



**Ciencia Latina**  
Internacional

Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.  
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), julio-agosto 2024,  
Volumen 8, Número 4.

[https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v8i4](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i4)

**SABORES Y TRADICIÓN:  
CARACTERIZACIÓN DE LA OFERTA  
GASTRONÓMICA DE BUENAVENTURA**

**FLAVORS AND TRADITION: CHARACTERIZATION  
OF THE GASTRONOMIC OFFERING OF BUENAVENTURA**

**Edgar Eduardo Castillo Rodríguez**  
Universidad del Pacífico, Buenaventura, Colombia

DOI: [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v8i4.13225](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i4.13225)

## **Sabores y Tradición: Caracterización de la Oferta Gastronómica de Buenaventura**

**Edgar Eduardo Castillo Rodríguez<sup>1</sup>**

[eduardobiz@hotmail.com](mailto:eduardobiz@hotmail.com)

Universidad Libre

Universidad del Pacífico

Grupo de Investigación Turismo, Cultura y Comunidad

Colombia

### **RESÚMEN**

La gastronomía de una región refleja su cultura y materias primas, transmitida a través de recetas de generación en generación. Este artículo, resultado de una investigación para promover el turismo gastronómico en Buenaventura, Valle del Cauca, Colombia, tiene como objetivo caracterizar la oferta gastronómica del destino. Se utilizó una investigación documental para identificar los platos y bebidas típicas, así como la ubicación de los establecimientos que los ofrecen. En el trabajo de campo, se realizaron encuestas cuantitativas a residentes y visitantes sobre los diferentes sitios de restauración, utilizando una muestra aleatoria simple para contrastar los resultados documentales. Los resultados más destacados incluyen la identificación de los sitios para la creación de una ruta gastronómica, la descripción de los platos y bebidas típicas, y otros componentes de la oferta gastronómica. Entre las conclusiones, los turistas evaluaron positivamente platos como el sudado de camarón, el pescado frito y el sudado de pescado. Ingredientes como el pescado, el Viche y el chontaduro fueron especialmente valorados; aunque los dos últimos no están incluidos en los platos principales, los residentes los identificaron como productos emblemáticos del destino. Finalmente, se presentan recomendaciones para futuras investigaciones.

**Palabras claves:** caracterización, gastronomía, turismo, oferta, gastronómico.

---

<sup>1</sup> Autor principal

Correspondencia: [eduardobiz@hotmail.com](mailto:eduardobiz@hotmail.com)

# Flavors and Tradition: Characterization of the Gastronomic Offering of Buenaventura

## ABSTRACT

The gastronomy of a region reflects its culture and raw materials, transmitted through recipes from generation to generation. This article, the result of research to promote gastronomic tourism in Buenaventura, Valle del Cauca, Colombia, aims to characterize the gastronomic offerings of the destination. Documentary research was used to identify typical dishes and beverages, as well as the locations of the establishments that offer them. In the fieldwork, quantitative surveys were conducted with residents and visitors about the different dining establishments, using a simple random sample to contrast the documentary research results. The most notable results include the identification of sites for the creation of a gastronomic route, the description of typical dishes and beverages, and other components of the gastronomic offerings. Among the conclusions, tourists positively evaluated dishes such as shrimp stew, fried fish, and fish stew. Ingredients such as fish, Viche, and chontaduro were especially valued; although the latter two are not included in the main dishes, residents identified them as emblematic products of the destination. Finally, recommendations for future research in the field of gastronomic tourism in Buenaventura are presented.

**Keywords:** characterization, gastronomy, tourism, offer, gastronomy

*Artículo recibido 10 julio 2024*

*Aceptado para publicación: 15 agosto 2024*



## INTRODUCCIÓN

Buenaventura fue escogida por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, las Ciencias y la Cultura (UNESCO), como Ciudad Creativa del Mundo por su gastronomía en 2017. Actualmente la gastronomía ocupa el tercer lugar entre los principales motivos para visitar un destino a nivel mundial, tras los aspectos culturales y el conocimiento de la naturaleza (OMT, 2017)

Con base a lo mencionado, la razón de ser de este artículo es la creación de Marca Ciudad que promocioe el turismo gastronómico del distrito de Buenaventura; del cual surge el interrogante ¿Cuáles son los componentes de la oferta gastronómica del distrito de Buenaventura? En los resultados se pretende describir los platos, las bebidas típicas y los sitios de restauración que conforman la oferta gastronómica. Para ello se implementó una investigación documental y descriptiva con un enfoque cuantitativo donde se desarrollaron encuestas a algunos de los trabajadores de los restaurantes del destino en cuestión.

Ahora bien, sobre los temas mencionados se han hecho algunos estudios:

Desde el ámbito internacional, el primero fue desarrollado en 2020 Girona, España por los autores (Forgas-Serra, Mundet I Cerdan, & Majó Fernández, 2020) denominado: “La oferta gastronómica en los campings de Girona (España)”, la cual tuvo una metodología de carácter cuantitativa donde se realizó un análisis de contenido de las páginas web y la encuesta. Los resultados se presentan en dos apartados diferenciados, empezando por el análisis de los datos obtenidos mediante la observación de las páginas web oficiales de los campings, y, en segundo lugar, el análisis de los datos conseguidos con la encuesta a los responsables de los campings.

El segundo estudio, denominado “Saberes y sabores: Caracterización de la gastronomía tradicional en comunidades afroecuatorianas del norte de Esmeraldas”, se desarrolló en Ecuador en el año 2021 por (Estupiñán Rodríguez, Panchano Valencia, Marquéz Ramirez , & Segura Rodríguez, 2021) con el objetivo de rescatar el patrimonio culinario ancestral en comunidades afroecuatorianas, para lo cual levantaron información primaria por medio de la técnica de investigación de campo y así conocer la historia de comunidades. En cuanto a los resultados, se presentó información primaria en territorio e información secundaria relacionada con el tema objeto de estudio, mediante revisiones bibliográficas



que permitieron la selección y organización por orden de relevancia, tomando cinco publicaciones que se consideraron necesarias y pertinentes para el estudio.

En el ámbito nacional en 2019, se llevó a cabo un estudio denominado: Las rutas gastronómicas en el departamento del Meta: una propuesta de sustentabilidad turística, por los autores (Prieto Delgadillo & Triana Valiente, 2019). La metodología realizada es de tipo descriptivo, y para su desarrollo se utilizó el método de análisis; se contó con fuentes de información primaria y secundaria recolectada por medio de documentos, bases de datos, información de prensa y encuestas dirigidas a los turistas objeto de estudio. Los resultados estadísticos organizados por prioridad de preferencia permitieron determinar los elementos principales de una ruta, razón por la cual, al ubicarlos en la territorialidad definida, fue posible establecer los elementos comunes y proponer un recorrido o trayecto común a cada uno de ellos. Mas tarde, en 2021, (Castro Lozano & Lleras Lozano, 2021) con un estudio denominado: Aporte de la estrategia del marketing de destino para el posicionamiento de Bogotá como destino turístico gastronómico, buscaba identificar los aspectos gastronómicos propios de Bogotá para aportarle a una estrategia de marketing de destino con estudio exploratorio y descriptivo de enfoque mixto, entre los resultados más destacados: la caracterización de la oferta gastronómica en Bogotá, la percepción de residentes y visitantes sobre la oferta gastronómica de la ciudad que les permitieron diseñar estrategias de marketing de destino turístico y gastronómico para la ciudad en cuestión.

En este orden de ideas, una característica muy particular en los trabajos mencionados anteriormente fué en cuanto al método, algunas investigaciones fueron netamente documentales y el factor común en todas fué el enfoque cuantitativo; que se empleó en todas las investigaciones.

La gastronomía del distrito está basada en la preparación de platos con ingredientes propios del mar, en varias presentaciones, y también es popular el arroz con coco, bebidas de frutas naturales y cocadas, propias de la región como el Borojó y el Chontaduro. Dentro de las bebidas insignia se encuentra el Viche, el cual es un aguardiente de caña elaborado de forma artesanal y que sirve de base para elaborar otras bebidas. Adicional a esto, se presenta la caracterización de los sitios de restauración en forma de ruta gastronómica para futuras investigaciones.



## **Marco Teórico**

Algunos autores como (Cruz & Simões, 2010) citado por (Brito & Botelho, 2017) refiere que La relación entre la gastronomía y el turismo reside en los aspectos culturales y sociales de la alimentación, la gastronomía es un patrimonio cultural que involucra la inclusión de diversos grupos culturales.

Los autores W. Hunziker & K. Krapf, (1942) definen que el “Turismo es el conjunto de las relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas, fuera de su lugar de domicilio en tanto dicho desplazamiento y permanencia no estén motivados por una actividad lucrativa”. (García & Sotelo, 2011, pág. 2)

Así pues, esta estrecha relación nos lleva a mencionar el concepto de turismo gastronómico, que según Ruschmann (1997). “El turismo gastronómico, es aquel en el cual la motivación principal de desplazamiento del turista es la alimentación y las prácticas gastronómicas de una determinada localidad, brindándole una experiencia del lugar visitado a través de un platillo”. (Tramontin, 2010, pág. 5)

Oliveira (2008) procura presentar una definición abarcadora, señalando que: El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía; entre otros. (Oliveira, 2011). Cuando se habla de turismo gastronómico es importante tener en cuenta el conceto de la ruta gastronómica, que para para Benavides (2002), define ruta gastronómica como el conjunto de pueblos o regiones que comparten usos y costumbres gastronómicas, considerando la inclusión de aspectos culturales y simbólicos. (Miranda, 2006)

## **METODOLOGÍA**

El tipo de estudio dado sus objetivos de investigación es descriptivo y para su desarrollo se utilizó la investigación documental; se contó con fuentes de información primaria y secundaria recolectada por medio de documentos de registro en la entidad de Cámara y Comercio de Buenaventura, encuestas



realizadas a residentes y visitantes objetos de estudio e información directa en los sitios de la oferta gastronómica.

Para llevar a cabo esta investigación, apartir de la información registrada en Cámara y Comercio y bajo la observación directa de los sitios de restauración se elaboró un inventario de los restaurantes que ofrecían los platos típicos de la ciudad de destino y sus lugares turísticos. Haciendo un contraste entre los platos ofrecidos en los sitios de restauración y con las encuestas realizadas a turistas y residentes de Buenaventura en su zona rural y urbana se pudo determinar la oferta gastronómica, además de sus bebidas típicas.

Para determinar la muestra de los habitantes de la ciudad, se tomó el total de personas existentes en la ciudad mayores de edad y se calculó una muestra con el 95% de confianza que arrojó un total de 385 personas con un muestreo probabilístico al azar, luego para determinar la muestra de visitantes se realizó un muestreo no probabilístico por conveniencia a 107 personas que visitaron el distrito durante 90 días y posteriormente se analizaron los datos en forma deductiva.

## **RESULTADOS**

Estos se presentan en dos apartados diferenciados, el primero la información de los sitios más destacados de restauración, nombres y su ubicación que da como resultado una ruta gastronómica, y el segundo, la oferta gastronómica de Buenaventura, sus platos y bebidas típicas obtenidos por las encuestas realizadas a residentes y visitantes. Los cuales son el aporte valioso de la investigación al entorno cultural y gastronómico del destino.

En el primero, se hicieron recorridos a lo largo de la ciudad y se visitaron sitios turísticos donde se realizaron registros de restaurantes los cuales ofrecían los platos típicos y se evidenciaron con los documentos existentes de la ciudad. La Tabla 1 a continuación se muestra el registro de los sitios que hacen parte fundamental y tienen reconocimiento en la oferta gastronómica de la ciudad (ver tabla 1).



**Tabla 1.** Ubicación de los sitios de oferta gastronómica en Buenaventura

Sitios de restauración	Ubicación
Zona gastronómica	Hotel cabaña viña del mar, Piangüita
Delicias del Pacífico	Hotel Magüipi
Restaurante Tequendama	Hotel Tequendama
Restaurante Torre Mar	Hotel torremar, Buenaventura
Satira	Hotel juanchaco, Juanchaco y ladrilleros.
Restaurante doña Lucía	Zona céntrica - urbana, parque Néstor Urbano Tenorio.
Restaurante Sara	Zona céntrica - urbana, parque Néstor Urbano Tenorio.
Restaurante doña Rosa	Zona céntrica - urbana, barrio Santa Rosa.
Kalunga	Calle 7 # 50-34 naval en la ciudad de Buenaventura.
Galería de Pueblo Nuevo	Cra 9 #12, Buenaventura, Valle del cauca.
Sixta la tía	Zona céntrica - urbana, parque Néstor Urbano Tenorio.
Sazón malagueña	Zona céntrica - urbana, barrio Santa Rosa.
Restaurante Ágata	Hotel Cosmos.
Balcones de la Bahía	Hotel Balcones de la Bahía.
Restaurante Zuly Paola	Juanchaco (ladrilleros).
Palafitos	Zona céntrica, malecón Bahía de la Cruz - Local 37.
Restaurante Sabrosuras	Avenida Simón Bolívar Cl 6 62-10 Barrio el Dorado.
Capilla del Sol	Hotel Capilla del Sol Calle 1 # 2 – 55.
Cabaña Villa de Mar	Piangüita, Corregimiento Bazán, La Bocana.
Restaurante Sarita	Ubicado en Juanchaco Ladrilleros (Buenaventura).

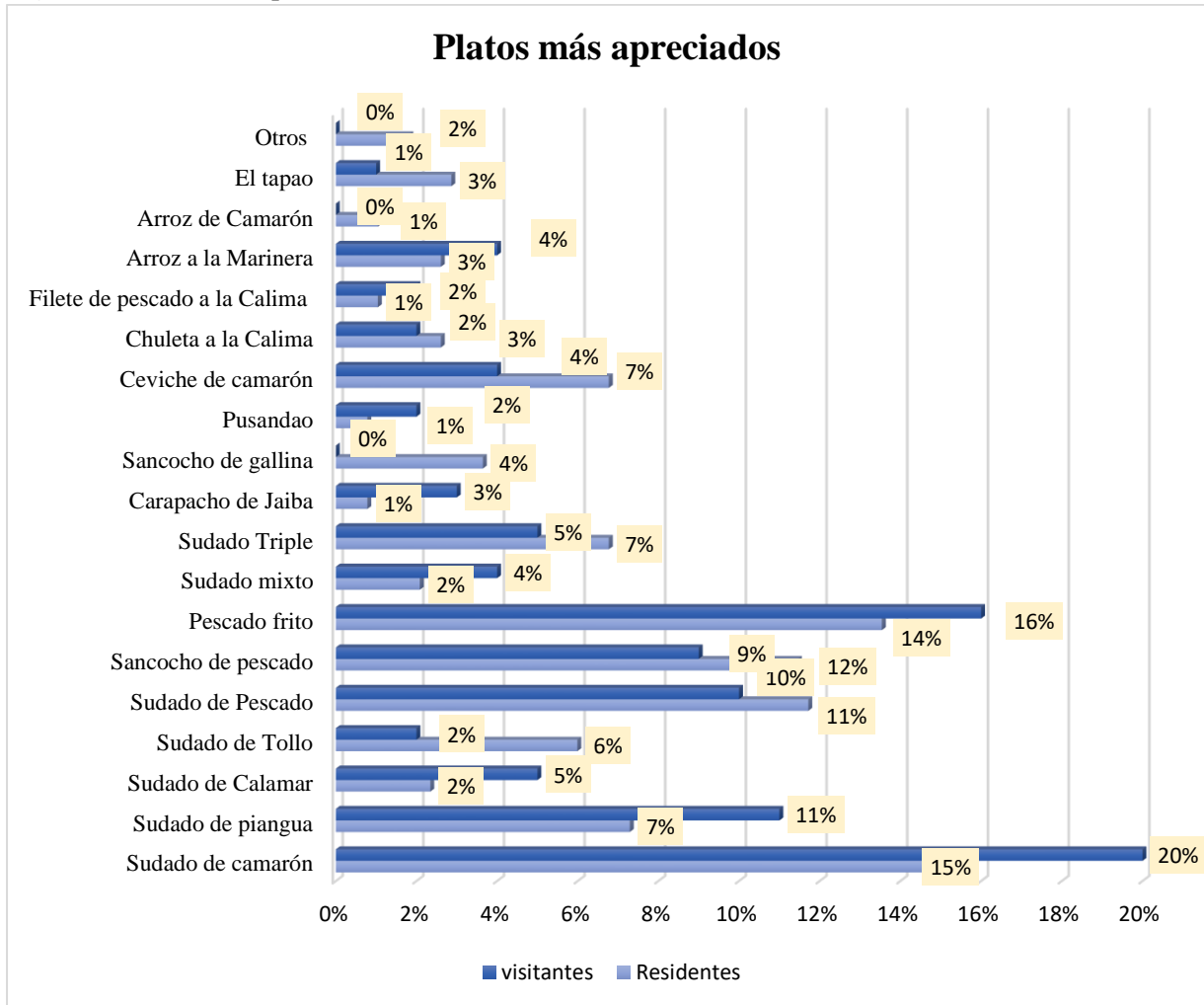
Fuente: Elaboración propia.

En el segundo apartado se presentan a continuación los resultados obtenidos una vez aplicado el instrumento de investigación (encuesta) sobre los platos típicos más apreciados (ver Figura 1).

Pregunta: ¿Cuál de los platos típicos es el más apreciado por usted?



**Figura 1.** Platos más apreciados



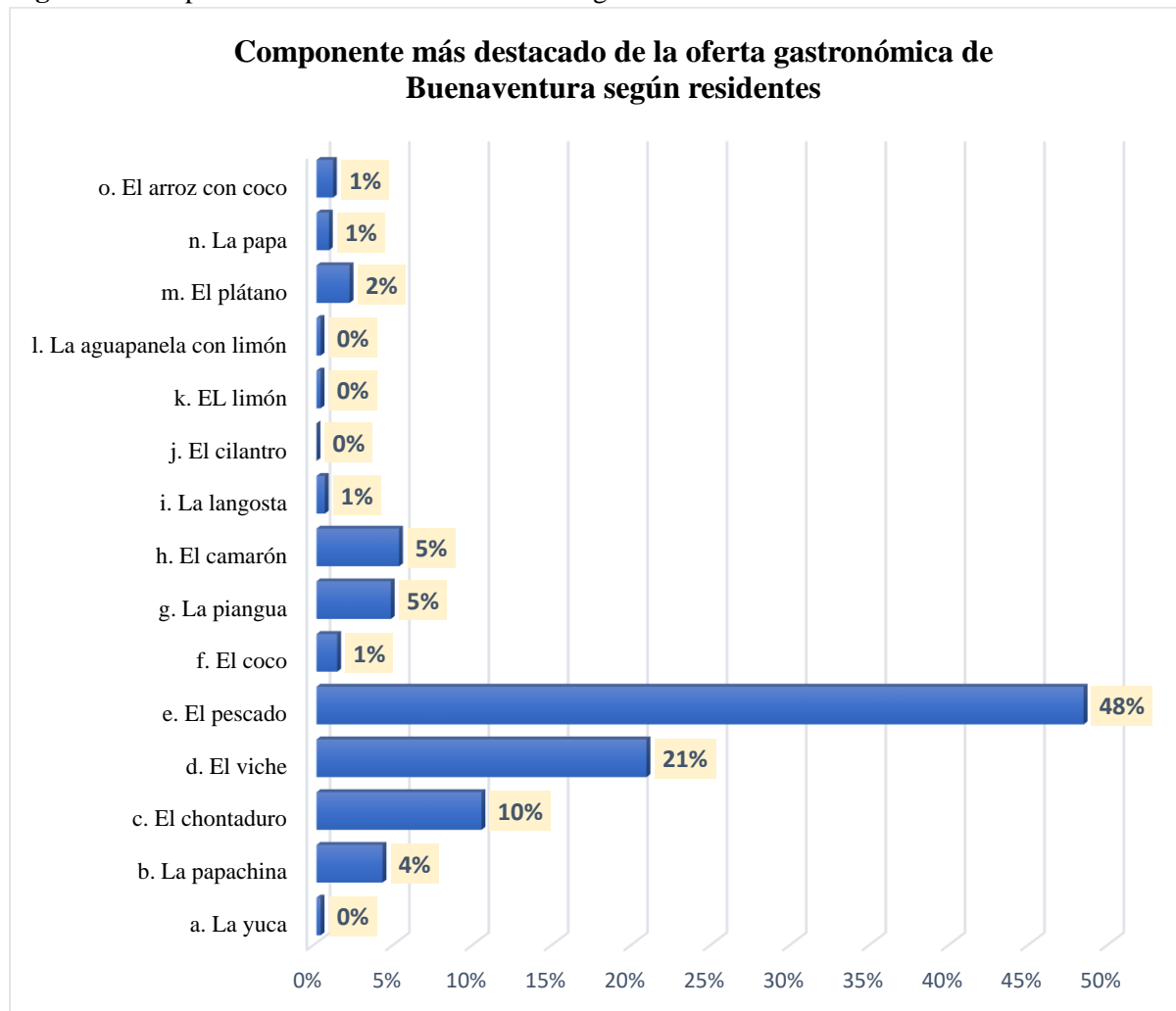
Fuente: Elaboración propia apartir de encuesta realizada a residentes y visitantes de Buenaventura.

Al respecto de la Figura 1 de los platos típicos que consumieron los visitantes el más apetecido es el sudado de Camarón, seguido por el pescado frito y el sudado de piangua. Muy similar de los visitantes, los residentes escogieron el sudado de camarón en primer lugar, seguido del pescado frito y en tercer lugar el sancocho de pescado. Ambos concordando en que el sudado de camarón y el pescado frito deben ocupar los primeros lugares y son parte fundamental de la oferta gastronómica.

Por último, partiendo de que los platos típicos no son los únicos que conforman la oferta gastronómica de un destino; se realizó otra pregunta a los residentes para saber cuáles eran esos ingredientes que ellos consideraban más destacados en la oferta. (ver figura 2).

Pregunta: ¿Cuál de los siguientes componentes es el más destacado de la oferta gastronómica del distrito de Buenaventura?

**Figura 2.** Componente más destacado de la oferta gastronómica de Buenaventura.



Fuente: Elaboración propia a partir de encuesta realizada a ciudadanos de Buenaventura.

Los residentes de la ciudad consideraron que el componente más destacado de la oferta gastronómica es el pescado, no como plato sino como ingrediente fundamental o el más común en su diario consumo gastronómico, seguido por el viche y el chontaduro.

El Congreso de la República aprobó el proyecto de ley por medio del cual se reconoce, impulsa y protege el Viche y sus derivados como bebidas ancestrales, artesanales, tradicionales y patrimonio colectivo de las comunidades negras afrocolombianas de la costa del Pacífico colombiano. (Mincultura, 2021)

La ministra de cultura Angélica Mayolo, enfatizó "A partir del Viche se han dado muchos derivados como la crema de Viche, la Tomaseca o el Tumbacatre. Vemos en el Viche un gran potencial de generar desarrollo económico a nuestras comunidades y de mejorar sus prácticas productivas. Queremos que el país conozca el Viche como patrimonio cultural inmaterial y como una bebida totalmente colombiana". (Mincultura, 2021)

Se afirma que el viche se utilizaba para ayudar a las mujeres en su momento de dar a luz “el viche tiene mucha importancia porque cuando una mujer estaba pariendo, se le daba un trago de viche para facilitar la salida del bebé, también cuando se tenían dolores se hacían masajes con viche y santo remedio”.

(Castillo & Salazar, 2022)

Por todo lo mencionado anteriormente se presenta la caracterización de los platos típicos con su descripción (ver Tabla 2) y otros productos de la gastronomía que no son platillos (ver Tabla 3).

**Tabla 2.** Oferta gastronómica de Buenaventura

Platos	Descripción/ Preparación/ Emplatado
Sudado de camarón	Camarones como ingrediente principal, leche de coco, cebolla verde, ajo, cebolla blanca, tomate, jengibre, papa cortada en cuadritos, aceite albahaca, orégano, achiote, cúrcuma o azafrán y poleo
Pescado Frito	filete de pescado o un pescado entero sofreído en aceite, condimentado con ajo rallado, sal y pimienta y harina sin polvos de hornear, servido con patacones, ensalada y arroz con coco.
Sancocho de pescado	Este plato hecho a base de agua, condimento al gusto, mazorcas, yuca, plátano verde, papa, filete de robalo (o pescado a elección), cebolla larga, cilantro.
Sudado de piangua	piangua, cebollas, tomates, coco, ajo, cilantro, albahaca y achiote, sal al gusto. Servido con patacones y arroz con coco.
Sudado de pescado	Pescado sofreído en un guiso de cebolla y tomate con papa cocida. Se sirve con patacones, ensalada y arroz con coco.
Cazuela de marisco	Mantequilla, aceite de oliva, pimentón verde, pimentón rojo, cebolla, ajo, zanahoria, caldo de pescado, pimentón, crema de leche, leche de coco, vino blanco, camarones, almejas, pescado, cilantro, perejil, pasta de tomate.
Arroz a la marinera:	Mariscos variados (Camarón, piangua, calamar, pulpo, almejas) Rape, congrio, merluza, arroz, cebolla, ajo, perejil, sal y azafrán.

<b>Platos</b>	<b>Descripción/ Preparación/ Emplatado</b>
Arroz atollado	(Camarón, jaiba, tollo, etc.) aceite, carne de cerdo, res y pechuga de pollo deshuesada, sin piel cortada en cubos, chorizo cortado en, condimento al gusto, cebolla larga, pimentón rojo y tomates finamente picados, agua, arroz y papas pastusas con cáscara cortadas en cubos.
Camarones o Langostinos al ajillo	camarones o langostinos, mantequilla o aceite, ajo, vino blanco, sal y pimienta, crema de leche, perejil o cilantro.
Carapacho de jaiba	carne de Jaibas, arroz con coco, achiote, refrito, huevos duros, pan tostado rallado, sal y pimienta.
Chuleta a la calima	Se sirve filete de carne de cerdo apanado, bañado en una crema de camarones, acompañado de papas a la francesa o patacón y arroz con coco.
Ceviche de camarón	El ceviche es un plato que contiene los siguientes ingredientes: camarón, vino blanco, salsa negra, cebolla morada, en julianas, salsa de tomate, zumo de limón, ají picante al gusto, cilantro picado, pimienta, sal, y se sirve acompañado de chips de plátano o galletas de soda, y aguacate (opcional).
Sudado de calamar	Calamares troceados, cebolla, tomates, ajo, pimienta verde, vino blanco y sal.
Sudado de tollo	Tollo, coco, cebolla, ajo, cilantro, tomate, sal.
Sudado triple	El plato incluye tres proteínas de marisco, de las cuales se pueden escoger dentro de las siguientes elecciones: piangua, camarón, calamar, tollo o jaiba Ingredientes pimentón, apio, cilantro, cebollas, zanahoria, laurel, tomillo, brandy, leche de coco, sal y pimienta.
Encocado de Jaiba	Este plato contiene jaiba, tomate, cebolla, cebolla larga, pimentón rojo, aceite, ajo, leche de coco, color, pimienta, sal y comino, condimento al gusto.
Encocado de muchilla:	Este plato contiene camarones grandes de río llamados muchillá. Y sus ingredientes: hogao, leche de coco, coco, sal al gusto y ajo.
Pescado a la marinera:	Este plato es un filete de pescado (a elección) apanado con huevos, ajo, perejil, harina, cerveza y frito en aceite. Y se sirve con una crema de mariscos variados (camarón, piangua, calamar, entre otros).
7 mares	Este plato es una variedad de platos combinados que juntos se forman El 7 Mares, y contiene unas pequeñas porciones de algunos platos mencionados anteriormente que son: sudado de camarón, sudado de jaiba, sudado de piangua, sudado de tollo, sudado de calamar, sudado de pata de burro, y sudado de piacuil.

Fuente: Elaboración propia



**Tabla 3.** Otros componentes de la oferta gastronómica.

Componente	Descripción/ ingredientes
Arroz con coco:	Contiene leche de coco, agua, coco seco, arroz, sal al gusto y una pizca de azúcar.
Palma de chontaduro	Proveniente de la cuenca amazónica y se cultiva con gran facilidad en los bosques húmedos tropicales y llanuras montañosas. Sus frutos son considerados entre los mejores de aquellos de origen natural, teniendo en cuenta su sabor, valor nutricional y versatilidad.
El chontaduro	Es además un fruto de las regiones tropicales que puede comerse fresco, cocinado en agua con sal. Tiene preparaciones como el jugo chontaduro y postres. Además, tiene un alto contenido de proteína, de él se puede obtener harina y utilizarse en preparaciones de panadería.
Jugo de Borojó	El borojó es una fruta, con un contenido calórico elevado, pero de alto valor nutritivo. Tiene de 7 a 12 cm de diámetro, es de color verde y cambia a color café cuando madura. Su pulpa es café, ácida y densa. Su nombre científico es <i>Borojoa Patinoi Cuatrec</i> . Se asume que esta fruta es origen de Amazonas, donde se pueden encontrar cinco especies.
Naidí	Fruta típica de Buenaventura (que se da en otros países tropicales) de gran valor nutritivo. Se dice que un jugo puede suplir una de las tres comidas del día.
El Viche	El viche es una bebida que pasa por un proceso de fermentación, ausente de químicos y elaborada a base de diferentes tipos de cañas como: la caña morada, la caña dulce o caña blanca. El viche se ha convertido en una tradición que además de conservar una gran historia, se ha vuelto un símbolo de lucha, esperanza y resistencia para los habitantes del Pacífico colombiano.

Fuente: Elaboración propia a partir de investigación documental

## CONCLUSIONES

Como resultado del estudio realizado es posible concluir que:

El 90% de los platos son acompañados de arroz con coco, limonada de agua de panela y ensalada de cebolla y tomate con cilantro y limón.

El turismo gastronómico representa para el turista una forma de experimentar de manera profunda las culturas y hábitos culinarios de la ciudad de destino.

El perfil del visitante de Buenaventura en su mayoría es hombre y/o mujer de entre 30 y 39 años, con



ingresos de entre 500 y 15.000 mil dólares anuales y su motivo principal de visita es de descanso placer acompañado de su familia o pareja.

Aunque la gastronomía no sea el motivo principal de visita o elección del destino, existe un segmento de visitantes que consideran y desean profundizar en la experiencia local. Los cuales se les puede llamar consumidores gastronómicos.

Los turistas evaluaron positivamente los platos típicos que conforman la oferta gastronómica, entre ellos el sudado de camarón, el pescado frito, el sudado de pescado, entre otros. Y en cuanto a los ingredientes se destacaron el pescado, el Viche y el chontaduro; aunque los dos últimos no están incluidos en los platos de la oferta, los residentes lo identificaron como productos insignias del destino.

Los niveles de lealtad hacia el consumo gastronómico local y de volver a la ciudad son positivamente elevados.

### **Recomendaciones**

Desarrollar emprendimientos artesanales que utilicen el logo de la Marca Ciudad de Buenaventura para dar visibilidad a la marca y generar identidad y recordación.

Realizar más investigaciones de este tipo, entre ellas una caracterización del visitante de Buenaventura en todas las temporadas del año y realizar una investigación a fondo de la ruta gastronómica del distrito de Buenaventura.

Capacitar a los dueños de los restaurantes sobre aspectos a mejorar en las instalaciones.

Sensibilizar a los entes gubernamentales para estandarizar los precios de la oferta gastronómica de la ciudad.

Hacer de la Marca Ciudad una política pública para promocionar el turismo gastronómico del distrito de Buenaventura.

Se recomienda que a partir de este estudio derivar varios proyectos de investigación articulares al Ministerio de Industria y Comercio que promuevan este tipo de iniciativas con importantes recursos de la nación.

### **Agradecimientos**

Se quiere agradecer a los empresarios que participaron en el estudio y que contestaron la encuesta, que se realizó por medio de Google Drive. A la Universidad Libre seccional Cali encabezada por los



docentes Laurent Rosero, José Fernando Córdoba y la Universidad del Pacífico en compañía de la docente investigadora Hermelinda Ardila Hermann.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Brito, L. M., & Botelho, D. (Julio de 2017). La gastronomía como marca de destino. Propositiones en Minas Gerais - Brasil. *Redalyc*.
- Castillo, E., & Salazar, A. (2022). *Marca ciudad para promocionar el turismo gastronómico de Buenaventura*. Universidad Libre, Cali.
- Castro Lozano, J. C., & Lleras Lozano, M. A. (2021). *Aporte a la estrategia del marketing de destino para el posicionamiento de Bogotá como destino gastronómico*. Trabajo de grado, Universidad Eafit, ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN, Bogotá.
- Cruz, M., & Simões, M. (2010). Patrimonio Cultural gastronómico y políticas públicas. Inmigración, hibridación e intelectulidad (Región sur de Bahia-Brasil). *Estudios y perspectivas en turismo* 19(6): 1136-1149, vol. 19, pp. 1136-1149.
- Estupiñán Rodríguez, L., Panchano Valencia, N., Marquéz Ramirez, J. M., & Segura Rodríguez, A. d. (Mayo- Agosto de 2021). Saberes y sabores: Caracterización de la gastronomía tradicional en comunidades afroecuatorianas del norte de Esmeraldas. *Revista Científica Interdisciplinaria Investigación y Saberes*, 11 (2), 112-131.
- Forgas-Serra, S., Mundet I Cerdan, L., & Majó Fernández, J. (julio de 2020). La oferta gastronómica en los campings de Girona (España). *Turismo y Sociedad*, xxvii, 111-125.
- García, F., & Sotelo, M. (2011). Transformaciones de las tendencias turísticas y su influencia en el medio ambiente: el estudio de caso de la provincia de ávila. *Revista electronica de medio ambiente UCM*, 2.
- Mincultura. (15 de Septiembre de 2021). Recuperado el Octubre de 2021, de <https://mincultura.gov.co/prensa/noticias/Paginas/Aprobada-la-Ley-del-Viche.aspx>
- Miranda, A. M. (2006). Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local. *Revista Cultura*(20), 87-99. Obtenido de [http://www.revistacultura.com.pe/revistas/RCU\\_20\\_1\\_las-rutasgastronomicas-como-estrategia-de-desarrollo-turistico-local.pdf](http://www.revistacultura.com.pe/revistas/RCU_20_1_las-rutasgastronomicas-como-estrategia-de-desarrollo-turistico-local.pdf)



- Oliveira, S. (Mayo de 2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(3), 738-752.
- Organización Mundial de Turismo. (2017). *OMT*. Publicaciones, Red de gastronomía de la OMT, Plan de acción, Madrid.
- Prieto Delgadillo, M. F., & Triana Valiente, M. F. (2019). LAS RUTAS GASTRONÓMICAS EN EL DEPARTAMENTO DEL META: UNA PROPUESTA DE SUSTENTABILIDAD TURÍSTICA. *Revista de Turismo y Sociedad*, xxv(doi: <https://doi.org/10.18601/01207555.n25.09>), 169-194 .
- Tramontin, R. G. (2010). Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. *Revista estudios y perspectivas en turismo*, 19(5), 776-791.

