



UNIVERSIDAD COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

PROGRAMA DE TURISMO

MODALIDAD:

INVESTIGACIÓN

Autores:

Yesica Alejandra Quiñones Hernández

Tutor:

Manuel Darío Joves Rueda

POTENCIALIDAD DEL TURISMO GASTRONOMICO EN EL AGROPARQUE

LOS SOCHES

Bogotá D.C.

16/11/2022

**POTENCIALIDAD DEL TURISMO GASTRONOMICO EN EL AGROPARQUE
LOS SOCHES**

Yesica Alejandra Quiñones Hernández

UNIVERSIDAD COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

PROGRAMA DE TURISMO

BOGOTÁ, D.C., (16,11,2022)

**POTENCIALIDAD DEL TURISMO GASTRONOMICO EN EL AGROPARQUE
LOS SOCHES**

Yesica Alejandra Quiñones Hernández

**TRABAJO DE GRADO PRESENTADO PARA OPTAR AL TITULO DE:
PROFESIONAL EN TURISMO**

**MODALIDAD:
INVESTIGACIÓN**

TUTOR EN ESTE SEMESTRE (2022-2):

Manuel Darío Joves Rueda

UNIVERSIDAD COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

PROGRAMA DE TURISMO

BOGOTÁ, D.C., (16,11, 2022)

Resumen

El turismo gastronómico es la tipología que más influye en el turismo ya que reúne la riqueza patrimonial del lugar. Colombia posee gran potencial gastronómico ya que cuenta con diferentes culturas, sin embargo, existe un desconocimiento de sus platos típicos por parte de la comunidad dejando a un lado a los portadores del saber, quiénes aún mantienen las recetas tradicionales. Por lo tanto, el propósito de esta investigación es determinar el potencial del turismo gastronómico en el Agroparque Los Soches desde la identificación de platos típicos. Este trabajo investigativo se desarrolló bajo la metodología cualitativa de tipo descriptivo, donde por medio de talleres participativos y entrevistas semiestructuradas se tuvo como resultados que, los portadores del saber son las únicas personas que conservan la preparación de platos tradicionales y los restaurantes con mayor afluencia turística desconocen muchos de los platos típicos por lo tanto no los ofrecen en sus establecimientos.

Palabras claves: *Turismo gastronómico, platos típicos, patrimonio cultural inmaterial*

Abstract

Gastronomic tourism is the typology that most influences tourism since it brings together the rich heritage of the place. Colombia has great gastronomic potential since it has different cultures, however, there is a lack of knowledge of its typical dishes on the part of the community, leaving aside the bearers of knowledge, who still maintain traditional recipes. Therefore, the purpose of this research is to determine the potential of gastronomic tourism in Agroparque Los Soches from the identification of typical dishes. This investigative work was developed under the qualitative methodology of a descriptive type, where through participatory workshops and semi-structured interviews, the results were that the bearers of knowledge are the only people who preserve the preparation of traditional dishes and the restaurants with the highest tourist influx. They are unaware of many of the typical dishes, therefore they do not offer them in their establishments.

Keywords: *Gastronomic tourism, typical dishes, intangible cultural heritage*

Objetivos

Objetivo general:

Determinar el potencial del turismo gastronómico en el Agroparque Los Soches y su impacto local

Objetivos específicos:

1. Identificar la oferta de platos típicos bogotanos en el Agroparque Los Soches.
2. Conocer la intención por parte de los cocineros tradicionales para participar en la oferta gastronómica en el Agroparque Los Soches buscando su desarrollo local
3. Examinar el estado de las instalaciones del Agroparque Los Soches para el correcto desarrollo del turismo gastronómico

Bogotá D.C

Señor

CARLOS JULIÁN RAMÍREZ RIVERA

Director del programa de Turismo-Facultad de Ciencias Sociales

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca

Calle 28 # 5b-02

Email: turismo@unicolmayor.edu.co

Ref. Aval Proyecto de Grado.

Con este aval, el Agroparque Los Soches de la localidad de Usme apoya el proceso de investigación de la estudiante Yesica Alejandra Quiñones Hernández identificada con la C.C. 1.022.437.527 de Bogotá D.C perteneciente al programa de turismo, e igualmente se le concede el tiempo necesario a la estudiante para la realiza del proyecto.

Atentamente,

FUNCIONARIO O ANALISTA	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA TRAMITADO
Revisó	Guillermo Villalba C.- Director Los Soches Turismo Rural Comunitario	01-03- 2022
Aprobó	Guillermo Villalba C.- Director Los Soches Turismo Rural Comunitario	01-03-2022

Tabla de contenido

Introducción	5
1. Problema de investigación	7
1.1. Planteamiento del problema	7
1.2. Objetivos	9
Objetivo general:	9
Objetivos específicos:	9
1.3. Justificación	10
2. Antecedentes	11
2.1. Antecedentes documentales	11
2.2. Referentes conceptuales	15
3. Metodología aplicada	20
3.1. Limitaciones	23
4. Análisis e interpretación de resultados	24
4.1 Reconocimiento de los platos típicos	24
4.2 Codificación de los actores dirigido a la intencionalidad turística	33
4.3 Calificación de infraestructura turística	45
4.4 Conclusiones:	58
4.5 Recomendaciones	59
Referencias Bibliográficas	61
Anexos.....	61
 Índice de Tablas	
Tabla 1 Cuadro de objetivos	21
Tabla 2. Actores claves	33
Tabla 3. Análisis de entrevistas semiestructuradas	35

	12
Tabla 4. Diario de campo	46
Tabla 5. Calificación gestión de calidad	51
Tabla 6. Calificación gestión de calidad	52
Tabla 7. Calificación gestión de calidad	53
Tabla 8. Calificación gestión de calidad	55
Tabla 9 Calificación gestión de calidad	56

Índice de Gráficas

Gráfica 1. Sopas	24
Gráfica 2. Platos fuertes	26
Gráfica 3. Ensaladas y acompañamientos	27
Gráfica 4. Tamales, arepas y empanadas	28
Gráfica 5. Panes, tortas y colaciones	29
Gráfica 6. Dulces	30
Gráfica 7. Bebidas	31

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 Metodología de talleres participativos	22
--	----

Índice de Anexos

Anexo 1 Invitación	61
Anexo 2. Fotografías de platos realizados	62
Anexo 3. Semi Entrevistas completas	66
Anexo 4. Audios recolectados en las entrevistas semiestructuradas	74
Anexo 5. Autorizaciones firmadas por los actores participantes	74

Introducción

Sin duda, la gastronomía es un pilar fundamental en el desarrollo del turismo de un territorio donde a medida que pasa el tiempo toma más fuerza. La globalización gastronómica le permite al turista poder degustar y a su vez preparar diferentes platos, por esto esta tipología vive en constante crecimiento y actualización. A pesar de esto, el conocimiento sobre la riqueza cultural y gastronómica no ha trascendido correctamente, las nuevas generaciones desconocen los platos típicos del lugar donde viven, así como la importancia que tiene el rescate de estos mismos para la identidad cultural y desarrollo local. El patrimonio cultural inmaterial se puede ver representado en diferentes formas, una de ellas la gastronomía, donde por medio de un plato el turista puede conocer la historia del lugar, sus productos agrícolas y la importancia del mismo para las familias receptoras.

Por otra parte, el Agroparque los Soches de la localidad de Usme cuenta con gran variedad de recursos turísticos, ya que, está ubicado en una de las zonas rurales de mayor importancia en la ciudad de Bogotá. La extensión total de la vereda cuenta con diferentes actividades agropecuarias, las cuales no son reconocidas por los campesinos que allí habitan como procesos que generan beneficios económicos desde su comercialización, por el contrario, solo son aprovechados para el consumo diario. Así mismo, han tenido un flujo aceptable de turistas que se interesan por conocer el proceso de los productos que normalmente consumen, así como la experiencia de vivir en el campo y desarrollar las actividades cotidianas de los campesinos, es por esto que, se han adaptado servicios como el agroturismo y turismo de naturaleza dando respuesta a la demanda del turista; la mayoría de las rutas que existen en la vereda no contemplan el turismo gastronómico en sus planes, ya que, lo ven como un pequeño complemento a la hora de visitar el lugar. Por lo tanto, no conocen el patrimonio cultural inmaterial que se puede ofrecer por medio de un plato reflejando a su vez la riqueza gastronómica de Bogotá y la vereda.

A partir de esto, el presente trabajo investigativo busca determinar la potencialidad que tiene el turismo gastronómico en el Agroparque los Soches con el fin de incrementar la visita de turistas lo que a su vez, ayude con el desarrollo local. Para esto, se contemplan aspectos generales desde la revisión histórica de los diferentes platos autóctonos de Bogotá, hasta el conocimiento y preparación actual de estos mismos, con el objetivo de identificar cuáles de estos platos típicos se preparan actualmente en la vereda y a su vez cuales se han perdido por

falta de conocimiento por parte de la comunidad local. Para el desarrollo de la investigación, se emplea la metodología cualitativa de tipo descriptivo la cual será base para el desarrollo de los objetivos previamente establecidos.

Teniendo en cuenta lo anterior, el desarrollo del presente trabajo investigativo se dará en tres capítulos. El primer capítulo refleja la problemática central vista desde la oportunidad de incrementar el desarrollo local de los habitantes de la vereda por medio del turismo gastronómico, así mismo, surge el segundo donde se hace una revisión histórica y documental las cuales aportan de forma significativa a la investigación. En el tercer capítulo se dará desarrollo a los objetivos para esto se realizó la construcción de entrevistas semiestructuradas, donde se identificarán los platos típicos que aún prevalecen en la sociedad. Además, se indaga sobre la intencionalidad por parte de los actores entrevistados en rescatar los platos tradicionales de la vereda, para esto, se realizan talleres participativos con los portadores del saber los cuales preparan uno de los platos típicos en sus familias, para finalizar se realizó una valoración de la infraestructura de la vereda por medio de un diario de campo que a su vez nos lleva a la matriz de evaluación y la matriz de normas técnicas sectoriales para tener un balance general de la infraestructura de lugar.; llevándonos al último capítulo en el que se analizaron los elementos anteriores arrojando las conclusiones y resultados de la investigación.

1. Problema de investigación

1.1. Planteamiento del problema

La industria del turismo es considerada como uno de los sectores más dinámicos en su crecimiento y desarrollo a nivel local e internacional, ya que genera el 10% del empleo en el mundo. En ese mismo contexto, en Colombia según el ministerio de industria comercio y turismo refleja que la actividad turística ha tenido un impacto positivo en diferentes factores como en la economía, donde para el año 2019 el valor agregado del sector de hoteles y restaurantes fue de 34.113 millones, lo que reflejó un crecimiento respecto al año anterior del 4,7% (MinComercio, 2021). Por su parte, el turismo gastronómico se ha posicionado como uno de los motivos principales a la horade visitar los territorios, acaparando el interés de los turistas por conocer las tradiciones, sabor y productos que hacen distintivo el lugar. Lo anterior se debe a que la gastronomía refleja el patrimonio cultural inmaterial del sitio e igualmente es una forma de fomentar la relación entre diferentes culturas, acercar a las personas y sus costumbres (OMT, 2019). Por lo tanto, el factor gastronómico es una alternativa para diversificar la oferta

en los destinos turísticos, ayudando en el desarrollo socioeconómico local, ya que integra diversos sectores, como lo son: agricultores, cocineros, restaurantes, comunidad, entre otros.

Es así, como, el turismo gastronómico puede fomentar la conservación del patrimonio cultural de los territorios a través del re significación de los saberes culinarios, las costumbres y la tradición gastronómica territorial, de esta manera, se contribuye al desarrollo sostenible de los destinos. De hecho, la gastronomía está funcionando como protector y conservador de tradiciones por medio de la actividad turística, así como la valorización de recursos o productos autóctonos de un lugar, los cuales al no ser cuidados correctamente podrían desaparecer (Alonso, 2018). Así mismo, se dan tres aspectos que se deben tener presentes para que los recursos turísticos mantengan su identidad cultural: Primero, la singularidad, hace referencia a que el producto turístico cuente con un factor diferenciador de los demás y que su origen sea de la cultura del territorio; en segundo lugar, la trazabilidad que indica el contacto que el turista puede tener con la población y con el producto cultural y por último la calidad, que indica que el producto hace parte de la identidad cultural del territorio (Nieto, 2013).

Por otro lado, las tendencias de la industria turística en la actualidad han dado como resultado que las personas seleccionen el lugar a visitar por la experiencia que este les pueda brindar, es así como, la gastronomía autóctona es una de las principales fortalezas de los territorios para diferenciarse y brindar una experiencia única. De este modo, se refleja que en Colombia para el tercer trimestre del año 2021 las cifras del turismo en alojamiento y servicios de comida presentaron un aumento de 118,3% en comparación con el año 2020 y un aumento de 7,39% con respecto al mismo periodo del año 2019 (Mincomercio, 2021), a pesar de la pandemia del COVID -19. Teniendo en cuenta esto, el turismo gastronómico es una tendencia en los últimos años, convirtiéndose en una oportunidad para el país por su potencial cultural. Así mismo, la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres) indico que los establecimientos de comida son un sector en constante crecimiento con un promedio del 13,2% mensualmente. Adicionalmente se generan diferentes empleos tanto directos como indirectos siendo un impulsor de la economía (Dunoyer et al., 2017).

Por otra parte, una de las ciudades que más recibe turistas en Colombia es Bogotá, la capital del país, principalmente por motivos empresariales, sin embargo, tiene la oportunidad como destino turístico de diversificar su oferta y mostrar otras alternativas que motiven a los turistas a conocer el territorio bogotano. Teniendo en cuenta lo anterior, es importante mencionar a Usme una de las localidades más influyentes, ya que posee una extensión territorial de 11.904 hectáreas de las cuales 2.220 corresponden al casco urbano y 9.684 son territorio rural, lo que

hace que sea un territorio con diferentes atractivos turísticos naturales, llenos de historia, con alto valor patrimonial y con una diversidad humana que comprende poblaciones tanto urbanas como campesinas (Alcaldía local de Usme, 2019). A pesar de que, se generan diferentes actividades turísticas en algunas de las veredas de esta localidad, una de estas es la vereda los Soches la cual está caracterizada por tener grandes recursos naturales, donde la principal fuente económica de la vereda es la agricultura, sus cultivos más representativos son la arveja y la papa que corresponde a un 60% del total del área cultivable (Nieto, 2013).

Dicho lo anterior, es necesario saber que el Agroparque los Soches tiene comienzo en los años 90 cuando la vereda a la que pertenece fue declarada área de expansión urbana, hecho que genero molestia entre sus habitantes, los cuales protestaron, logrando que en 1996 el Concejo de Bogotá visito la vereda y la reconociera como suelo rural por sus valores culturales y naturales (Alcaldía de Bogotá, 2008). Desde entonces, se inicia un proceso de rescate y, preservación ambiental y cultural por parte de la comunidad creando así el Agroparque los Soches. Esta es una asociación constituida aproximadamente por 96 familias con cerca de 400 habitantes, los cuales en su mayoría son población masculina y la mayoría de las familias tiene hasta cinco miembros (DANE, 2019).

Dicho lo anterior, las familias campesinas de la vereda que han encontrado otra alternativa de generar un incremento económico por medio del agroturismo, aprovechando de forma óptima los recursos con los que cuenta el territorio, donde existe una diversificación de las actividades, lo que les permite permanecer en su territorio y a su vez atraer turistas (Navas, 2015). Sin embargo, las diferentes actividades que se brindan al turista no están articuladas con el sector gastronómico por lo que se cuestiona si ¿Los habitantes de la vereda desean ofrecer este servicio al turista? Los beneficios que se tienen al momento de implementar en un destino la gastronomía tradicional son numerosos ya que, se mantiene el patrimonio cultural inmaterial, genera beneficios económicos a la comunidad y promueve el destino. No obstante, la población local ha olvidado los platos tradicionales y autóctonos, generando el desconocimiento de los platos típicos de Bogotá y a su vez de la vereda de generación en generación, lo que implica de forma negativa la experiencia del turística, ya que no se ofertan y demuestra la riqueza cultural del lugar. Es por esto que, algunas de las personas que visitan el Agroparque dan una calificación baja debido a que en su experiencia cultural no logran conocer completamente la gastronomía autóctona del mismo (Rubio,2016). Por lo tanto, es necesario determinar por qué no se están ofreciendo estos servicios al turista, para esto se debe tener en cuenta dos factores importantes el primero saber que tanto conocen los pobladores sobre la gastronomía local para

poder prepararla y promocionarla. En segundo lugar, si la infraestructura es apta para ofrecer este servicio.

Por lo anterior, se genera la siguiente pregunta: ¿Cuál es el potencial del turismo gastronómico que tiene el Agroparque Los Soches y cómo impulsa el desarrollo local?

1.2. Objetivos

Objetivo general:

Determinar el potencial del turismo gastronómico en el Agroparque Los Soches y su impacto local

Objetivos específicos:

- 4 Identificar la oferta de platos típicos bogotanos en el Agroparque Los Soches.
- 5 Conocer la intención por parte de los cocineros tradicionales para participar en la oferta gastronómica en el Agroparque Los Soches buscando su desarrollo local
- 6 Examinar el estado de las instalaciones del Agroparque Los Soches para el correcto desarrollo del turismo gastronómico

1.3. Justificación

El propósito de esta investigación es conocer el potencial gastronómico que tiene el Agroparque Los Soches por medio del reconocimiento y aprovechamiento del patrimonio cultural inmaterial. Así mismo, se busca generar un trabajo mancomunado con la comunidad donde se incentive a la apropiación del patrimonio, por medio de la promoción del saber gastronómico ancestral dando a su vez un interés hacia los turistas por visitar el Agroparque, lo que tiene como resultado un intercambio económico que ayude a la población campesina al desarrollo local. Tal como lo plantea (Mora y Motato, 2019). El turismo es un modo de encuentro entre las sociedades, las cuales pueden representarse por medio del turismo buscando su mejora y el logro de un desarrollo local siendo este más intenso y enriquecedor.

Por esto, la presente investigación es conveniente debido a que es importante reconocer que el turismo gastronómico hace parte fundamental de la industria turística al ser un sector en crecimiento, la mayoría de los turistas tiene como objetivo al momento de visitar un lugar poder degustar alimentos y bebidas propios del territorio, siendo estas una de las principales razones para visitar nuevos destinos. Adicionalmente, el turismo gastronómico es una expresión de la

cultural y manejo turístico de un territorio que permite fortalecer y apropiar la identidad local a partir de estos productos locales comercializados (Leal, 2011). Por otra parte, Colombia posee una variedad de platos ya que se caracteriza por ser mestiza, no existe una gastronomía definida, sino diversos platos regionales; el país cuenta con un gran reconocimiento no solo a nivel local, puesto que ya ha traspasado las fronteras y hoy en día es ampliamente reconocido internacionalmente en materia culinaria (Naranjo et al., 2018).

Por otro lado, el patrimonio cultural inmaterial hace referencia a todos los conocimientos tradicionales sobre cocina, procesos agrícolas y medicina tradicional (Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2020). Es así como, este hace un factor importante y distintivo en el territorio logrando el mantenimiento de la diversidad cultural. La creciente actualización turística y el valor económico de los conocimientos es ideal para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un lugar dando como resultado el aumento de visitas (“Guía Para El Desarro. Del Tur. Gastron.,” 2019). Asimismo, como lo plantean (Soto y Alberca, 2022) el turismo a nivel mundial tiene un porcentaje significativo, por ejemplo, el tipo cultural obtiene un 35,8 %; incluso en muchos casos el atractivo principal es el patrimonio cultural tangible e intangible.

Es por esta razón que se toma como punto de trabajo investigativo el Agroparque los Soches, ya que es un sitio turístico con grandes recursos que pueden salvaguardar el patrimonio inmaterial de la localidad e incluso de Bogotá. Este está situado a una altitud comprendida entre los 2800 y los 3200 msnm, se encuentra constituida por diferentes vías terrestres, entre ellas la carretera de oriente que une a la ciudad de Bogotá con la ciudad de Villavicencio. En paralelo, el plan de ordenamiento territorial (POT) define la vereda los Soches como un territorio de manejo especial y de reserva, donde se manejan modelos sostenibles para el aprovechamiento de recursos naturales en los cuales se integran la producción agrícola y la cobertura vegetal para mitigar factores ambientales y socioeconómicos. Dicho lo anterior, el Agroparque Los Soches nace con el fin de contribuir al desarrollo de la vereda dando una visión dirigida hacia la conservación del ambiente y la cultura tradicional campesina (Navas, 2015), esto ha permitido un trabajo mancomunado con los campesinos quienes son una herramienta fundamental para el reconocimiento y apropiación del patrimonio cultural inmaterial del Agroparque los Soches.

2. Antecedentes

2.1. Antecedentes documentales

Existe un incremento en las investigaciones sobre el turismo gastronómico en los últimos años, es por esto que se realiza la revisión de las investigaciones con temas similares, con el fin conocer el contexto investigativo y sus avances en la literatura. Para comenzar, un primer trabajo corresponde a (ARREGOCES, 2013) denominado “Potencialidad de una ruta gastronómica en el departamento de la Guajira” realizado en Colombia, esta investigación presenta como el turismo gastronómico aporta a la cocina criolla de la Guajira, en su propuesta metodológica busca poder potencializar comercialmente la ruta turística gastronómica para este departamento. Para lograr desarrollar este objetivo construyó un recorrido que tiene como fin el conocimiento de los valores y atractivos más particulares de la región. Su resultado investigativo es que todas las personas tanto locales y visitantes tengan como objetivo a la hora de conocer la región de valorar y estructurar la cultura local a partir del recurso gastronómico local, lo que genera una nueva oferta turística con un propósito diferenciador.

Así mismo, García y Venegas, (2015) justifican como la comida típica puede ser un referente internacional en su investigación “La comida típica dentro de la internacionalización de la oferta gastronómica en Bogotá” realizada en Bogotá, expone el análisis de la permanencia del sector gastronómico en los mejores restaurantes de comida típica colombiana en Bogotá y a su vez dar conocer las características administrativas y operativas, así como el posicionamiento que la comida típica colombiana ocupa actualmente del patrimonio nacional. Dando como resultado que la comida típica colombiana tiene un espacio importante en las familias colombianas, sin embargo, esto no es generalizado, ya que se descubrió por medio de los dueños de restaurantes que mantener la tradición es difícil con un entorno cambiante y exigente (García y Venegas, 2015)

Ahora bien, es importante analizar el comportamiento del turismo gastronómico internacional ya que muchas de las culturas que aplicamos a nuestro día a día son provenientes de otros países, y en muchas ocasiones funcionan como base para el fortalecimiento del manejo turístico en Colombia. Para esto se tomó como referencia el trabajo realizado por (Ojeda, 2020) denominado “Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales” realizado en México, establece que la gastronomía en México ha funcionado como un eje central en el desarrollo del turismo a nivel internacional, ayudando a fortalecer las relaciones sociales y la gastronomía tradicional. Donde se refleja que, aunque la gastronomía en el país es tomada con la mayor seriedad posible, es necesario

fortalecer el conocimiento de este sector para entender su desarrollo y protección en distintas dimensiones como lo son: cultural, social, económica, educativa y política.

Así mismo, varios autores ven en el turismo gastronómico como la identidad cultural es por esto que (Ojeda et al., 2016) y su investigación “Identidad cultural y turismo gastronómico: la mercantilización del patrimonio” realizado en Sevilla, el cual tiene por objetivo conocer las relaciones teóricas entre el concepto de identidad cultural y turismo gastronómico, basándose en una revisión bibliográfica de diferentes disciplinas de las ciencias sociales, dando como resultado que el turismo es el reflejo del patrimonio cultural convirtiéndose en una mercancía más de la actividad económica global.

Un trabajo similar es el de (Arango et al., 2018) denominado “la gastronomía colombiana, atractivo turístico en crecimiento” realizado en Colombia, en el que se pretende demostrar cómo la gastronomía colombiana se ha convertido en un recurso turístico el cual está en constante crecimiento y desarrollo. Entendiendo que es necesario apostar por la gastronomía colombiana, ya que el país tiene todos los elementos y herramientas necesarias para convertir la gastronomía como principal elemento turístico, solo falta empoderarse para obtener grandes resultados.

Es importante tener una correcta articulación para lograr un reconocimiento turístico, así como lo afirman en su investigación (Pantoja & Polo, 2019) denominado “Alianzas estratégicas en fortalecimiento de la competitividad del turismo gastronómico en el municipio de Puerto Colombia” realizado en Colombia, este trabajo muestra la importancia del fortalecimiento gastronómico y a su vez las implicaciones que puede tener el mal desarrollo de un proyecto. Tiene como objetivo diseñar alianzas estratégicas que ayuden a fortalecer la competitividad del sector turístico gastronómico en el territorio, para lograr un sostenimiento socioeconómico y cultural, por medio del método descriptivo. Se dedujo que los restaurantes no tienen la iniciativa de generar alianzas, lo que genera que se opaque el sector por esto es importante una cultura asociativa donde se aprovechen las estrategias y a su vez obtener ventajas competitivas.

Es importante conocer la realidad del turismo gastronómico internacionalmente por esto (Ojeda, 2020) en su trabajo denominado “Las potencialidades de los restaurantes del litoral ecuatoriano para desarrollar el turismo gastronómico caso Manta” realizado en Ecuador, refleja la importancia que puede tener el turismo gastronómico en el litoral ecuatoriano. Tiene como principal objetivo analizar y lograr el reconocimiento a la ciudad de Manta por medio de un producto turístico competitivo, fomentando estrategias para llevar la gastronomía ecuatoriana a niveles más elevados. Por medio de esta investigación se detectó que en el litoral ecuatoriano

existe una relación directa entre el turismo, la cultura del lugar y la gastronomía, las cuales han sido de gran interés en los últimos tiempos, dando como resultado la modalidad de turismo gastronómico.

En el turismo siempre se deben conocer los diferentes aspectos que los componen por esto (MinCultura, 2020) en su trabajo investigativo “Posibilidades de fortalecimiento del turismo cultural a partir del patrimonio cultural inmaterial en los municipios con jurisdicción en el lago de Tota (Boyacá)” realizado en Colombia, nos muestra que tiene como principal objetivo identificar las diferentes manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial (PCI). Para lograr este objetivo desarrollan la metodología descriptiva, a partir del enfoque cualitativo y cuantitativo recurriendo a fuentes documentales y trabajo virtual. Teniendo como resultado la importancia del sector rural, la cultura campesina para el turismo, donde es posible plantear una relación directa entre estos tres aspectos, por ello es importante el reconocimiento del patrimonio inmaterial con el fin de salvaguardarlos.

Una investigación similar corresponde a (Muñoz, 2020) denominado “Turismo gastronómico en Villeta, una alternativa para revitalizar el destino” realizado en Colombia, tiene como propósito desarrollar el turismo por medio de la gastronomía tradicional en el municipio de Villeta, buscando dar como resultado un mejor futuro para los pobladores de áreas urbanas y rurales. Aplica la metodología de planificación, la cual consiste en que los productos turísticos logren cumplir con las demandas de los mercados nacionales e internacionales. Después de llevar a cabo esta investigación de degustar tres de los platos típicos del municipio, la investigación dedujo que por medio del turismo gastronómico tradicional se puede lograr un gran desarrollo para la sociedad.

El reconocimiento de los lugares con gran afluencia turística es importante por esto (Rubio et al., 2022) en su trabajo denominado “las plazas de mercado como espacios territoriales de turismo gastronómico, valoración de la gastronomía típica bogotana” realizado en Colombia, tiene como objetivo identificar la oferta de los platos típicos bogotanos en las plazas de mercado de Bogotá, entendiendo que por medio de estos espacios se generan intercambios socioculturales y se convierte en un gran atractivo turístico. Se descubrió que en las cuatro plazas de mercado más importantes de Bogotá no se llega a ofertar ni la tercera parte de los platos típicos, por lo tanto, hacen un aporte para futuras investigaciones donde tengan como estrategia central la recuperación de estos platos.

2.2. Referentes conceptuales

Para el desarrollo de esta investigación se tuvo en cuenta los conceptos de: Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial, destinos urbanos, turismo rural.

Gastronomía

Al momento de planear un viaje a cualquier destino se contemplan diferentes aspectos socio culturales, como lo son: fiestas, cultura, tradiciones, gastronomía, entre otros. Es por esto que como se contempla la definición de esta última propuesta por la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2019b) donde afirma que la gastronomía es un área interdisciplinar que está en constantes procesos no solo físicos, sino también culturales y socioeconómicos donde las personas cultivan, distribuyen y consumen alimentos y bebidas que benefician al bienestar físico, mental, económico y social. Con respecto al primer punto, es importante aclarar que la gastronomía de un lugar representa mucho más que productos sobre una mesa “Es un símbolo territorial, una muestra cultural, de naturaleza la cual nos define como seres humanos con lazos propios del lugar. La gastronomía hace parte del patrimonio de la sociedad, un lazo de identidad que se refleja a través del cultivo y platos típicos” (Fusté-Forné, 2016).

Ahora bien, uno de los factores fundamentales en el turismo es la gastronomía la cual desarrolla la competitividad del destino turístico. La gastronomía puede convertirse en un factor clave en la motivación para viajar a un determinado lugar, por lo tanto, se toma como una herramienta básica para la promoción de los destinos turísticos (López y Margarida, 2011). Es así como, muchos lugares sugieren y ha adoptado nuevas estrategias de marketing gastronómico para acaparar más visitas de los turistas, convirtiéndolo en un gran recurso donde se pueda definir la competitividad del destino turístico por medio de la muestra de estos elementos culturales (Ojeda, 2020). Una de las formas más efectivas y lucrativas para la comunidad es mostrar sus raíces y la forma más sencilla, tradicional y pura de hacerlo es por medio de la comida, donde se refleja la historia, sabor y tradición del lugar.

Asimismo, es importante entender que la gastronomía es una de las mejores formas de conocer un país, una región o un lugar, además de conocer su historia, cultura, tradiciones, infraestructuras, es por medio de esta donde está reflejada toda la riqueza cultural del (Parrondo, 2014). La mayoría de las personas a la hora de escoger un lugar para pasar sus vacaciones buscan el turismo de sol y playa, turismo de aventura y turismo de naturaleza, viendo la parte gastronómica como un elemento secundario y es por esto que grandes

municipios con una riqueza gastronómica significativa se ven afectados en el turismo, porque solo pueden ofrecer el patrimonio cultural inmaterial para degustar.

Es por esto que muchos destinos adaptan nuevas estrategias para el fortalecimiento del turismo gastronómico, en la actualidad para el desarrollo de la actividad turística en cualquier arte de mundo se debe contar con comunicación digital, por lo tanto, tener una guía gastronómica a través de una aplicación móvil donde se le permita al restaurante pequeño y de gran escala promocionar sus platos como un referente turístico. (Salazar et al., 2020). Es importante adoptar nuevas medidas de promoción turística para que diferentes sectores puedan demostrar la calidad de sus productos y el impacto positivo que pueden generar en la industria

Patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial es sin duda la riqueza de un lugar este se entiende como la herencia de una comunidad la cual por medio de este se reconoce a sí misma, lo que genera que se cree y apropie de su identidad, desde su memoria colectiva y rasgos históricos sociales (Torre et al., 2009). Así pues, se ve reflejado el patrimonio cultural inmaterial en las diferentes ofertas gastronómicas de los lugares turísticos ya que son fundamentales a la hora de visitar el lugar. Por lo tanto, este concepto nos remite a pensar en historia, memoria, en pasado y presente, todos buscando la creatividad desarrollando planes e ideas para lograr la capacidad de conservar, compartir y recrear la historia a través de los elementos muebles e inmuebles (Torre et al., 2009). En efecto, se hace necesario concientizar a las comunidades para el cuidado y preservación del patrimonio inmaterial y de la misma forma poder obtener por medio de estos una remuneración económica que contribuya al desarrollo local de las personas.

Asimismo, se puede determinar que el patrimonio cultural inmaterial se constituye como un elemento de alto valor e importancia para el desarrollo de la actividad turística, tomándolo como un atractivo y recurso que representa la riqueza ancestral de los pueblos e incentiva a los turistas a experimentarlo, protegerlo y difundirlo (Nieto, 2013). A pesar de que Colombia posee una riqueza cultural única a nivel mundial, para muchos el patrimonio cultural es de poca importancia; esto se evidencia en los diferentes casos de personas que destruyen o maltratan patrimonio tangible histórico, demostrando la falta de identidad y una carencia de valores hacia su pasado (Sanchez, 2019). Es por esto que, diferentes destinos no explotan completamente sus atractivos o recursos turísticos de forma positiva, ya que la población receptora no tiene idea de que poseen en el territorio, de su valor patrimonial y mucho menos la importancia de protegerlo.

Potencialidad turística

La potencialidad turística hace referencia a las características socioculturales, ecológicas y económicas que deben contemplarse en un destino para el correcto aprovechamiento turístico, generando un óptimo desarrollo al territorio (Zapata et al.,2017). Los lugares con grandes recursos y atractivos turísticos deben contar con una correcta planeación donde todos los actores de la cadena de valor estén trabajando por el mismo objetivo, ser un referente turístico. Es así como, el potencial asociado al territorio debe contar con la aptitud para el cumplimiento de actividades que integren las diferentes dimensiones anteriormente mencionadas donde permitan la priorización del territorio (Gutiérrez y Pérez, 2014).

A partir de esto, se pueden establecer las diferentes articulaciones donde la dimensión social ha adquirido dentro del desarrollo turístico un enfoque con las nuevas orientaciones de los fenómenos globales, así como el surgimiento de las políticas culturales y de mercado turístico favoreciendo la permanencia de las identidades culturales (Soto y Alberca, 2022). Es así como, tipologías como el turismo rural se convierte en una herramienta de promoción en diferentes campos como lo son: el agroturismo, turismo de aventura, ecoturismo y turismo gastronómico, este último tiene como fin transformar de forma positiva la tradición y cultura en mercancía de un determinado pueblo o comunidad, y con ello fortalecer su desarrollo y permanencia. Se busca que los productores ofrezcan sus propios productos en los servicios de comida que ofrecen al turista (Nuñez, 2009.)

Por lo tanto, la potencialidad turística se torna aún más atractiva en tanto que, muchas veces se trata de un activo presente en el territorio el cual puede padecer carencias en la actividad económica y recursos, donde pueda convertirse en un elemento diferenciador, no sólo de la economía, sino en la vida local (Hierro y Fernández, 2013).

3. Metodología aplicada

Tipo de investigación

El desarrollo de esta investigación se realizó bajo la metodología cualitativa de tipo descriptivo, tal como lo plantea Sampieri, (2014) “Los estudios descriptivos buscan describir fenómenos, situaciones, contextos y sucesos, especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis y asimismo sean útiles para mostrar con precisión los ángulos o dimensiones de un fenómeno, suceso, comunidad, contexto o situación” (Sampieri, 2014 P. 61).

Unidad de análisis

Para esto, se basa en técnicas tales como talleres grupales a los portadores del saber de la vereda, los cuales nos permitieron sistematizar las experiencias para luego analizar los resultados. También se realizó una revisión histórica para identificar los platos autóctonos santafereños y desde este realizar una observación donde se determine los platos que se mantienen y los que no. Por lo tanto, para el desarrollo del trabajo se tuvieron varios momentos: en primer lugar, se hizo una revisión de los platos típicos santafereños y en qué forma se encuentran desarrollados en la vereda a lo largo de la historia, seguido a esto se realizó la preparación de los talleres participativos dirigidos a los cocineros de la vereda con la información obtenida.

A continuación, se gráfica el fin de cada objetivo para lograr un correcto desarrollo de la investigación:

Tabla 1 Cuadro de objetivos

Objetivo Específico	¿En qué consiste?	¿Como?
1. Identificar la oferta de platos típicos bogotanos en el Agroparque los Soches	Conocer la oferta de platos típicos santafereños en la vereda por medio de los portadores del saber y restaurantes turísticos. Esto para tener el panorama del patrimonio cultural del país.	Se tomó como referencia el recetario santafereño donde se enlistan los platos menos conocidos y preparados por la población. Haciendo un balance de cuales persisten y cuales se han perdido en su totalidad.
2. Conocer la intención por parte de los cocineros tradicionales en participar en la oferta gastronómica en el Agroparque los Soches buscando su desarrollo local	Saber cuál es la intención por parte de los portadores del saber (Campesinos y campesinas) y de los restaurantes turísticos en pertenecer al rescate de los platos tradicionales mediante el turismo gastronómico, haciendo que la vereda sea turísticamente reconocida por su gastronomía	La recolección de información se dio en dos momentos: el primero es dirigido a los portadores del saber por medio de talleres participativos donde se presentarán entrevistas semi estructuradas y en segundo lugar a los restaurantes con afluencia turística por medio de entrevistas semiestructuradas.

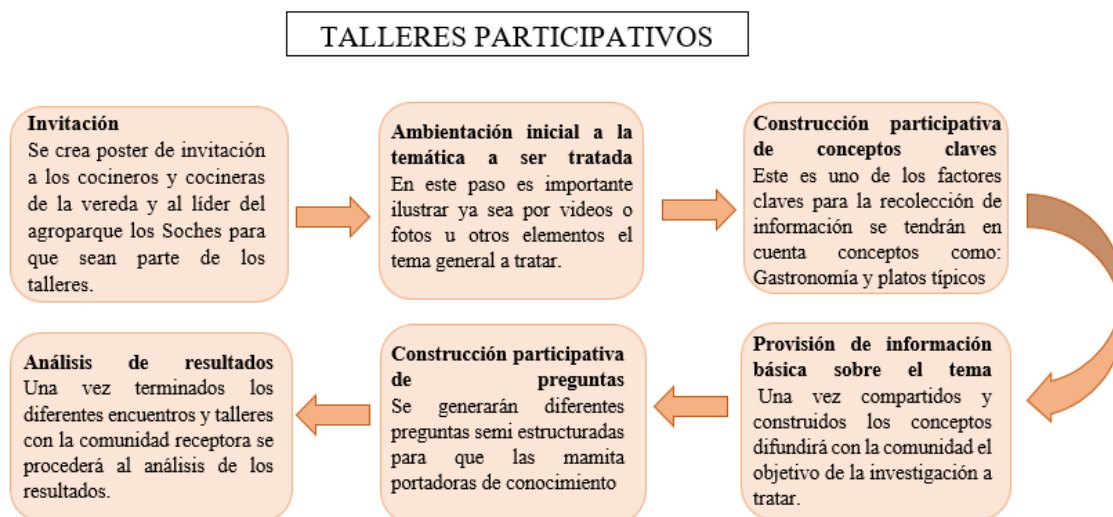
Examinar el estado de las instalaciones de la vereda para el correcto desarrollo del turismo gastronómico	Identificar diferentes factores de infraestructura tanto en establecimientos gastronómicos como en la vereda para el correcto desarrollo del turismo.	Se calificaron estos factores basándose en la norma técnica sectorial la cual da las bases para generar la matriz de gestión de calidad A su vez se realiza un diario de campo donde se identifican diferentes factores importantes en la investigación
---	---	---

Fuente: Elaboración propia

Técnica de análisis de datos e instrumentos de recolección de datos

Para dar desarrollo al primer objetivo se identificaron los platos típicos propuestos en el recetario santafereño seleccionando los menos preparados y reconocidos por las personas bogotanas, esto para lograr construir de forma correcta el siguiente paso el cual es la estructuración de las entrevistas semiestructuradas encaminadas al conocimiento actual de los platos tradicionales. (Ver gráfica 1). El segundo paso consistió en la organización y ejecución de talleres participativos a los portadores del saber ubicadas en la localidad de Usme específicamente en la vereda Los Soches, tomándose como referencia la metodología empleada por Richers et al., (2011) la cual establecen que “las metodologías con acciones participativas suelen ser utilizadas en diferentes programas en especial los de desarrollo rural e investigaciones vinculadas al análisis de sistemas agrícolas y a la acción-reflexión” (Richers et al., 2011) A continuación, se muestra la metodología utilizada para la preparación de los talleres participativos.

Ilustración 1 Metodología de talleres participativos



Fuente: Elaboración propia

Por medio de los 12 talleres participativos con los portadores del saber (Ver tabla 3) donde se realizaron entrevistas semiestructuradas con la intención de dar cumplimiento al segundo objetivo el cual es conocer si desean ser parte del rescate de los platos típicos por medio del turismo gastronómico desde su vivir, su capacidad y conocimiento que tengan de este mismo. También se recibió por parte de ellas la preparación de un plato típico y tradicional en sus familias, para esto se llevaron los materiales necesarios en dicha preparación. En medio de la preparación, se pudo establecer la importancia para los campesinos de mantener los platos tradicionales, donde las personas los conozcan por medio de la actividad turística.

En la siguiente tabla se muestran algunas de las preparaciones realizadas en los talleres, para ver las fotografías completas (Ver anexo 2).

Tabla 4

Actividad	Análisis	Fotografía
-----------	----------	------------

<p>Recreación de plato típico: Se realiza visita a diferentes portadoras del saber del Agroparque, con el fin de conocer el conocimiento que tiene sobre los platos autóctonos de la ciudad. Para esto se realizaron talleres participativos donde se prepararon diferentes platos conociendo a su vez la preparación y la historia detrás de cada plato.</p>	<p>Por medio de los talleres participativos se logró evidenciar el gran conocimiento de las campesinas del lugar frente a los platos autóctonos y a su vez, degustar de su increíble sazón. Se puede apreciar el interés que tienen por hacer un rescate y promoción de estos platos, dejando en claro que se estaban perdiendo tras generación tras generación.</p>	
--	--	---

Fuente. Elaboración Propia

Finalmente, para el desarrollo del tercer objetivo se contemplaron algunos de los componentes de calificación de infraestructura turística en los establecimientos de comida, de la norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana 006 buscando la gestión de calidad y a su vez conocer el estado de los establecimientos gastronómicos en la vereda. Así mismo, se realizó observación de diferentes aspectos por medio de un diario de campo entre ellos la infraestructura turística del lugar. Tal como lo plantea Valverde (2010) establece que “el diario

de campo contiene elementos descriptivos y analíticos pertinentes para la formulación diagnóstica, pronóstico estudios y evaluaciones, siendo un instrumento de registro investigativo donde se pueden evaluar diferentes situaciones” (Valverde, 2010). (Ver tabla 5)

3.1. Limitaciones

En el transcurso de la investigación se logró entrevistar a diferentes portadores del saber de la vereda por medio de los talleres participativos, sin embargo, la accesibilidad a cada una de las viviendas no fue fácil debido a que las vías internas no están en el mejor estado, lo que ocasiona que los servicios de transporte público no ingresen hasta la vereda. Por otra parte, algunas de las personas que manejan los restaurantes con mayor afluencia turística no contaban con el tiempo para realizar la entrevista lo que afectó la ejecución de esta misma.

7 Análisis e interpretación de resultados

Los resultados expuestos a continuación se obtuvieron a partir de la aplicación de los instrumentos.

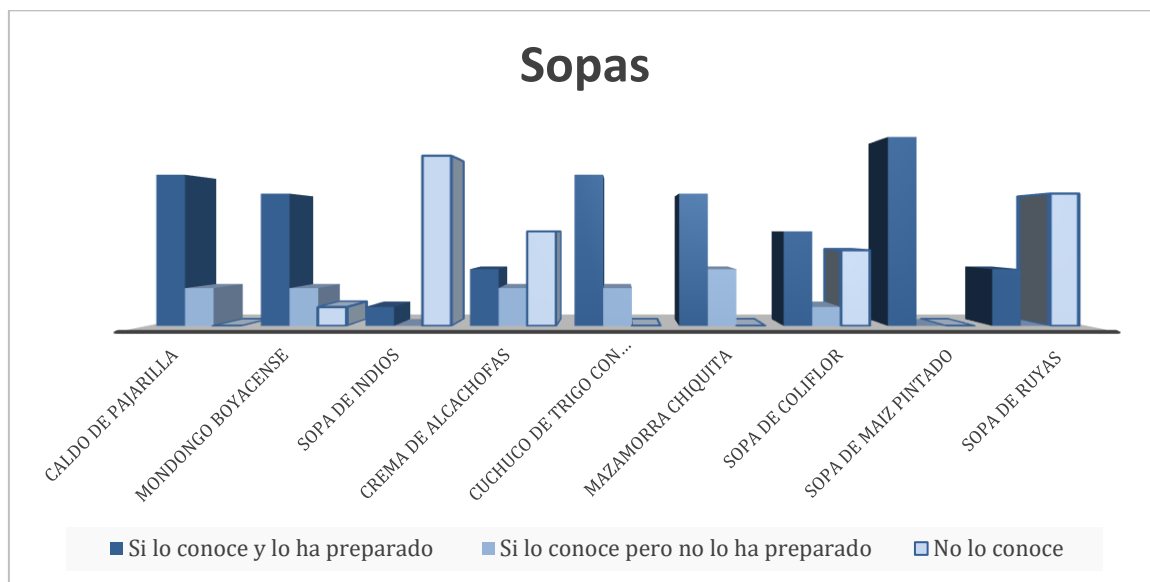
Al momento de determinar el conocimiento de la población perteneciente al Agroparque los Soches sobre los platos típicos, se tuvieron en cuenta las respuestas de las personas entrevistadas. Seguido a esto, se identificó la intencionalidad de las mismas en pertenecer al turismo gastronómico. Finalmente se hace una valoración en la infraestructura de la vereda y restaurantes actualmente activos para el correcto desarrollo del turismo.

4.1 Reconocimiento de los platos típicos

Para el desarrollo de este objetivo se plantearon diferentes preparaciones como lo son: Las sopas, platos fuertes, ensaladas y acompañamientos, tamales, arepas, empanadas, panes, tortas, colaciones, dulces y finalmente bebidas. Por lo tanto, es importante contextualizar que la sopa es un plato esencial en la comida de las familias bogotanas existen diferentes preparaciones donde siempre se tendrá una base conocida como caldo el cual “consiste en agua hervida, sal y ajo. También se le puede agregar cebolla y apio entre otros, para lograr la sustancia se agrega la proteína animal, si es necesario rectificar la sazón se añade más sal, pimienta o comino, elementos que son claves en la mayoría de los platos tradicionales” (GARCIA, 2012). Sin embargo, en la actualidad para la preparación de este plato se han perdido todos estos ingredientes y recetas, ya que utilizan cubos condimentados, sobres ya listos para comer o sopas instantáneas lo que hace que muchas personas dejen a un lado la receta tradicional.

Para el análisis de los resultados obtenidos se tuvo en cuenta las siguientes sopas ya que son los platos típicos que más se han perdido: Caldo de pajarilla, mondongo boyacense, sopa de indios, crema de alcachofas, cuchuco de trigo con espinazo, mazamorra chiquita, sopa de coliflor, sopa de maíz pintado y sopa de ruyas.

Gráfica 1. Sopas ¿Cuál de las siguientes sopas conoce? ¿lo ha preparado?



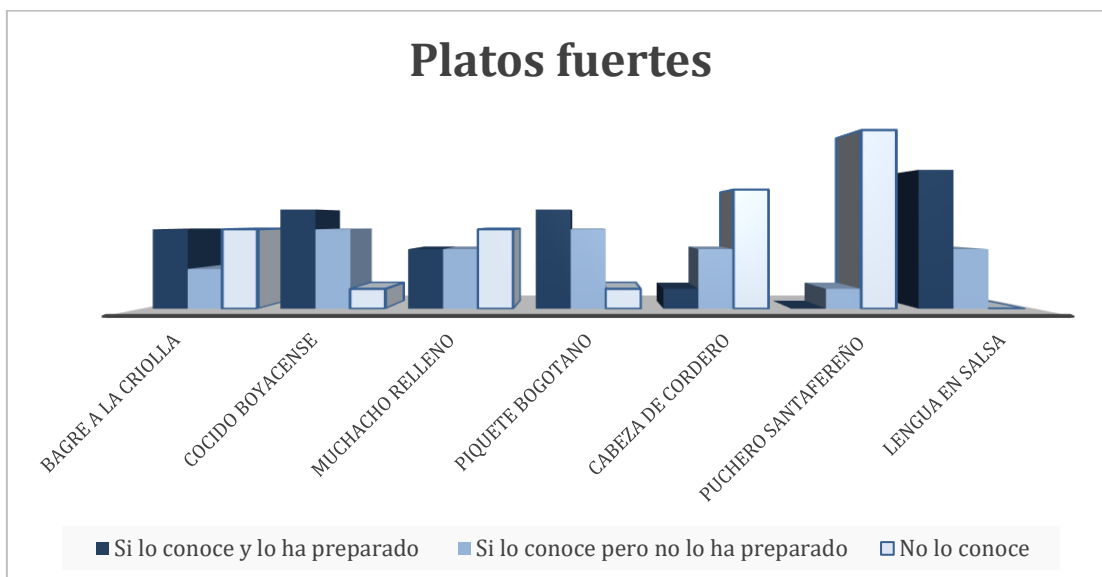
Fuente: Elaboración propia

Del gráfico anterior se deduce que el 52% conserva la tradición en la preparación de las sopas autóctonas de Bogotá, el 12% tiene conocimiento del plato, pero no sabe su preparación por ende no lo ha transmitido a sus actuales generaciones y el 26% no las conoce, ni las ha escuchado.

Por otro lado, los platos fuertes son el punto central a la hora de comer por esto siempre están compuestos por diferentes harinas, guarniciones y acompañamientos. Se tomaron los siguientes platos para la identificación de la oferta gastronómica actual: Bagre a la criolla, cocido boyacense, muchacho relleno, piquete bogotano, cabeza de cordero, puchero santafereño y lengua en salsa

A continuación, se muestra la gráfica de respuestas

Gráfica 2. Platos fuertes ¿Cuál de los siguientes platos conoce? ¿lo ha preparado?

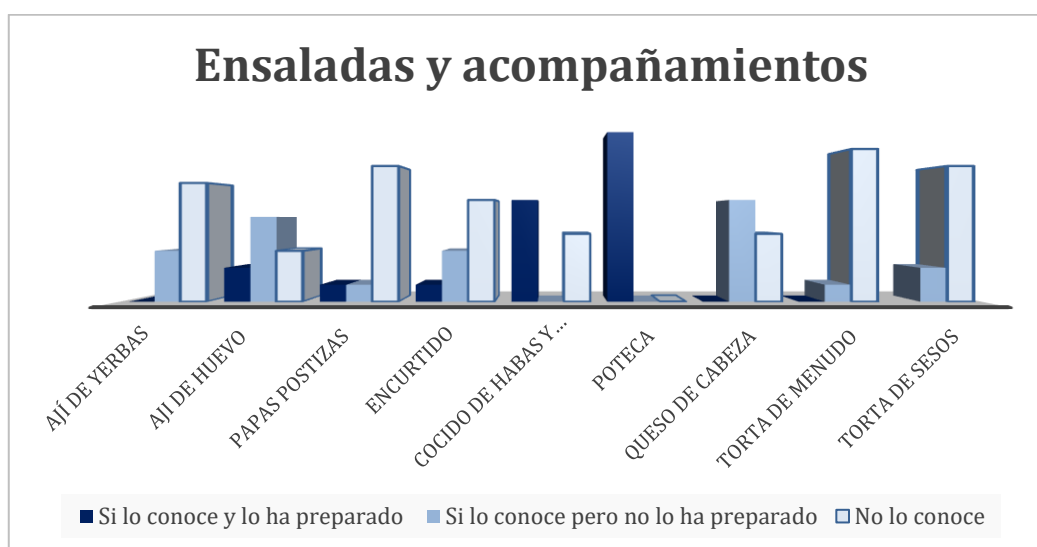


Fuente: Elaboración propia

Se encuentra que un 25% de las personas entrevistadas conoce y han preparado alguno de estos platos conservando la receta tradicional, un 20% lo conoce porque sus abuelos o familiares mayores lo realizaban y un 25% definitivamente no lo conoce.

El siguiente grupo pertenece a ensaladas y acompañamientos, donde se encuentran diferentes complementos a la hora de almorzar o cenar, se hizo la selección de estos platos basándose en los productos agrícolas que se dan en el país, los platos son: Ají de yerbas, ají de huevo, papas postizas, encurtido, cocido de habas y guatila, poteca, queso de cabeza, torta de menudo y torta de sesos.

Gráfica 3. Ensaladas y acompañamientos ¿Cuál de los siguientes platos conoce? ¿lo ha preparado?

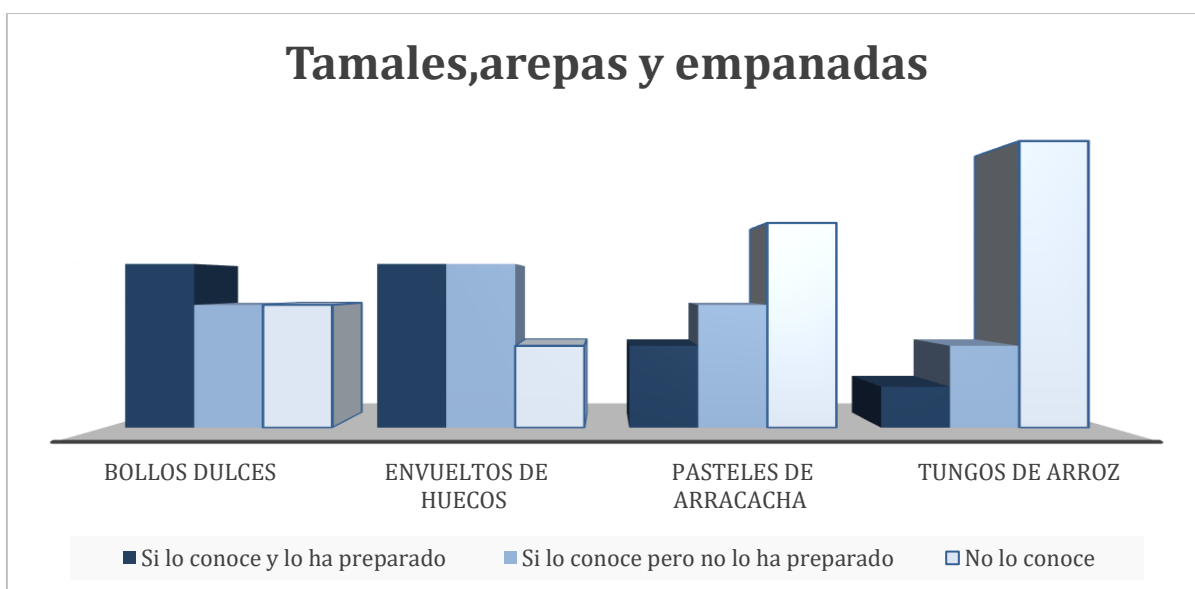


Fuente: Elaboración propia

La gráfica anterior refleja la falta de conocimiento de los actores entrevistados en cuanto a ensaladas y acompañamientos, reflejando que un 49% desconoce de estos platos superando al resto, argumentando que no preparan o comen platos fuera de lo rutinario.

Por otro lado, los tamales, arepas y empanadas son de los platos más nombrados en Bogotá, cada preparación es diferente las familias emplean otros ingredientes, denominaciones y formas de preparar. En la antigüedad eran conocido como pan de indios donde “al ser platos prehispánicos constituyen una fuerte tradición que se ramificó e íntegro en diferentes ingredientes, buscando siempre no perder su esencia, por ejemplo: la envoltura en hojas de plátano para los tamales y la harina de maíz en el caso de las arepas” (García,2012). En la siguiente grafica se reflejan los resultados obtenidos:

Gráfica 4. Tamales, arepas y empanadas ¿Cuál de los siguientes platos conoce? ¿lo ha preparado?

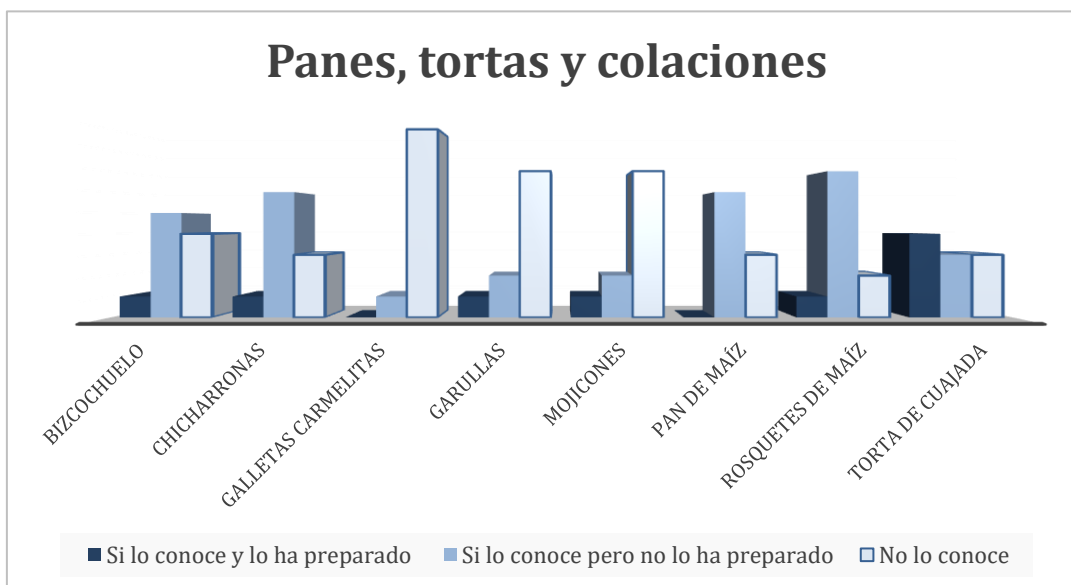


Fuente: Elaboración propia.

La gráfica anterior muestra como el 11% ha preparado los platos típicos, el 12% los ha podido probar en algún momento y un 17% no lo conocía hasta el momento de la entrevista.

Los amasijos colombianos tienen como alma “*nombre que se le da al ingrediente fundamental en una preparación por parte de los campesinos*” el maíz, yuca, queso y harina haciendo que se den diferentes texturas, sabores y presentaciones. Para la investigación actual se tomaron los siguientes amasijos: bizcochuelo, chicharronas, galletas carmelitas, garullas, mojicones, pan de maíz, rosquetes de maíz y torta de cuajada

Gráfica 5. Panes, tortas y colaciones ¿Cuál de los siguientes platos conoce? ¿lo ha preparado?

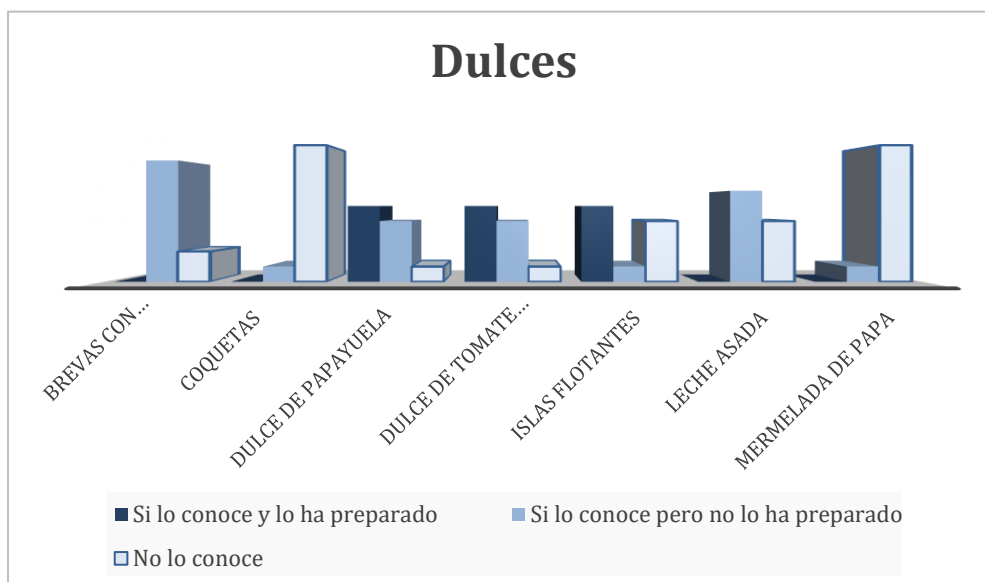


Fuente: Elaboración propia.

Para este gráfico se refleja que la mayoría de las personas no ha preparado la mayoría de los platos con un 38 %, lo conoce sin saber su preparación un 32% y lo conoce y lo ha preparado con un 9% argumentando que conocen diferentes preparaciones para el mismo plato, debido a que los integrantes de su familia no son de la misma región.

Así mismo, los dulces siempre van hacer un gran atractivo para los turistas ya que por medio de estos se pueden remontar a su niñez, “a lo largo de la historia se caracteriza los postres típicos como un desaprovechamiento e incluso el valor gastronómico real de cada uno tiende a desaparecer. El beneficio gastronómico de los pueden generar un impacto que atraiga a los turistas en general” (Ger,2019).

Gráfica 6. Dulces ¿Cuál de los siguientes dulces conoce? ¿lo ha preparado?



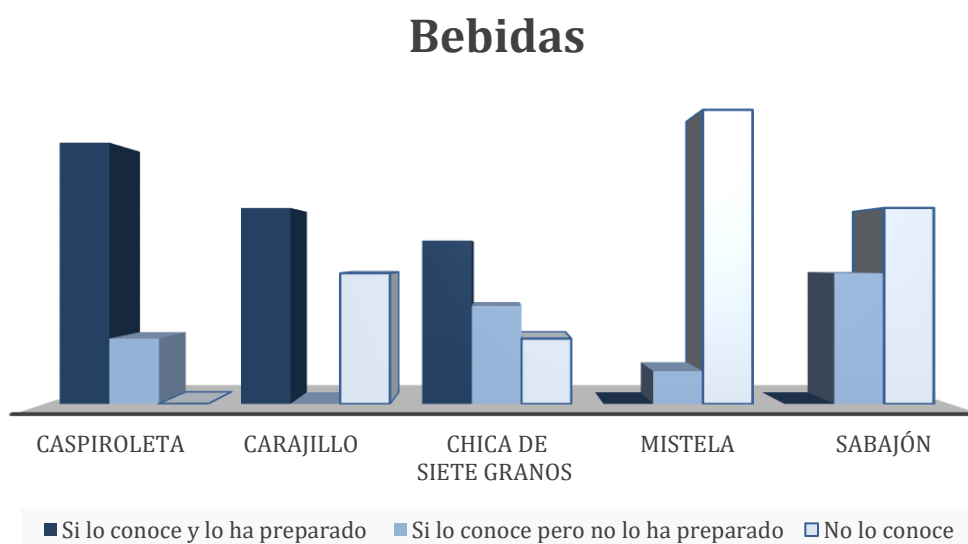
Fuente: Elaboración propia.

En esta gráfica se refleja que la mayoría de los entrevistados no conoce los dulces autóctonos santafereños con un 30% siendo el porcentaje más significativo de todos.

Para finalizar con este recuento de los platos típicos de Bogotá que aún se encuentran vigentes en las mesas y memorias de las habitantes en la vereda Los Soches, está la categoría de bebidas, las cuales son empleadas en diferentes celebraciones del país. Las bebidas seleccionadas son: caspiroleta, carajillo, chicha de siete granos, mistela y sabajón.

A continuación, se presenta el gráfico con las respuestas obtenidas con sus respectivos porcentajes:

Gráfica 7. Bebidas ¿Cuál de las siguientes bebidas conoce? ¿lo ha preparado?



Fuente: Elaboración propia.

Las bebidas típicas santafereñas obtuvieron como resultado desfavorable ya que un 19% de las personas entrevistadas lo conoce y ha preparado algunas de estas bebidas son preparadas para las festividades, un 10% lo conoce, pero no la preparado y un 21% desconoce las bebidas.

Como análisis final en la búsqueda de conocimiento de los platos típicos en la Vereda Los Soches se puede apreciar que gran parte de estos platos han sido olvidados desde varias generaciones atrás, otros simplemente los han escuchado y comido en muchos casos fuera de sus casas, pero no conocen la historia del plato, sus ingredientes, la forma en que lo preparan. La influencia de otras culturas ha hecho que se pierda la cultura local “el gran movimiento con el que han llegado las comidas internacionales han irrumpido en la vida cotidiana actual, logrando que varias personas los incluyan en su dieta” (Godoy y Camarena, 2011). Por consiguiente, las nuevas generaciones no se interesan por conocer sobre la historia gastronómica de su ciudad, si no, busquen comida fácil de preparar o en su mayoría comprar en las grandes franquicias como lo son: Mc Donals, KFC, Donking Donuts, entre otros.

Así mismo, muchas personas desconocen el valor patrimonial que tienen los platos tradicionales lo cual es el eje central de la falta de pertenecía por la cultura del lugar en el que vive “la comida tradicional es mucho más una receta es una de las partes principales del turismo, buscando seducir los paladares de quienes visitan el lugar, es la combinación de ingredientes y creatividad de quienes cocinan dando como resultado una riqueza gastronómica con diferentes preparaciones y sabores” (Abril, 2010). Por lo tanto, Colombia al ser un país mestizo cuenta con diferentes culturas las cuales se ve reflejadas en las fiestas y platos tradicionales factores que son llamativos para los turistas internacionales y de apropiación por parte de los nacionales.

A su vez, los campesinos y sus producciones agrícolas tienen como objetivo continuar con la cosecha de productos originarios de cada región, esto por medio de huertas o cultivos de gran tamaño “ la representación de una identidad gastronómica visto desde la mezcla cultural lo que permite pensar en el cultivo de nuestros propios productos de la tierra la producción agrícola tradicional de la región, los cuales tienen algunas características que los postulan como productos de alta calidad y de un reconocimiento importante (Llano,2020).

La apropiación de los platos autóctonos en la Vereda Los Soches es un tema de gran importancia para los portadores de saber, ya que mediante sus huertas y cultivos han podido generar e incentivar a los campesinos de las demás veredas a la producción de frutas, verduras

y hierbas aromáticas que gracias a la fertilidad de la tierra se dan de forma significativa y a su vez, hacen un llamado para que con estos mismo preparen platos tradicionales y este trascienda a las futuras generaciones.

Por otra parte, los establecimientos de comida no ofrecen en su mayoría los platos expuestos en la entrevista, esto se da por varios motivos, el primero no conoce la forma de preparar el plato, la segunda su restaurante está bajo una línea de comidas específica y no es posible que cambien el menú y por último los establecimientos que ofrecen alguno de estos platos aseguran que los comensales no piden estos en su orden.

4.2 Codificación de los actores dirigido a la intencionalidad turística

Para la construcción de la metodología a realizar se hizo un análisis de los actores que serían previamente entrevistados. En la siguiente tabla se encuentran establecidos las personas seleccionadas para el desarrollo y cumplimiento de los tres objetivos propuestos.

Tabla 2. Actores claves

Actores	Descripción	Codificación
Maribel Guerreo	Portadores del saber	Act 1
Ericinda Cristancho	Portadores del saber	Act 2
Nohora Cristancho	Portadores del saber	Act 3
Fideligna Contreras	Portadores del saber	Act 4
Matilde Cristancho	Portadores del saber	Act 5
Luz Ángela Contreras	Restaurante finca agro turística agua dulce	Act 6
Martha Cecilia Albarracín	Tienda y restaurante Mi campo	Act 7
Gloria Pineda	Propietaria del restaurante Las mercedes	Act 8
Wilson Rincón	Empleado del restaurante Piqueteadero el caporal	Act 9

Juan David Romero	Propietario del restaurante El palmar llanero	Act 10
Gerardo Cerguera	Gerente del restaurante y piqueteadero Doña Ana	Act 11

Fuente: Elaboración propia

A partir de la codificación de los actores que tiene la intencionalidad de pertenecer al turismo dentro de la vereda Los Soches ofreciendo el servicio de establecimiento gastronómico y los que ya pertenecen a este.

Seguidamente, se prosiguió a realizar las entrevistas semiestructuradas para conocer la oferta y conocimiento de los platos típicos santafereños en la vereda. A continuación, se muestran las respuestas obtenidas. Para leer la entrevista completa ver (Anexo 3).

Tabla 3. Análisis de entrevistas semiestructuradas

Pregunta	Actores	Comentario	Análisis
¿Cuál es el plato que más se prepara en las festividades de la vereda?	Act 1	Lo que más preparamos en mi familia para año nuevo o navidad es el Ajiaco, papas chorreadas y los tamales picados.	De acuerdo a las respuestas obtenidas los platos tradicionales que más se preparan en las festividades como lo son: semana santa, navidad, año nuevo y san pedro son el ajiaco, la gallina y la picada. Para la celebración de estas fechas se reúnen las familias entorno al fogón para preparar estos platos de gran importancia afectiva. En el caso de los restaurantes las respuestas brindadas son de los platos que más se venen en estas fechas, según los entrevistados Usme se caracteriza por ser una localidad pionera en las picadas lo que hace que la demanda sea alta.
	Act 2	Con mis hijos preparamos envueltos dulces, comparamos lechona que es lo más fácil de servir.	
	Act 3	Tamales picados los que preparaban los abuelos antes que llevaban zanahoria, manteca de marrano, calabaza, arveja y presa de pollo, no como los de ahora que les echan arroz.	
	Act 4	Acá lo que más se prepara es el arroz con pollo, el ajiaco, frijoles con garra y sopas como la de cebada perlada.	
	Act 5	Hace más de 30 años que tenemos el restaurante por eso en las fiestas y celebración es comemos lo que acá se prepara, picada, rellena, longaniza y gallina.	

	Act 6	A mis hijos y nietos siempre les preparo sancocho de gallina y el desayuno tradicional huevos, arepa y chocolate.	
	Act 7	En la casa se prepara sancocho de gallina y el seco que lleva arroz, papa, yuca y pollo.	
	Act 8	Para no complicarnos compramos piquete y en algunas ocasiones hacemos sopa de ajiaco.	
	Act 9	Nosotros somos de Santander, entonces en las fiestas siempre se prepara sancocho y al otro día para desayuno tamales	
	Act 10	Como tenemos el restaurante comemos picada que lleva chorizo, papa, plátano, morcilla, carne y gallina.	
	Act 11	Preparamos gallina en sancocho o sudada y picada	
	Act 1	No conozco ninguna, sé que existe una en la Requilina donde se unen siete fincas ese si es una ruta pero no es gastronómica, solo es conocer las fincas	A pesar de que la gastronomía es uno de los determinantes a la hora de viajar, diferentes lugares y en este caso la vereda los soches no cuentan con una

¿Existe alguna ruta gastronómica en la vereda?	Act 2	No, por el lado de rico grande sé que venden postres y eso.	participación comercial activa de la misma, según Bocanegra y Ovalle, (2019) “en la vereda los soches se cuentan con diferentes atractivos turísticos como caminatas ambientales, paisajismo, agroturismo, camping, y dentro de eso un ejercicio importante la gastronomía que es uno de los principales atractivos” (pág.71). Esto contrasta con las respuestas obtenidas por los portadores de saber y restaurantes turísticos, ya que, ellos afirman no contar con una ruta gastronómica en la vereda lo que hace que no sea un atractivo principal, sino un posible complemento de otro producto turístico.
	Act 3	Que yo sepa no, me gustaría participar en alguna porque me gusta cocinar.	
	Act 4	No, las personas llaman y dicen que plato quieren y se les prepara, lo que más piden es el arroz con pollo y el ajiaco, pero una ruta no, no existe.	
	Act 5	La verdad no sé, acá vienen porque conocen el restaurante pero no sé si exista algo más organizado.	
	Act 6	No, El restaurante más turístico es el de la otra vereda el Atahualpa, de resto no.	
	Act 7	No, yo tengo la tienda acá y veo que solo viene a comer algunos ciclistas que pasan por aquí.	
	Act 8	No, por acá no, las personas llegan a Usme pueblo y se quedan ahí	
	Act 9	No, los turistas siempre visitan Usme pueblo o el Atahualpa que es reconocido pero más allá de eso no.	

	Act 10	Que yo sepa no, la personas visitan, pero no haciendo específicamente turismo de gastronomía.	
	Act 11	No conozco ninguna la verdad.	
¿Se ha hecho algún rescate de platos autóctonos en la vereda?	Act 1	La comida es lo que une las familia, yo con mi granja quiero hacer eso, rescatar los platos autóctonos	No existe alguna iniciativa por parte de la alcaldía y operadores turísticos de la zona en realizar un rescate de la comida tradicional, lo que hace que el fanatismo por la comida internacional crezca y se arraigue más en los jóvenes quienes deberían ser la voz conservadora de este patrimonio
	Act 2	No, únicamente lo que nosotras las viejitas conservamos y les tramitamos a nuestros hijos.	
	Act 3	Por parte de alguna identidad formal no, solo lo que nosotras como amas de casa preparamos.	
	Act 4	No existe, yo se preparar estos platos porque trabaje en un restaurante muchos años, pero muchas personas no los conocen.	
	Act 5	No, en cada casa o finca se cocina lo que uno sabe porque nadie le enseña a uno.	
	Act 6	La verdad no	

	Act 7	No, las personas ya no se interesan por volver a preparar o conocer esos platos.	
	Act 8	No	
	Act 9	No, eso no le interesa al gobierno o a las personas de por acá.	
	Act 10	No, sería bueno que enseñen todo eso pero no lo han hecho.	
	Act 11	No o yo no he escuchado nada sobre eso.	
¿Cree que es importante el rescate de los platos típicos en la vereda? ¿ Por qué?	Act 1	Si es importante porque es ese rescate de la cultura campesina	El patrimonio inmaterial es el reflejo de lo que nos representa como sociedad, la muestra de la cultura, tal como lo plantea, Pena y Uribe (2020) “desde las Ciencias Sociales se debe mostrar e inculcar la importancia de conocer el entorno ya que es de gran importancia que los niños y jóvenes reconozcan el lugar que habitan para su desarrollo integral” (Pág.2).
	Act 2	Si, ya que era comida sana, de los abuelos de los ancestros y ahora esa tradición ya pasó, ojalá pudiéramos volver a esos tiempos.	
	Act 3	Si, sería bueno que hubiera un taller donde integrarían a las mujeres y nos mostraran todos los platos típicos y poder vender algo diferente.	

	Act 4	Si claro, porque ya se está olvidando todo eso, la gente ahora solo come cosas de paquete y comida fácil	
	Act 5	Si es bueno porque es comida sana que se cultiva acá, por ejemplo la papa, alverja y habas.	
	Act 6	Sí, porque es lo ancestral lo que uno debe comer	
	Act 7	Si claro, es comida deliciosa y de alimento	
	Act 8	De pronto si, cuando se pierde la costumbre es difícil volver a rescatarla	
	Act 9	Sí, pero también sé que muchos jóvenes no se interesan en ese rescate así que puede ser difícil.	
	Act 10	Si porque a veces se ofrecen sopas y las personas no saben que es.	
	Act 11	Si claro	
¿Cuál es la capacidad de comensales en su	Act 1	40	En la mayoría de las casas de los portadores del saber de la vereda no cuentan con servicio de restaurante, sin
	Act 2	No aplica	

establecimiento?	Act 3	10	<p>embargo, son viviendas con un espacio amplio que se podría adaptar para un flujo significativo de turistas.</p> <p>Por otro lado, los establecimientos que ya operan como restaurantes tiene una capacidad importante donde se pueden atender diferentes comensales a la vez.</p>
	Act 4	60	
	Act 5	30	
	Act 6	No aplica	
	Act 7	No aplica	
	Act 8	70	
	Act 9	80	
	Act 10	85	

Fuente: *Elaboración propia*


Con lo anterior se puede deducir que gran parte de los actores entrevistados en la mayoría de sus respuestas coinciden en que es importante el rescate de los platos típicos pero que no existe algún rescate de estos mismos y tampoco se ha articulado alguna ruta que promocióne el potencial turístico de la vereda. Es así como, las nuevas generaciones han perdido el gusto por la cocina tradicional y es algo que se debería rescatar ya que “por medio de estas tradiciones, se han elaborado diferentes platos mundialmente reconocidos y apreciados por turistas nacionales e internacionales, así como el aprovechamiento y uso de los mismos para la preparación de los platos tradicionales”. (Ballesteros,2020). Por lo tanto, es importante no perder la intencionalidad de los actores entrevistados en pertenecer, mejorar y apropiarse del turismo ya que ese es el primer gran paso y es tener a la comunidad del lado del turismo. Por lo tanto, desde la mirada de un profesional en turismo se reconoce que es importante no perder la intencionalidad de los actores entrevistados en pertenecer, mejorar y apropiarse del turismo ya que ese es el primer gran paso y es tener a la comunidad del lado del turismo, al contrario, buscar métodos y herramientas que ayuden a los actores de la cadena de valor a apropiarse del patrimonio y a su vez poder integrarse correctamente al turismo.

4.3 Calificación de infraestructura turística

Para tener una idea general de la infraestructura turística en los ya establecidos o en los posibles restaurantes gastronómicos de la vereda los Soches, se realizó un diario de campo para las casas que tienen la intencionalidad de prestar un servicio turístico y por otro lado a los restaurantes que ya están establecidos como operadores turísticos, para esto se tomó como base la Norma técnica sectorial 006, donde se tomaron algunos de los factores más significativos para constituir un establecimiento de comida, estas se evaluaron por medio de la matriz de gestión de calidad.

A continuación, se muestra la tabla de diario de campo la cual nos permite tener un primer análisis sobre diferentes factores del Agroparque Los Soches como: condiciones urbanas, condiciones rurales y condiciones sociales. Seguido a esto se realiza la matriz de infraestructura donde se refleja la necesidad de la población local de contar con recursos económicos adicionales a los que tienen, mejora de la infraestructura veredal y reconocimiento por los turistas que visitan la ciudad.

Tabla 6. Diario de campo

 <p>Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca Facultad Ciencias Sociales Programa Turismo</p> <p>DIARIO DE CAMPO</p>		
<p>Objetivo General: Reconocimiento de condiciones urbanas, rurales y sociales del Agroparque los Soches en la localidad de Usme</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conocer las condiciones urbanas, rurales y sociales de la vereda. 		
<p>Nombre del observador: Yesica Alejandra Quiñones Hernández</p>		
<p>Desarrollo de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Recorrido por la vereda Los Soches ● Análisis de la infraestructura existente en la vereda 		
Eje temático	Descripción	Análisis

<p style="text-align: center;">Condiciones urbanas</p>	<p>Vías de acceso: Para llegar a las viviendas de la vereda se debe tomar un transporte hasta el portal Usme y desde allí se pueden tomar dos rutas: la primera es taxi hasta la vereda donde se debe caminar hasta la vivienda a visitar y la segunda es tomar el alimentador 3-14 el cual bajarse en la última parada y realizar el transbordo al sitp 539 que los dejará en la entrada de la vereda para finalmente caminar. Cabe aclarar que si va en transporte privado deben únicamente llegar a la vereda los Soches.</p> <p>Viviendas: Poseen amplio espacio libre, servicios básicos como agua, luz, gas y adicionalmente fogón de leña.</p>	<p>La condición de las vías externas del municipio es de buena calidad y las internas son de baja calidad ya que no se encuentran pavimentadas y son de difícil acceso. Esto es un problema ya que “la mayoría de las carreteras son de uso turístico estas influyen en la construcción de la experiencia del turista, teniendo el contacto directo con el paisaje y la libertad de tiempo para poder desplazarse por los lugares deseados” (Sialer,2017).</p> <p>Por otro lado, las viviendas son amplias, cuentan con varias mesas, utensilios, sillas para el servicio turístico. Excelente iluminación natural.</p>
<p style="text-align: center;">Condiciones Rurales</p>	<p>Flora y fauna: Gracias a su ubicación cuentan con un extenso territorio rural y un gran recurso natural, se pueden apreciar diferente fauna como: ovejas,</p>	<p>Se pueden apreciar diferentes animales que no se ven en la ciudad, posibles recorridos por las fincas donde se pueden realizar actividades como: ser campesino por un día, conocer el</p>

	<p>caballos, gallinas, patos y vacas, flora como: helechos.</p> <p>Cultivos:</p> <p>Arveja, maíz, habas, zanahoria, papa, fresas, cebolla, cebollín y cilantro, adicionalmente cuentan con huertas pequeñas donde se da: mora, lulo, uchuva y hierbas aromáticas.</p>	<p>proceso de siembra, conocer el proceso de la lana, etc.</p> <p>El turismo en un gran generador de recursos económicos para la población local “la utilización de los recursos no solo genera beneficios personales, sino que también ayuda a la comunidad receptora tenga un gran desarrollo local y turístico. Es así como el aprovechamiento de los recursos naturales debe estar contemplados los factores de sostenibilidad, ambiental y social dando como resultado el cuidado del medio” (Salas y Portilla, 2018). Por tal motivo, los entes gubernamentales deberían destinar recursos financieros para la recuperación de estas principales vías donde no solo mejore la calidad de vida de las personas que allí habitan, si no, la generación de diferentes atractivos turísticos que promocióne a la localidad. Adicionalmente, se pueden degustar platos fuertes y postres preparados con los productos</p>
--	--	--

		<p>que se dan en la vereda, esto genera en muchos casos la creación de los tejidos sociales donde se articulan diferentes agricultores con el fin de vender sus productos y poder atender la demanda gastronómica que se presente en la vereda</p>
<p>Condiciones Sociales</p>	<p>Núcleo familiar: La mayoría de los hogares están conformados por un máximo de 5 personas, donde muchos de los integrantes han dejado el campo para vivir en la ciudad.</p> <p>Economía: Algunos de los sustentos económicos de las familias vienen de tener tienda donde venden paquetería y cerveza, venta de almuerzos y reciben recaudos familiares.</p>	<p>Son personas con muchas ganas de aprender todo lo relacionado con el turismo, amables, entregadas a la cocina, amorosas, responsables, trabajadoras y sobre todo con un gran conocimiento de las tradiciones y costumbres de la vereda.</p> <p>Se evidencio que uno de los ingresos económicos de las personas de la vereda son las tiendas, venta de desayuno, almuerzos y onces a las personas que ocasionalmente visitan el Agroparque.</p>
<p>Apoyo fotográfico</p>		



Referencias fotografías



Fuente: Elaboración propia

CALIFICACION INFRAESTRUCTURA		
Lugar: Agroparque Los Soches		
CONDICION	DESCRIPCION	CALIFICACION (Bajo, Medio, Excelente)
Urbanas	Infraestructura para la movilidad peatonal	Medio
	Infraestructura para la movilidad ciclista	Medio
	Vías de Acceso	Medio
	Viviendas	Excelente
Rurales	Espacio, lugar y medio ambiente	Excelente
	Flora y Fauna	Excelente
	Cultivos	Excelente
Sociales	Núcleo Familiar	Excelente
	Economía	Medio

Tabla 7 Calificación infraestructura

Fuente Elaboración propia

Por otro lado, según el Plan de desarrollo de la localidad de Usme se han generado planes de apoyo para los habitantes de las zonas rurales de esta misma, algunos de ellos son el plan Bogotá rural, donde indican que se ayudara un promedio de 400 predios en asistencia agropecuaria, ambiental y productividad rural , sin embargo, ninguno de los entrevistados conocen estos programas, es decir, la alcaldía no ha tenido contacto con ellos, esto se ve reflejado en el diario de campo realizado, donde se observa que a pesar de que Usme y

especialmente la vereda Los Soches tiene un gran potencial turístico cuenta con muchas falencias.

Para lograr desarrollar un producto turístico en la vereda se deben contemplar diferentes factores, conocer la intencionalidad de las personas para la creación del mismo y por supuesto contar con recursos financieros, además de esto “los productos turísticos se componen de unos servicios básicos como lo son el hospedaje y establecimientos de oferta gastronómica y diferentes complementos que dan el punto diferenciador comparado con otros destinos. Además, los productos de denominación rural necesitan mantener un excelente estado de conservación los recursos naturales, contar con la restauración cultural basada en la gastronomía local (García,2005).

Seguido a esto se estableció la evaluación de los restaurantes se tendrá como referencia la matriz de gestión de calidad donde se evaluarán diferentes aspectos. Esta matriz es importante ya que “el sector gastronómico ha sido de los sectores con mayor crecimiento, los clientes están cada vez más informados por lo tanto son más exigentes cuando se trata de adquirir algún servicio, lo que implica que las organizaciones implementen en sus actividades técnicas que permitan conocer las necesidades de sus clientes y a través de ello buscar las mejores estrategias para ofrecerles un servicio de calidad” (Torres y Díaz, 2017).

Así mismo, para realizar la calificación de gestión de calidad de los restaurantes que ya se encuentran operando como establecimientos de comida se tomó como base la norma técnica sectorial 006 donde se busca atender la demanda turística dando respuesta a las necesidades de mejorar la calidad de la oferta turística manejando los parámetros de turismo sostenible, buscando a su vez promover instrumentos que logren cumplir esos objetivos (Norma Técnica Sectorial Colombiana 006, 2012). Dicho lo anterior, para dar una calificación inicial de infraestructura se tomaron los componentes como: normatividad, manejo de residuos sólidos y líquidos, iluminación, servicios sanitarios y ventilación. Con estos componentes se busca que el profesional de turismo pueda tener una idea básica de la infraestructura existente en los restaurantes turísticos de la vereda y a su vez generar una calificación inicial. Para esto se estableció un rango de calificación de 1 a 5, siendo 1 deficiente y 5 eficiente. A continuación, se muestra la tabla de calificación.

Tabla 5. Calificación gestión de calidad

CALIFICACIÓN GESTIÓN DE CALIDAD

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 006	
Nombre del restaurante: Tienda y restaurante Mi campo	
Componente	Calificación (Siendo 1 deficiente y 5 eficiente)
El establecimiento gastronómico debe mostrar gestión en lo relacionado con el uso del suelo y demás normativa vigente relacionada con la industria gastronómica.	3
Cuentan con algún manejo de residuos sólidos y líquidos	3
La iluminación, bien sea natural o artificial, debe ser de la calidad e intensidad requeridas para la ejecución higiénica, efectiva y segura, de todas las actividades del cliente interno.	4
Contarán con servicios sanitarios para uso de sus clientes, separados para hombres y mujeres en excelente estado e higiene.	2
Deben contar con ventilación ya sea directa o indirecta para la eliminación de olores	5
La zona de recepción de materias primas debe estar aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica	3
Las áreas deben dotarse de ventilación natural o artificial. Sin afectar la inocuidad de los alimentos ni incomodar al cliente interno ni externo	5

Fuente: Propia basada en la norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana 006

Tabla 6. Calificación gestión de calidad

<p>CALIFICACIÓN GESTIÓN DE CALIDAD NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 006</p>

Nombre del restaurante: Restaurante Las Mercedes	
Componente	Calificación (siendo 1 deficiente y 5 eficiente)
El establecimiento gastronómico debe mostrar gestión en lo relacionado con el uso del suelo y demás normativa vigente relacionada con la industria gastronómica.	5
Cuentan con algún manejo de residuos sólidos y líquidos	3
La iluminación, bien sea natural o artificial, debe ser de la calidad e intensidad requeridas para la ejecución higiénica, efectiva y segura, de todas las actividades del cliente interno.	4
Contarán con servicios sanitarios para uso de sus clientes, separados para hombres y mujeres en excelente estado e higiene.	4
Deben contar con ventilación ya sea directa o indirecta para la eliminación de olores	3
La zona de recepción de materias primas debe estar aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica	3
Las áreas deben dotarse de ventilación natural o artificial. Sin afectar la inocuidad de los alimentos ni incomodar al cliente interno ni externo	3

Fuente: Propia basada en la norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana 006

Tabla 7. Calificación gestión de calidad

CALIFICACIÓN	GESTIÓN	DE	CALIDAD
NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 006			

Nombre del restaurante: Restaurante y piqueteadero los soches	
Componente	Calificación (siendo 1 deficiente y 5 eficiente)
El establecimiento gastronómico debe mostrar gestión en lo relacionado con el uso del suelo y demás normativa vigente relacionada con la industria gastronómica.	4
Cuentan con algún manejo de residuos sólidos y líquidos	3
La iluminación, bien sea natural o artificial, debe ser de la calidad e intensidad requeridas para la ejecución higiénica, efectiva y segura, de todas las actividades del cliente interno.	4
Contarán con servicios sanitarios para uso de sus clientes, separados para hombres y mujeres en excelente estado e higiene.	3
Deben contar con ventilación ya sea directa o indirecta para la eliminación de olores	5
La zona de recepción de materias primas debe estar aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica	3
Las áreas deben dotarse de ventilación natural o artificial. Sin afectar la inocuidad de los alimentos ni incomodar al cliente interno ni externo	4

Fuente: Propia basada en la norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana 006

Tabla 8. Calificación gestión de calidad

CALIFICACIÓN	GESTIÓN	DE	CALIDAD
--------------	---------	----	---------

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 006	
Nombre del restaurante: Restaurante El palmar llanero	
Componente	Calificación (siendo 1 deficiente y 5 eficiente)
El establecimiento gastronómico debe mostrar gestión en lo relacionado con el uso del suelo y demás normativa vigente relacionada con la industria gastronómica.	5
Cuentan con algún manejo de residuos sólidos y líquidos	4
La iluminación, bien sea natural o artificial, debe ser de la calidad e intensidad requeridas para la ejecución higiénica, efectiva y segura, de todas las actividades del cliente interno.	4
Contarán con servicios sanitarios para uso de sus clientes, separados para hombres y mujeres en excelente estado e higiene.	3
Deben contar con ventilación ya sea directa o indirecta para la eliminación de olores	4
La zona de recepción de materias primas debe estar aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica	3
Las áreas deben dotarse de ventilación natural o artificial. Sin afectar la inocuidad de los alimentos ni incomodar al cliente interno ni externo	4

Fuente: Propia basada en la norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana 006

Tabla 9 Calificación gestión de calidad

CALIFICACIÓN NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 006		GESTIÓN DE	CALIDAD
Nombre del restaurante: Restaurante y piqueteadero Doña Ana			
Componente	Calificación (siendo 1 deficiente y 5 eficiente)		
El establecimiento gastronómico debe mostrar gestión en lo relacionado con el uso del suelo y demás normativa vigente relacionada con la industria gastronómica.	4		
Cuentan con algún manejo de residuos sólidos y líquidos	3		
La iluminación, bien sea natural o artificial, debe ser de la calidad e intensidad requeridas para la ejecución higiénica, efectiva y segura, de todas las actividades del cliente interno.	5		
Contarán con servicios sanitarios para uso de sus clientes, separados para hombres y mujeres en excelente estado e higiene.	4		
Deben contar con ventilación ya sea directa o indirecta para la eliminación de olores	5		
La zona de recepción de materias primas debe estar aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica	4		
Las áreas deben dotarse de ventilación natural o artificial. Sin afectar la inocuidad de los alimentos ni incomodar al cliente interno ni externo	5		

Fuente: Propia basada en la norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana 006

A pesar, de que la vereda Los soches no sea un gran exponente de turismo en la ciudad de Bogotá, sus establecimientos cuentan con un estándar de calificación por encima la aceptación lo que refleja que con una buena articulación de promoción y marketing la vereda puede ser un potencial turístico gastronómico y rural en la ciudad.

A medida que Usme se convierte en un lugar turístico, crecen también los actores del turismo los cuales no están capacitados formalmente, dando como resultado el mal manejo a los lugares turísticos, los establecimientos de hospedaje y comida. Al no generar un correcto desarrollo “los impactos de las diferentes actividades que realizan, se comparan con los impactos que generan grandes industrias creando un desinterés y desconocimiento en las malas prácticas del lugar” (Salas,2012).

A partir de esto, se genera una cultura donde el receptor no mide los impactos negativos a futuro y no solamente los impactos ambientales, sino también cambia la percepción que se tiene de la localidad e incentiva a otros actores de la cadena de valor a no apropiarse del lugar. Como Resultado final de los tres objetivos establecidos en la investigación, se concluye que la vereda los soches, su población y cultura son algunas de las formas más prácticas de salvaguardar las costumbres gastronómicas de la ciudad, esto por medio del rescate de los platos típicos, ya que los habitantes de la vereda entrevistados son conocedores de estas tradiciones.

Es por esto que, para determinar la existencia de la potencialidad gastronómica del Agroparque se tuvieron en cuenta tres factores: la identificación de los platos típicos, la intencionalidad de los habitantes en pertenecer al turismo gastronómico y por último la infraestructura de la vereda para ofrecer un servicio óptimo al turista.

4.4 Conclusiones:

1. El Agroparque los Soches Ubicado en la localidad de Usme es un potencial turístico abandonado y escondido en las montañas de Bogotá, el conocimiento de los campesinos habitantes de este lugar es inmenso y la forma de transmitir la cultura e historia por medio de la comida es espectacular. Es necesario apropiarse de la cultura local, de nuestros platos autóctonos que se han perdido a lo largo del tiempo, así mismo puede mostrarle al turista local e internacional el potencial gastronómico que tenemos.

2. La llegada de nuevas culturas ha influido en la toma de decisiones de la vida cotidiana de los bogotanos como, por ejemplo: como vestir, que pensar frente algunas situaciones y sobre

todo la gastronomía donde se consumen más los alimentos y preparaciones extranjeras que la comida local, es por esto que se debe generar el rescate de los platos típicos lo más pronto posible, antes de que desaparezca completamente el patrimonio inmaterial, ya que cada vez se tienen menos cosechas de los productos que se emplean en la preparación, las personas no conocen la receta tradicional y finalmente no se tiene el interés por degustarlos.

3. La vereda los Soches cuenta con grandes recursos y potenciales turísticos, de estos se resalta la riqueza patrimonial que posee con grandes oportunidades de crecimiento turístico. Sin embargo, en el Agroparque Los Soches no existe una articulación fuerte entre los campesinos de la vereda donde está ubicado el Agroparque y los operadores turísticos que ya operan oficialmente, lo que genera que exista un desconocimiento de los recursos turísticos de las fincas que allí se encuentran. Las rutas turísticas y actividades que se realizan en el Agroparque no integra a todos los actores y a todas las actividades turísticas posibles, dando como resultado una línea problemática a futuro debido a la falta de apropiación y desaprovechamiento del patrimonio cultural.

4. Los portadores del saber desean pertenecer activamente en el turismo gastronómico, quieren hacer conocer los platos con los que cada uno de ellos creció, los mismo que la juventud como dicen ellos no conocen. Los limitantes que hacen que hoy en día no pertenezcan a este sector, es la falta de apoyo por parte de sus familiares y entidades gubernamentales, así como el desconocimiento frente a los beneficios que este les pueda aportar.

5. Es necesario hacer partícipes a la comunidad del turismo gastronómico ya que, son las personas que aún mantienen, conservan y preparan las recetas tradicionales gastronómicas practicadas en sus familias, pretendiendo que perduren en las futuras generaciones y logren conservar los platos típicos, así posiblemente en futuras investigaciones cuando se pregunten por estos platos autóctonos la mayoría de las personas los conozcan.

6. Los restaurantes con afluencia turística entrevistados no cuentan con un enfoque diferente al económico, no tienen como objetivo principal preservar los platos típicos de la vereda, si no, responder con la demanda que se tiene. A pesar de esto, tiene la intencionalidad de pertenecer al rescate de los platos típicos de la vereda y la ciudad.

7. El Agroparque los Soches tiene un gran potencial turístico donde se puede ofrecer una variedad de tipologías turísticas y servicios complementarios que garanticen una excelente experiencia al turista, sin embargo, no cuenta con la infraestructura necesaria para implementar todos los servicios. La ayuda por parte de las entidades gubernamentales para los campesinos

que conforman el Agroparque es ineficiente ya que no ofrecen programas, capacitaciones, y subsidios necesarios para mejorar la calidad de vida de los habitantes.

4.5 Recomendaciones

1. Crear una red comunitaria donde se integren todos los portadores del saber del Agroparque Los Soches, buscando que estén informados de las diferentes ayudas del gobierno, esto con el fin de tener recursos que ayuden en la mejora de las viviendas interna y externamente. Asu vez, realizar compras de alimentos para su consumo diario y finalmente contar con un régimen de salud ya que muchas de estas personas no cuentan con este.

2. Hacer un acercamiento con la alcaldía distrital con la intención de destinar recursos económicos para la mejora de infraestructura en la vereda, como lo son vías de acceso. Esto por medio de una solicitud de mejora vial en la vereda basándose en el plan de ordenamiento territorial de la ciudad, específicamente en el artículo 163 donde se establece los cambios de infraestructura vial para la movilidad sostenible.

3. Crear programas de capacitación para mujeres cabeza de hogar y jóvenes sobre la importancia del rescate de los platos típicos de la ciudad, implementando cursos de cocina donde no solo vean su parte teórica, sino que lo pongan en práctica. Para esto se contempla alianza entre la Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca y el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) donde se dicte de forma gratuita y continua para las personas que deseen participar.

4. Creación de ruta gastronómica donde su objetivo principal se la promover el turismo en la vereda por medio de sus platos tradicionales ofreciendo servicios complementarios como lo son el agroturismo y ecoturismo. De acuerdo a la información recolectada a lo largo de la investigación, cada portadora del saber tiene una especialidad frente a la gastronomía, por esto la ruta tendría diferentes paradas con platos completamente distintos, haciendo que todo el recorrido por el turista sea completamente satisfactorio.

5. Incentivar a los establecimientos gastronómicos a implementar platos tradicionales en su menú donde se logre rescatar el patrimonio inmaterial por medio de ellos quienes son una de las principales caras frente al turista. Liderar talleres por parte de los estudiantes de la Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca donde los dueños, gerentes y trabajadores de los restaurantes conozcan la importancia de ofrecer estos platos no solo para el rescate cultural de la vereda, sino también el incremento económico que tendrán ya que la afluencia de turistas

incrementara.

6. Implementar el uso de la era digital, redes sociales y demás medios para potencializar el desarrollo del turismo gastronómico. Tomando como referencia de marketing los diferentes destinos nacionales e internacionales que son conocidos por su turismo gastronómico como lo son, Italia, México, Antioquia, y Choco, entre otros. Por lo tanto, como primer paso se hace la creación de la página de Instagram una de las redes sociales más activas en el momento, la cual será administrada por el Agroparque Los Soches, con el fin de visualizar y promocionar actividades, platos típicos, recetas y preparaciones por parte de los portadores del saber. (Ver anexo 6).

7. Contar con herramientas que ayuden en el reconocimiento y caracterización del turista con el fin de analizar el comportamiento y avance del destino. Los modelos de demanda es una de las formas con las que se pueden determinar estos factores, donde se contemplan la variable socioeconómica y demográfica del turista.

8. Potencializar el turismo gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible de la vereda. Por lo tanto, se propone analizar cada uno de los recursos turísticos del Agroparque Los Soches, con el fin diseñar estrategias de desarrollo local, en la cual los habitantes formen parte contribuyendo a mejorar su calidad de vida. En este caso, la apropiación de la cultura por medio de la los platos típicos como elemento dinamizador de la economía veredal.

9. Dar al turista toda la información posible acerca del plato que está degustando, haciendo que este se interese mucho más por la comida tradicional y esto haga que su recomendación voz a voz atraiga más visitantes. Una forma es vender plato desde la historia, es decir, si el turista pide una sopa de cuchuco cuando la reciba en su mesa, le cuenten de donde viene esta sopa, sus ingredientes, porque es importante y representativa para el establecimiento.

10. Desempeñar practica de turismo por parte de la Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca, con el fin de incrementar los proyectos y oportunidades que se tienen en el Agroparque, donde sea un proceso consecutivo y de constante crecimiento.

Referencias Bibliográficas

- Abril, A. (2010). *Rescate de la comida tradicional de San Juan del Cid*.
Alcaldía local de Usme. (2019). *Historia de La Localidad de Usme*. Alcaldía Local de Usme.
[Http://www.usme.gov.co/content/resena-historica](http://www.usme.gov.co/content/resena-historica)
- Alonso, D. (2018). *Identidad cultural y turismo gastronómico: La mercantilización del patrimonio cultural*. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 4–2, 51–71.
- Arregoces. (2013). *Potencialidad de una ruta gastronómica en el departamento de la Guajira*.
- Bertoncello. (2014). *La ciudad como objeto de deseo turístico: renovación urbana, cultura y turismo en buenos aires y salta (argentina) I te city as a tourist´s object of desire: urban renewal, culture and tourism in buenos aires and salta (Argentina)*.
- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. (2020). *Patrimonio cultural inmaterial y turismo*.
- Fusté-Forné. (2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*.
- García. (2019). *Recetario Santaferño*.
- García, y Venegas. (2015). *La comida típica dentro de la internacionalización de la oferta gastronómica en Bogotá*. *Turismo y Sociedad*, 16, 187.
[Https://doi.org/10.18601/01207555.n16.10](https://doi.org/10.18601/01207555.n16.10)
- Godoy, y Camarena. (2011). *Comportamiento alimentario y perfil de consumo de los sonorenses: el caso de las comidas internacionales*.
- Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. (2019). *In Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. World Tourism Organization (UNWTO).
[Https://doi.org/10.18111/9789284420995](https://doi.org/10.18111/9789284420995)
- Hernández, R. (2014). *Metodología de la investigacion*.
- Leal. (2011). *Pasos*. *Revista de turismo y patrimonio cultural*.
- López, y Margarida. (2011). *Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias tourism, culture and gastronomy. An approach to the culinary routes*.
- Mincomercio. (2021). *El turismo en cifras*.
- Mincultura. (2020). *Posibilidades de fortalecimiento del turismo cultural a partir del patrimonio cultural inmaterial en los municipios con jurisdicción en el Lago de Tota (Boyacá)*. Programa Nacional de Estímulos 2020.
- Muñoz, J. F. (2020). *Turismo gastronómico en Villeta, una alternativa para revitalizar el destino*. In *Corporación Universitaria UNITEC*.

<https://doi.org/10.13140/RG.2.2.24547.78883>

- Naranjo, africano, y Ricardo. (2018). *The colombian gastronomy. A growing tourist attraction.*
- Navas. (2015). *Turismo Comunitario y Desarrollo Humano y Sostenible en el Agroparque Los Soches. Evaluación de una experiencia a través del estudio de Casos.*
- Nieto. (2020). *Estrategias de articulación del turismo y las nuevas tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC), para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de las cocinas tradicionales en Colombia.*
- Nieto. (2013). *Riat: revista interamericana.*
- Nuñez. (2017). *Turismo rural en la argentina Concepto, situación y perspectivas.*
- Ojeda, Camacho, Hernández, y López. (2016). *Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales.*
[Http://www.redalyc.org/articulo.oa?Id=456150029006](http://www.redalyc.org/articulo.oa?Id=456150029006)
- Ojeda, Z. G. (2020). *Las potencialidades de los restaurantes del litoral ecuatoriano para desarrollar el turismo gastronómico. Caso manta. Bloomsbury academic.*
- OMT. (2019). *Gastronomia. Organizacion mundial de turismo.*
<https://www.unwto.org/es/gastronomia>
- Pantoja, O., y Polo, B. (2019). *Alianzas estratégicas en fortalecimiento de la competitividad del turismo gastronómico en el municipio de Puerto Colombia.*
- Parrondo. (2014). *Jornadas de turismo gastronómico en la comunidad de madrid.*
- Richers, Harvey, Casanoves, declerck, y Benjamin. (2011). *¿Cómo hacer talleres participativos con respuestas individuales?*
- Rubio, Rodríguez, Cote, y Barón. (2022). *Las plazas de mercado como espacios territoriales de turismo gastronómico, valoración de la gastronomía típica bogotana. Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía, 31(1), 128–145.*
<https://doi.org/10.15446/rcdg.v31n1.88754>
- Salazar, Salazar, Parra, y Guerrero. (2020). *Turismo y nuevas tecnologías: aplicación móvil para promover el turismo gastronómico. Revista Espacios, 41(12), 8.*
- Soto, & Alberca. (2022). *Patrimonio cultural inmaterial y turismo. Análisis de la producción científica publicada en revistas Iberoamericanas de turismo. Investigaciones Turísticas, 23, 112.* <https://doi.org/10.14198/inturi2022.23.6>
- Torre, Molteni, y Pereyra. (2009). *Patrimonio Cultural Inmaterial.*
- Yeras, Teresa, y Ramos. (2019). *The urban-architectural heritage, a tourist attraction of heritage destinations.*

Anexos

Anexo 1 Invitación



Anexo 2. Fotografías de platos realizados

<https://drive.google.com/drive/folders/1Iu5lyGeKF79CsvAtVFcdzxczmb87r244?usp=sharing>

Anexo 3. Semi Entrevistas completas

<https://drive.google.com/drive/folders/1fjhwpLZOzXvq6J1cmAh3un1mLaDxB1-e?usp=sharing>

Anexo 4. Audios recolectados en las entrevistas semiestructuradas

<https://drive.google.com/drive/folders/1VBKJpslgPBR09ezMghJZyvmirwgTQk66?usp=sharing>

Anexo 5. Autorizaciones firmadas por los actores participantes

<https://drive.google.com/drive/folders/1n-rOydpAbo-R4mUemoy9MVI8pKmczRQ9?usp=sharing>

Anexo 6. Link Instagram

<https://www.instagram.com/gastrosoches/?igshid=YmMyMTA2M2Y%3D>