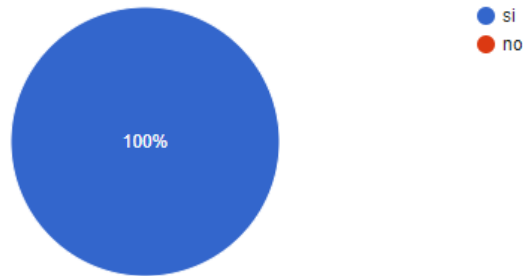
### ¿Por qué?

11 respuestas

- Se puede apreciar y mostrar la cultura de Bucaramanga
- Hay variedad
- Es un recorrido muy interesante
- No hay que salir de la ciudad debe ser más económico
- Por los costos
- pues creo que si se incluyen mas actividades sería un recorrido muy agitado
- Estoy de acuerdo aunque me gustaría que estuvieran cambiando las actividades de manera que si quiero repetir la experiencia encuentre un plus.
- Hay cosas que se deben ajustar pero en general la idea es muy acertada Bucaramanga necesita valorar las tradiciones.
- Estoy de acuerdo con que se ajusta al tiempo y permite valorar el patrimonio
- Me gustaría encontrar mas actividades y poder conocer mas de la cultura.

**4. En cuanto a la ruta, ¿Considera usted que el diseño de la ruta permite difundir, transmitir y salvaguardar el patrimonio cultural y fortalece la oferta turística de la ciudad?**

17 respuestas



**Ayúdanos a consolidar nuestro producto turístico. En el siguiente espacio puedes formular sugerencias, preguntas y comentarios que nos permitan mejorar.**

Incentivarlos por continuar con patrimonio histórico gastronómico del departamento

La ruta es en chiva?  
Gracias.

Hacer publicidad en redes

No tengo

No es necesario incluir en la ruta la preparación de los alimentos con solo ingresar y degustar los productos es suficiente así reducen costos y tiempo

Creo que el si se trata de mostrar el patrimonio sería importante que incluyeran visita a Giron como patrimonio historico asi se tenga que incrementar un poco el costo

Podrían diseñar una ruta de dos días de esta manera integrar mas actividades y lugares.

Me gustaría tener una descripción mas detallada de la ruta.

Deben trabajar mas en los medios de promoción.

Como sugerencia podrían incluir un taller donde presenten las historia de muchas preparaciones típicas a base de maíz como el mute las rulas las chorotas.

Ajusten el precio reduzcan costos o expliquen bien a detalle cada actividad.

Por lo anterior, se puede afirmar que la ruta gastronómica propuesta al público potencial en términos generales tiende a ser atractiva, genera atracción y los potenciales clientes comprarían el producto, hacen sugerencias sobre los precios, sin embargo, es un proyecto viable para ser ejecutado.

Para la ejecución del proyecto se elaboró el logo y slogan de la ruta:

## Logo

### Figura 24.

*Logo ruta*



Nota: elaboración propia

**Slogan:** Bocados llenos de historia y tradición.

## 5. Conclusiones

La ciudad de Bucaramanga cuenta con una amplia variedad de productos, recetas y preparaciones a base de maíz que hacen parte de su identidad gastronómica y del patrimonio cultural inmaterial. Sin embargo, el desconocimiento de esta riqueza cultural por parte de la población local genera que muchas de estas recetas típicas pasen a un segundo plano y permitan que otros sectores alimenticios como la comida rápida se mantengan como los más consumidos en la Ciudad de Bucaramanga.

Con base en el estudio de mercado de las familias bumanguesas a través del instrumento de la encuesta nos afirma que el maíz es la base de la gastronomía típica de Bucaramanga. Productos como el mute, la arepa de maíz pelado y el tamal establecen una clara identidad entre la población local al ser reconocidas como las preparaciones a base de maíz que más representan la Ciudad.

Esta propuesta permite a largo plazo diseñar la ruta gastronómica del maíz en la ciudad de Bucaramanga generando vínculos entre los empresarios de la ciudad que vean este producto turístico con una estrategia de desarrollo para la comunidad local, aportando al fortalecimiento de la oferta turística y la difusión del patrimonio cultural.

### Referencias Bibliográficas

- Alcaldía de Bucaramanga. (Viernes de Octubre de 2000). *HISTORIA DE BUCARAMANGA*. (Alcaldía de Bucaramanga) Recuperado el 15 de Noviembre de 2020, de HISTORIA DE BUCARAMANGA: <https://www.bucaramanga.gov.co/el-mapa/historia/>
- Bersoahoy.com. (2020). Recuperado el 2020, de <https://bersoabumanga.blogspot.com/2013/09/diversos-actos-este-lunes-por-40-anos.html>
- BGA te activa. (2020). *Parque de los Niños*. Recuperado el 2020, de <https://www.bgateactiva.com/parque-de-los-ninos#:~:text=Origen%3A,adelante%20el%20campo%20de%20tenis>.
- Castro-Garzón, H., & Montealegre-Torres, F. (2018). Analysis of the state of tourism for the construction of sustainable strategies Vaupés, Colombia. 22(2). Doi:<http://dx.doi.org/10.22579/20112629.532>
- DANE. (20 de mayo de 2019). *Datos.gov.co*. Obtenido de <https://www.datos.gov.co/Educacion/ESTADISTICAS-EN-EDUCACION-BASICA-POR-MUNICIPIO/nudc-7mev>
- De Oliveira Santos, G. E. (2014). MODELOS TEÓRICOS APLICADOS AL TURISMO. 16, 96 - 110.
- El Espectador. (5 de Noviembre de 2019). *Bucaramanga, riqueza en gastronomía e historia*. (El Espectador) Recuperado el 5 de Diciembre de 2020, de Bucaramanga, riqueza en gastronomía e historia: <https://www.elespectador.com/noticias/mundo-destinos/bucaramanga-riqueza-en-gastronomia-e-historia/>

- Elcampesino.com. (2020). *Chicha, bebida tradicional colombiana*. Recuperado el 2020, de <https://www.elcampesino.co/chicha-bebida-tradicional-colombiana/>
- Gobernación de Santander. (2019). *Plan de desarrollo 2020-2023*. Recuperado el 2020, de <https://www.bucaramanga.gov.co/la-ruta/wp-content/uploads/2020/05/Plan-de-Desarrollo-2020-2023-2.pdf>
- Gómez González, L. K., Restrepo, J., & Pachón, H. (2009). Caracterización del consumo de maíz y frijol en familias del departamento del Cauca, Colombia. *PERSPECTIVAS EN NUTRICIÓN HUMANA*.
- LAS CHOROTAS. (2020). *LAS CHOROTAS*. Recuperado el 2020, de <http://www.eltoquecolombiano.com/2019/05/las-chorotas.html>
- Lin, J.-H., Ventilador, D., Tsaor, S.-H., & Tsai, Y.-R. (2021). Competencia cultural de los turistas: una perspectiva cosmopolita entre los turistas asiáticos. *Gestión turística*, 83(104207). Doi:10.1016 / j.tourman.2020.104207
- Ordoñez Caicedo, C. (2012). Gran libro de la cocina colombiana. Obtenido de <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf>
- Santa fé café restaurante. (2020). *Santa fé café restaurante*. (Santa fé café restaurante) Recuperado el 2020, de <https://santaferrestaurant.com.co/sopas-y-potajes/>
- Sistema Nacional de información cultural. (2020). *La danza y cultura*. Recuperado el 2020, de <http://www.sinic.gov.co/SINIC/colombiacultural/colculturalbusca.aspx?AREID=3&SECID=8&iddep=68&COLTEM=221>

- SOPA DE RUYAS O RULLAS DE LA COCINA COLOMBIANA*. (2020). Recuperado el 2020, de COCINA TRADICIONAL COLOMBIANA , COCINA COLOMBIANA: <http://www.eltoquecolombiano.com/2017/11/sopa-de-ruyas-o-rullas-de-la-cocina.html>
- Szromek, A., Herman, K., & Naramski, M. (2021). Desarrollo sostenible del patrimonio industrial turismo- Un estudio de caso de la Ruta de los monumentos industriales en Polonia. *Gestión turística*, 83. doi:10.1016 / j.tourman.2020.104252
- Vanguardia liberal. (15 de Febrero de 2019). *De Santander para el mundo, el maíz pelao*. (Vanguardia liberal) Recuperado el 1 de Diciembre de 2020, de De Santander para el mundo, el maíz pelao: <https://www.vanguardia.com/entretenimiento/cocinarte/de-santander-para-el-mundo-el-maiz-pelao-ME503079>
- Villero Castellanos, E. Y. (2016). *Gastronomía como patrimonio cultural inmaterial promotor del turismo en el área*. Bucaramanga: Repositorio Universidad Cooperativa de Colombia.
- Wang, T., Wu, P., Ge , Q., & Ning, Z. (2021). Precios de las entradas y niveles de ingresos de las atracciones turísticas en China: diferenciación espacial entre unidades de prefectura. 83(104214). doi:10.1016 / j.tourman.2020.104214
- Wikipedia. (9 de Agosto de 2017). *Turismo*. (Wikipedia) Recuperado el 9 de Diciembre de 2020, de Turismo: <https://es.wikipedia.org/wiki/Turismo>

**Apéndices**

**Apéndice A. Encuesta a familias de Bucaramanga**

**ENCUESTA - RUTA GASTRONÓMICA "SUQUE BUM"**

**Objetivo:** conocer la importancia de desarrollar una ruta gastronómica basada en el maíz para la ciudad de Bucaramanga

*Según las disposiciones de la Ley 1581 de 2012 en relación con la protección de datos personales, se garantiza a las personas que respondan ésta encuesta que sus datos personales serán reservados por los investigadores atendiendo el carácter de investigación académica como requisito para optar a un título profesional universitario. Por consiguiente,*

Autoriza: SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

**I. DATOS DEMOGRÁFICOS**

Nombre y apellido: \_\_\_\_\_

Por favor selecciones el rango de edad en el que usted se identifica

	18 años a 25 años
	26 años a 35 años
	36 años a 45 años
	46 años a 65 años
	Mayor de 65 años

Identifique su género

	Masculino
	Femenino

Lugar de procedencia:

Ciudad: \_\_\_\_\_

Municipio/estado/provincia: \_\_\_\_\_

País: \_\_\_\_\_

Nacionalidad: \_\_\_\_\_

Lugar de Residencia: \_\_\_\_\_

Años de Residencia

	1 año a 10 años
	10 años a 20 años
	20 años a 40 años
	40 años a 60 años
	Más de 60 años

## II. TURISMO GASTRONÓMICO

1. ¿Usted se encuentra realizando turismo en Bucaramanga?

	SI
	NO

2. ¿Con qué frecuencia acostumbra consumir comida típica de su ciudad?

	1 vez por semana
	1 vez al mes
	1 vez cada 3 meses
	1 vez cada seis meses
	1 vez al año
	No es una actividad regular

3. Su opinión frente a la siguiente afirmación: **el maíz es la base de la gastronomía bumanguesa.**

	Totalmente de acuerdo
	De acuerdo
	Ni de acuerdo ni en desacuerdo
	En desacuerdo
	Totalmente en desacuerdo

4. De las siguientes preparaciones a base de maíz ¿Cuál cree usted que representa más a la ciudad de Bucaramanga?

	Mute
	Sopa de ruyas
	Sopa de chorotas
	Tamal

	Arepa de maíz pelado
	Molidos
	Esponjados
	Chicha
	Otra

¿Cuál otra?: \_\_\_\_\_

5. ¿puede mencionar 2 preparaciones a base de maíz que le recuerde su infancia?

1	
2	

6. ¿Conoce usted la historia de alguna receta típica de Bucaramanga a base de maíz?

	SI
	NO

¿Cuál?: \_\_\_\_\_

7. ¿Tiene conocimiento sobre el significado de una ruta gastronómica?

	Mucho conocimiento
	Algo de conocimiento

	No es de interés
	Poco conocimiento
	Ningún conocimiento

8.. ¿Conoce o ha participado usted en alguna ruta gastronómica a nivel local, nacional e internacional?

	En repetidas ocasiones
	Alguna vez
	Nunca
	No es de mi interés

9. Si usted ha participado al menos una vez a una ruta gastronómica ¿podría indicar en cuál? :

\_\_\_\_\_

10. ¿Le gustaría conocer información acerca de la gastronomía típica a base de maíz de la ciudad de Bucaramanga a través de una ruta?

	SI
	NO
	Tal vez

11. ¿cuánto tiempo estaría dispuesto a dedicar para conocer el patrimonio gastronómico de la ciudad de Bucaramanga?

	Medio día
	1 día
	2 días
	Más de 2 días

12. ¿Qué tipo de actividades le gustaría encontrar en una ruta gastronómica por la ciudad de Bucaramanga? (puede seleccionar más de una casilla).

	Gastronomía Típica
	bailes Típicos
	Obras de teatro
	Historia
	Música típica
	Taller de Envueltos a base de maíz
	Taller de Bebidas a base de maíz
	Taller de preparación de recetas típicas a base de maíz
	Naturaleza
	Otro

¿Cuál otro?: \_\_\_\_\_

13. ¿Qué medio de transporte le gustaría utilizar en una ruta gastronómica por la ciudad de Bucaramanga?

	Bus
	Chiva (vehículo típico)
	Carro
	Moto
	Bicicleta
	Pie

14. ¿Si le ofrecieran adquirir un plan turístico cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad por la Covid-19, para realizar un recorrido en una ruta gastronómica del maíz en Bucaramanga, estaría dispuesto en participar?

	Totalmente participaría
	Participaría
	No es de interés
	Tal vez participaría
	No participaría

15. Si adquiriera un plan turístico, cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad por la Covid-19 para realizar un recorrido por una ruta gastronómica en Bucaramanga, usted participaría

	Solo
	Con mi pareja
	Con toda mi familia
	Con amigos
	No me interesa

16. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un recorrido gastronómico por la ciudad de Bucaramanga?

	50 mil a 100 mil
	100 mil a 200 mil
	200 mil a 300 mil
	Más de 300 mil

17. ¿Considera que el turismo gastronómico en Bucaramanga es una oportunidad para dar a conocer la ciudad y el departamento a nivel nacional e internacional?

	Totalmente de acuerdo
	De acuerdo
	Ni de acuerdo ni en desacuerdo
	En desacuerdo
	Totalmente en desacuerdo

18. ¿Considera que Bucaramanga tiene potencial para desarrollar el turismo gastronómico con el maíz como alimento principal?

	Totalmente de acuerdo
	De acuerdo
	Ni de acuerdo ni en desacuerdo
	En desacuerdo
	Totalmente en desacuerdo

*Muchas gracias por su participación.*

## **Apéndice B. Encuesta Validación Ruta gastronómica**

ENCUESTA - RUTA GASTRONÓMICA "SUQUE BUM"

### **I. DATOS DEMOGRÁFICOS**

Lugar de procedencia:

Ciudad: \_\_\_\_\_

Municipio/estado/provincia: \_\_\_\_\_

País: \_\_\_\_\_

Nacionalidad: \_\_\_\_\_

Lugar de Residencia: \_\_\_\_\_

Años de Residencia

Nivel Socio-económico

## II. TURISMO GASTRONÓMICO

1. ¿Usted se encuentra realizando turismo en Bucaramanga?
2. ¿Con qué frecuencia acostumbra consumir comida típica de su ciudad?
3. Su opinión frente a la siguiente afirmación: el maíz es la base de la gastronomía bumanguesa.
4. De las siguientes preparaciones a base de maíz ¿Cuál cree usted que representa más a la ciudad de Bucaramanga?  
  
¿Cuál otra?: \_\_\_\_\_
5. ¿puede mencionar 2 preparaciones a base de maíz que le recuerde su infancia?

6. ¿Conoce usted la historia de alguna receta típica de Bucaramanga a base de maíz?

¿Cuál?: \_\_\_\_\_

7. ¿Tiene conocimiento sobre el significado de una ruta gastronómica?

8.. ¿Conoce o ha participado usted en alguna ruta gastronómica a nivel local, nacional e internacional?

9. Si usted ha participado al menos una vez a una ruta gastronómica ¿podría indicar en cuál?:

\_\_\_\_\_

10. ¿Le gustaría conocer información acerca de la gastronomía típica a base de maíz de la ciudad de Bucaramanga a través de una ruta?

11. ¿cuánto tiempo estaría dispuesto a dedicar para conocer el patrimonio gastronómico de la ciudad de Bucaramanga?

12. ¿Qué tipo de actividades le gustaría encontrar en una ruta gastronómica por la ciudad de Bucaramanga? (puede seleccionar más de una casilla).

¿Cuál otro?: \_\_\_\_\_

13. ¿Qué medio de transporte le gustaría utilizar en una ruta gastronómica por la ciudad de Bucaramanga?

14. ¿Si le ofrecieran adquirir un plan turístico cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad por la Covid-19, para realizar un recorrido en una ruta gastronómica del maíz en Bucaramanga, estaría dispuesto en participar?

15. Si adquiriera un plan turístico, cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad por la Covid-19 para realizar un recorrido por una ruta gastronómica en Bucaramanga, usted participaría

16. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un recorrido gastronómico por la ciudad de Bucaramanga?

17. ¿Considera que el turismo gastronómico en Bucaramanga es una oportunidad para dar a conocer la ciudad y el departamento a nivel nacional e internacional?

18. ¿Considera que Bucaramanga tiene potencial para desarrollar el turismo gastronómico con el maíz como alimento principal?

