

Capítulo 3

Ruta Bochica. Diagnóstico de potencialidades turístico-gastronómicas para la generación de una propuesta sostenible

Félix Eduardo Rodríguez Medina ¹

Elizabeth Araque Elaica ²

¹ Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras (especialista en Desarrollo Turístico), Docente Investigador. Correo electrónico: ferodriguez@sanmateo.edu.co.

² Magister en Dirección de Marketing, Especialista en Gerencia, Administradora Turística y Hotelera, Decana de Ciencias Sociales y Administrativas Fundación Universitaria San Mateo. Correo electrónico: decanatura.administrativas@sanmateo.edu.co.

“Creo en la cocina de mestizaje, que es el fruto del paso del tiempo, de invasiones, de la emigración, de la integración de usos y costumbres de diferentes pueblos. En definitiva, el mestizaje es producto de la historia.”

Alain Dutournier (Chef francés)

Resumen

El objetivo del presente capítulo es generar un modelo de turismo gastronómico sostenible para la región Andina colombiana (subregión cundiboyacense); manifestado principalmente en un producto turístico (ruta gastronómica). La ruta está compuesta por tours, anillos y recorridos turísticos en el eje vial y pasa por los municipios de Ventaquemada, Tunja, Sotáquira, Villa de Leyva y Sutamarchán. Además, el capítulo analiza el trabajo desarrollado por el grupo de investigación Patrimonio Cultural y Gastronómico de Colombia en la sensibilización de la población de los municipios establecidos como objeto de estudio.

Palabras clave: Turismo gastronómico sostenible; innovación empresarial; innovación en tradiciones culinarias; ruta de turismo gastronómico sostenible.

Antecedentes y contextualización del proyecto de investigación de la ruta Bochica

Bien es cierto el muy popular y conocido refrán de que “del dicho al hecho hay mucho trecho”, y es lo que se presentará lo largo de este capítulo, es decir, la concreción de una idea de investigación que va desde su concepción (lógica y objetiva) hasta identificación del potencial turístico gastronómico de cinco (5) municipios de Boyacá que dan los insumos para la posterior generación de una propuesta de un producto tangible. En él, se explica el proceso investigativo y de campo realizado en torno a la idea de una ruta turístico-gastronómica y los diversos pasos para tal fin.

Entre otras acciones, estos comprendieron la consulta de referentes y antecedentes, como también la de expertos del medio que han trabajado en el tema mediante entrevistas semiestructuradas que justificaron inicialmente el proceso investigativo desde lo patrimonial, lo socioeconómico y lo medioambiental. Lo anterior llevó a la sistematización y análisis de la información para dar una base teórica robusta al proceso.

Luego se pasó al trabajo de campo mediante la visita a los municipios que componen la ruta (con una visita inicial de preparación antes de la salida de campo) para establecer su potencial turístico gastronómico (y lo que ello involucra), así como las representaciones sociales del turismo y su entorno, para al final determinar de manera objetiva las posibilidades del establecimiento de una ruta real, funcional y sostenible.

En este punto, es necesario aclarar el porqué del trabajo sobre las “representaciones sociales” como un elemento diferenciador de este proceso investigativo, frente a otras labores que se han realizado alrededor de actividades turístico-gastronómicas. Para clarificar el concepto, y según Araya (2002):

Las R S (*Representaciones Sociales*), en definitiva, constituyen sistemas cognitivos en los que es posible reconocer la presencia de estereotipos, opiniones, creencias, valores y normas que suelen tener una orientación actitudinal positiva o negativa. Se constituyen, a su vez, como sistemas de códigos, valores, lógicas clasificatorias, principios interpretativos y orientadores de las prácticas, que definen la llamada conciencia colectiva, la cual se rige con fuerza normativa en tanto instituye los límites y las posibilidades de la forma en que las mujeres y los hombres actúan en el mundo. (p.11)

De esta manera, la interpretación sobre cómo se percibe lo turístico, lo gastronómico, y sus aspectos generales para la comunidad, se hizo por el acercamiento directo a la misma en los municipios incluidos en la investigación. La labor se llevó a cabo mediante entrevistas y la dinámica de talleres en los municipios que hacen parte de la ruta; ante todo, buscó sus percepciones sobre las posibilidades del desarrollo del producto turístico gastronómico en dichos lugares.

Ahora bien, otro aspecto inicial de este proceso investigativo fue el hecho de que cuando se dio inicio a la configuración del proyecto, principalmente, se pensó en el producto o manifestación gastronómica como el objeto de trabajo. Esto es, el “plato” de alimento en sus variadas formas y presentaciones, cuestión de la que se hará recuento a continuación; sin embargo, tuvo otros giros al desarrollar la actividad investigativa.

Así, en el año 2017 se generó una propuesta de investigación como resultado de las inquietudes presentadas de la práctica del ejercicio docente de los investigadores principales Elizabeth Araque Elaica y Félix Eduardo Rodríguez, en el área de Gastrono-

mía de la Fundación Universitaria San Mateo. En esta primera propuesta se realizó una breve reseña del origen de la cocina de mestizaje en la región Andina colombiana, subregión cundiboyacense (Villa de Leyva y zona de influencia) en dos (2) etapas.

La primera etapa comprendió la reflexión de la importancia de reconocer las raíces como parte integral de la identificación cultural nacional y regional basados en el plato “Indios” y algunas de sus variables. Pasamos por el estudio de su transformación hasta el día de hoy, buscando al final la reconstrucción, registro y confección de algunos platos tradicionales, “Indios” y tres (3) de sus variables de la citada zona geográfica.

A partir del levantamiento de información de esta primera etapa se buscó la innovación y adaptación a los modelos de producción/comercialización del citado plato. Hasta allí, el objeto de investigación seguía siendo el “plato o manifestación”. No obstante, en el transcurso de la labor investigativa, sobre todo en la actividad de trabajo de campo en Boyacá, surgieron otras inquietudes.

Estas dieron pie a un segundo proceso: la idea de generar una ruta turístico-gastronómica sostenible, pasando inicialmente por un diagnóstico de potencialidades de la zona objeto del proceso investigativo que pasa por los municipios de Ventaquemada, Tunja (especialmente la vereda de Runta), Villa de Leyva, Sutamarchan y Sáchica. Así, se buscó afianzar un estudio de la riqueza cultural y gastronómica de la zona, y por ende preservar el patrimonio cultura intangible (local, regional y nacional) que identifica a su gente no con un ánimo chauvinista, sino con la finalidad de preservar lo propio para cimentar futuro e historia.

Para realizar los primeros pasos del diagnóstico estratégico, según la metodología de la Organización Mundial del Turismo (OMT), en complemento al modelo propuesto por el grupo de investigación, se realizaron las siguientes acciones:

- Un estudio inicial de caracterización de la zona.
- La preparación del grupo de ayudantes de investigación, así como los procedimientos y material de recolección de información para la salida de campo.
- Una visita preparatoria a los municipios para el reconocimiento y planificación *in situ* de la salida de campo y la solicitud de colaboración de las autoridades locales relacionadas con la actividad turística y la Policía Nacional.

- La salida propiamente dicha con el levantamiento de inventarios turísticos básicos, el de inventario preliminar o de identificación del patrimonio cultural intangible. Además, la realización de los talleres de representaciones sociales (en Villa de Leyva y Sutamarchán), entrevistas y el registro audiovisual de la actividad.
- Por último, la compilación, análisis, sistematización y digitalización de la información recolectada para dar origen a un informe escrito que es parte esencial de este capítulo y se presentará en un apartado especial.

Aquí es importante presentar el hecho, como no el único, pero sí como el principal *leitmotiv* del proceso investigativo; la gastronomía apenas aparece de manera explícita y tan solo se ve como uno de los tantos componentes del viaje en el turismo, integrado por instalaciones y servicios complementarios (Montesinos, 2016), y no como uno de sus motivantes principales para desplazarse a algunos destinos.

En este orden de ideas, el presente trabajo (y su objeto de investigación) se encaminan a posicionar una categoría, la de “turismo gastronómico sostenible”, visto desde el requerimiento de la alimentación. No solo como una necesidad fisiológica de sobrevivencia, sino como el gusto por vivir una experiencia en el consumo de alimentos y bebidas que no se encuentran en el lugar de origen, hecho que en sí mismo motiva el traslado a un destino especial (Montesinos, 2016). Por lo anterior, aquel que es considerado turista gastronómico no consume alimentos y bebidas para sobrevivir, en cambio, viaja para consumir experiencias en cuerpo y alma, esta última, también pendiente de conocer nuevas culturas y saberes en lo local.

El citado argumento también lleva a considerar el turismo alimentario como “una actividad que se constituye alrededor del reconocimiento gastronómico y de una experiencia ligada al territorio, a partir de la conservación, difusión y posicionamiento de una identidad gastronómica a nivel regional, nacional e internacional” (Llano, 2017). Aquí es donde se genera el puente lógico entre lo gastronómico y lo turístico; asimismo, la posibilidad de generación de un producto que involucre estas dos (2) actividades.

Por otra parte, es importante comentar que del proceso investigativo que se presenta en este capítulo y sus diversas labores (análisis de los aspectos teóricos, los trabajos de campo, y conclusiones) se ha originado la configuración de un modelo pedagógico que se explicará en un capítulo aparte de esta obra. En este sentido, es aplicable a la

formación de los estudiantes de gastronomía y actividades académicas afines; es un aporte importante y diferenciador de esta obra. En el acápite que prosigue se explican cifras y datos de la actividad turística, base objetiva de las potencialidades y necesidad del proyecto de investigación en desarrollo.

Algunos datos del fenómeno turístico en la actualidad (internacional, nacional, local): Boyacá

El trabajo de investigación sobre la necesidad y conveniencia (social, económica, medio ambiental, entre otros aspectos) de la generación de una ruta turístico-gastronómica sostenible se basa en los indicadores objetivos de crecimiento del interés en dicha actividad a nivel internacional, nacional y local. Para ello, ha de observarse hechos como el reportado por la OMT; quien estimó para el 2018 un aumento del 6% de las llegadas de turistas internacionales (visitantes que pernoctan) en todo el mundo. Así, llegan a una cifra de 1.400 millones de ellas, con un crecimiento del 3.7%, frente a un 3.1% de la economía mundial, según la cifra reportada por el Banco Mundial; además, una perspectiva de sostenibilidad continua para las Américas (lo que incluye a Colombia) para finales del 2019, como se evidencia en la Tabla 1.

Tabla 1. Llegadas de turistas internacionales, proyecciones 2019

2019: crecimiento cercano a las tendencias históricas

Proyecciones 2019 – Llegadas de turistas internacionales, crecimiento (%)

Mundo	+3% a +4%
Europa	+3% a +4%
Américas	+2% a +3%
Asia y el Pacífico	+5% a +6%
África	+3% a +5%
Oriente Medio	+4% a +6%

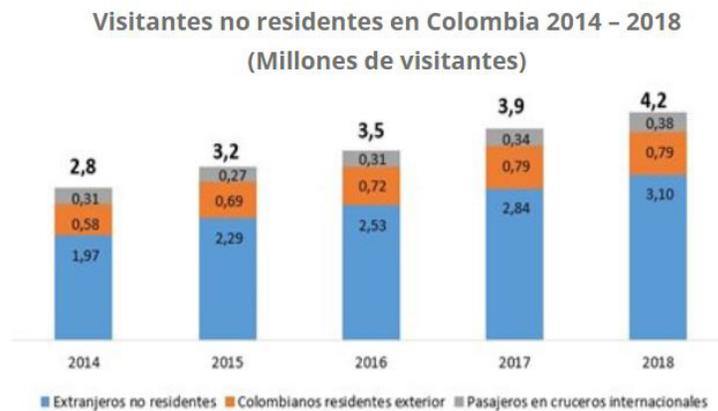
Fuente: UNWTO, “Resultados del turismo internacional 2018 y perspectivas 2019”, (2019).

Para Zurab Pololikashvili (Secretario General de la OMT), en el informe del “Barometro OMT del Turismo Mundial” (2019), el crecimiento del turismo en los últimos años reafirma que:

El sector es hoy uno de los motores más poderosos de crecimiento y desarrollo económico a nivel global. Tenemos la responsabilidad de gestionarlo de manera sostenible para traducir esta expansión en beneficios reales para todos los países, y en particular, para todas las comunidades locales, creando oportunidades de empleo y emprendimiento y sin dejar a nadie atrás. (UNWTO, 2019)

Para el caso de Colombia, en declaraciones del actual Ministro de Comercio, Industria y Turismo (MinCIT) (2019), José Manuel Restrepo, el año 2018 fue el mejor en la historia de la industria turística colombiana. Una muestra de ello es la cifra de visitantes no residentes que llegaron a Colombia, que fueron 4.276.146 personas y la ocupación hotelera llegó hasta el 55,46% como se ve en la Figura 1.

Figura 1. Visitantes no residentes en Colombia (2014-2018)



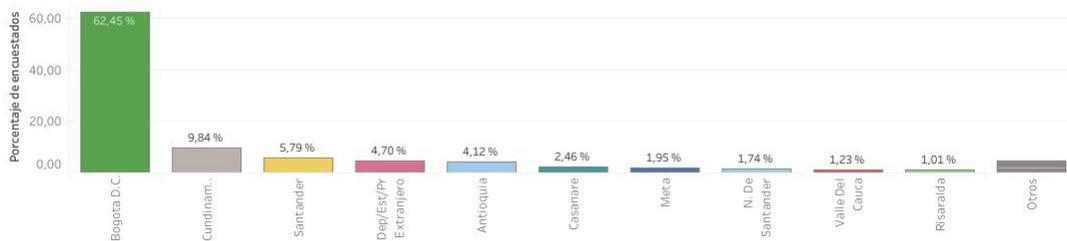
Fuente: MinCIT, “El turismo obtuvo resultados históricos en el 2018”, 2019.

Ahora bien, en estas cifras Bogotá sigue siendo la ciudad donde llegaron más extranjeros no residentes, seguida de Cartagena, Medellín y Cali. El citado hecho es significativo porque Bogotá es la principal fuente emisora de turistas para Boyacá (zona de

despliegue del proyecto) y los municipios que componen la Ruta Bochica (Ventaquemada, Tunja, Villa de Leyva, Sáchica y Sutamarchán) algunos de principal afluencia de turistas (nacionales y extranjeros). Este hecho se muestra en las cifras consolidadas de abril de 2019 del Sistema de Información Turística de Boyacá (Figura 2).

Figura 2. Llegada de turistas por departamento de residencia

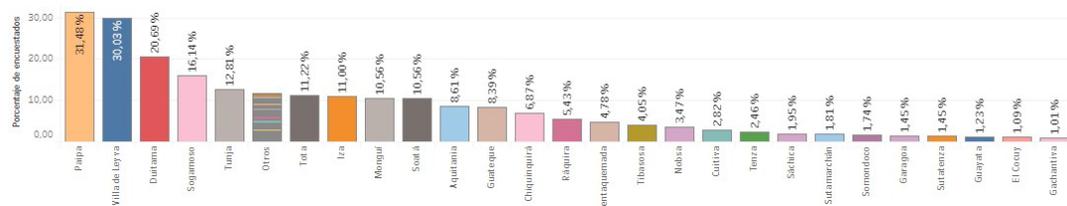
Llegada por departamento de residencia



Fuente: Sistema de Información Turística de Boyacá, “Turismo receptor”, 2017.

Figura 3. Municipios visitados por turistas

Municipios Visitados



Fuente: Sistema de Información Turística de Boyacá, “Turismo receptor”, 2017.

Como se observa, las cifras dan cuenta objetiva de un gran potencial para el turismo gastronómico en Boyacá, y por ende, la necesidad de una actividad investigativa que pueda generar productos diversificados relacionados con lo gastronómico, en un marco que incentive la actividad, como se verá a continuación.

Políticas sobre el turismo y la gastronomía en Boyacá.

Las normas y políticas turísticas que rigen el turismo en el departamento de Boyacá están obligadas a cumplir los lineamientos que dicta la Ley General del Turismo. Allí el turismo es una industria esencial para el desarrollo del país, en especial, de las diferentes entidades territoriales, regiones, provincias y cumple una función social. En coherencia a esta, el actual “Plan de Desarrollo Departamental: Creemos en Boyacá tierra de paz y libertad (2016-2019)” se proyecta contribuir a la recuperación del equilibrio entre la oferta y la demanda de bienes y servicios ambientales; asimismo, se han dictado lineamientos de infraestructura de la planta turística, como también los parámetros a los que deben estar sujetos los servicios prestadores del turismo hoteles y restaurantes para poder desarrollar un turismo sostenible.

Dentro de las políticas del sector turístico que rigen en el departamento están las referidas al desarrollo turístico sostenible con el fin de potencializar el turismo en el departamento y poder incrementar los ingresos de sus pobladores; a través del turismo responsable dirigido a la protección del medio ambiente, el turista, y población en general, mediante el fortalecimiento de la gobernanza turística, de infraestructura, la capacitación y la consolidación del talento humano local disponible para el turismo.

Para que el plan de desarrollo turístico sea funcional debe recibir apoyo público, privado y mixto, por medio de la generación de nuevas políticas y ejecución de planes como resultado del fortalecimiento de la gobernanza turística y la conservación del patrimonio cultural. Estos factores también ayudarán a la consolidación de la competitividad del sector privado turístico local y, dentro de este, lo gastronómico. Estas políticas se llevan a la realidad en acciones diversas como el incentivo y la apropiación del patrimonio cultural de Boyacá. Además, por medio de la identidad y el desarrollo competitivo de su patrimonio, cuestión planteada para atraer a turistas nacionales y extranjeros.

Boyacá desarrolla esta política desde el cuidado y salvaguarda del patrimonio inmaterial del territorio; entendido como las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos o técnicas que dan sentido de identidad a las comunidades, desde la entidad gubernamental. También se destina un presupuesto para el cuidado, mantenimiento y preservación de dicho patrimonio, a través de la organización de festivales, organizaciones artísticas (como lo son los cantos ancestrales hacia la naturaleza) y la transferencia de conocimientos ancestrales para garantizar la sostenibilidad de esa diversidad cultural inmaterial, que incluye todas las manifestaciones gastronómicas y lo que de ellas derive.

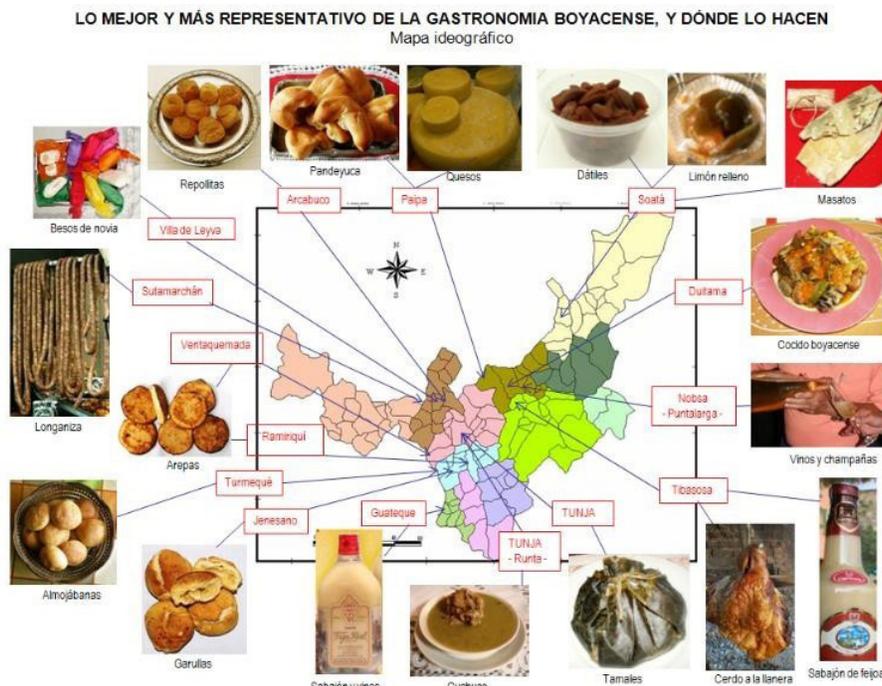
Patrimonio cultural gastronómico en Boyacá. Riqueza y diversidad.

El departamento de Boyacá cuenta con 123 municipios. La oferta gastronómica va desde la cocina típica de zonas frías, hasta la cocina típica de los llanos. Cada municipio posee platos tradicionales; representan las culturas y sus tradiciones. Por consiguiente, la oferta gastronómica es amplia y cuenta con reconocidas preparaciones como los amasijos, la gallina y otros productos a nivel nacional.

Los principales cultivos del departamento son el maíz y la papa. Esto se ve reflejado en su gastronomía pues las preparaciones por excelencia son los amasijos de maíz y platos que incluyen al tubérculo como elemento principal. La gastronomía del altiplano cundiboyacense surgió de los pobladores indígenas muiscas y las tradiciones de los europeos, principalmente, raíces que sus preparaciones típicas aún conservan.

La gastronomía boyacense se ve reflejada en el siguiente mapa ideográfico:

Figura 4. Gastronomía boyacense



Fuente: Alcaldía de Boyacá, “Gastronomía y arte culinario”, 2019.

Como se observa, hay mucho por conocer y explorar en el departamento de Boyacá. Estas son algunas de las funciones que pretende incentivar la investigación realizada y que se explicará en detalle en otros apartados de este capítulo.

Contextualización y referentes de la actividad gastronómica-turística de la ruta Bochica.

Zurab Pololikashvili, habla que el turismo gastronómico “forma parte integrante de la vida local y está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio” (p. 6). Por otro, la OMT en el libro *Guía para el desarrollo del Turismo Gastronómico* (2019) establece que el turismo gastronómico es:

Un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimenta durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina. El enoturismo (turismo del vino), es un subtipo del turismo gastronómico y se refiere al turismo cuyo propósito es visitar viñedos, bodegas, degustar, consumir y/o comprar vino, ya sea directamente o cerca del lugar donde se produce. (p.8)

La OMT aconseja que la generación de un producto turístico gastronómico, en su desarrollo metodológico, debe seguir el diseño y redacción de un plan estratégico de turismo gastronómico, es decir, toma las pautas de la metodología clásica y busca “incorporar mecanismos de participación de los agentes relacionados con la actividad” (OMT, 2019, p. 13). Ahora bien, el referido plan se concreta en las siguientes grandes fases:

Fase I: Análisis y diagnóstico de la situación de partida. Pertenece al llamado “diagnóstico estratégico”.



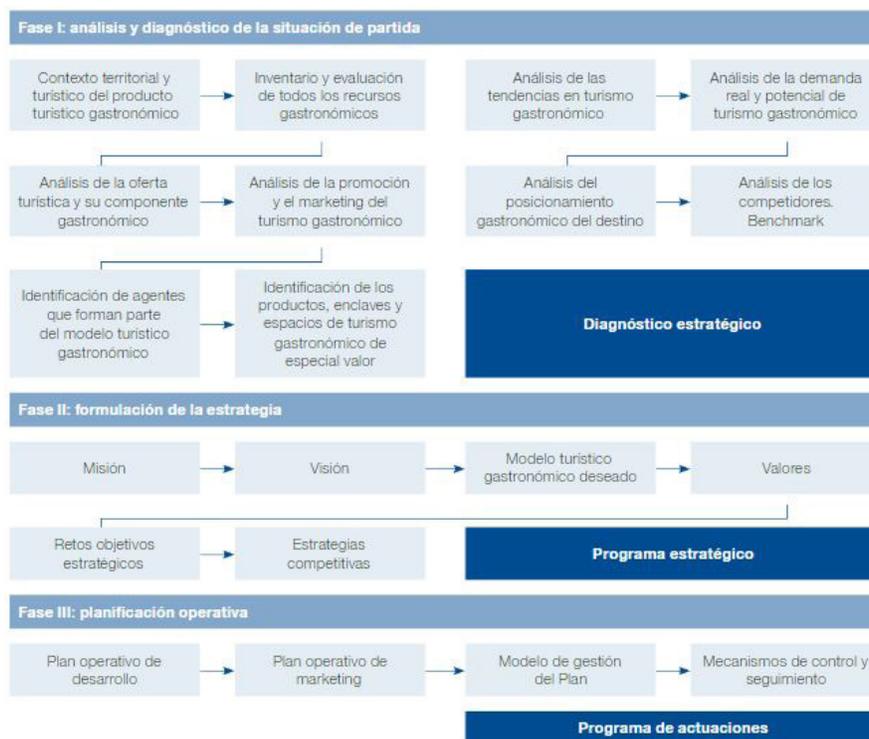
Fase II: Formulación de la estrategia. Corresponde al “programa estratégico”.



Fase III: Planificación operativa, se concreta en el “programa de actuaciones”.

A su vez, estas fases se despliegan mediante el cumplimiento de otras acciones, ilustradas en la Figura 5, a continuación:

Figura 5. Proceso metodológico para la elaboración de un plan estratégico de turismo gastronómico



Fuente: OMT y Basque Culinary Center, “Guía para el desarrollo del Turismo Gastronómico”, 2019.

Es aquí donde los trabajos y actividades desplegados en la salida de campo, realizada en Boyacá como parte de la labor investigativa; tienen en cuenta estas pautas metodológicas aconsejadas (las que atañen en lo inicial de la Fase I). Además, con algunos complementos, como el uso de los instrumentos de Intervención-Acción-Participación (IAP) y levantamientos de representaciones sociales del turismo); también variaciones como la visita preliminar de preparación de la salida. Estas hacen parte de la contribución de los investigadores al proceso; su finalidad principal está en la identificación de las potencialidades de los municipios propuestos para el diseño de una ruta turístico-gastronómica (en otra posterior etapa de la labor investigativa).

En este sentido, en la salida de campo se identificaron elementos relevantes del PCI de la zona de estudio, realizando el primer nivel de levantamiento de inventario. Según el documento de la convención y política de salvaguarda del PCI es el preliminar o de identificación que “da cuenta inicial de las manifestaciones de PCI existentes” (Ministerio de Cultura, 2011, p. 81). En otra etapa del proceso investigativo (que no hace parte de este informe) se desarrollarán el general detallado (estado de las manifestaciones) y el analítico, que describe el contexto social, ambiental, cultural y económico en el que se desenvuelven las manifestaciones y sus tendencias; además, podrían potenciar, afectar o hacer viable la salvaguardia.

En el referido documento de salvaguarda, la división entre el patrimonio material (bienes culturales) y el inmaterial (manifestaciones) no es clara; “en realidad se puede afirmar que se trata de un continuo. El patrimonio inmaterial está referido de manera principal al conocimiento, el lenguaje, la creatividad y la transmisión del pensamiento” (Ministerio de Cultura, 2011, p. 63). Por lo anterior, en este trabajo se buscó identificar el PCI asociado a los eventos de la vida cotidiana, es decir, las manifestaciones “que tienen por ámbito principal el hábitat humano, la alimentación, los roles de género, y como eje, el ciclo vital de las personas” (p. 67). Esto comprende el PCI “asociado a prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos” (p. 67), entre otra información recabada.

Por otro, en 2010 se realizó el levantamiento básico de información e inventarios turísticos bajo la metodología planteada por el MinCIT de Colombia, mediante el uso de sus fichas de inventario y su metodología. Esta labor se origina en la necesidad de dar bases objetivas a la implementación de una ruta turística y gastronómica que involucre a los municipios visitados. Como lo explica el “Estudio sobre la gastronomía colombiana a nivel nacional e internacional” (2017) del MinCIT, buscan la “conexión del viajero con las cocinas locales, un turismo vivencial en el cual la persona se sumerge en el contexto para ser parte de este y poder entenderlo” (p. 64).

Así, determinado el potencial de desarrollo de una ruta turístico-gastronómica, objeto principal de la labor de la salida de campo, se puede pensar en la ruta como un elemento de diversificación económica y socio-cultural con diversos significados:

(la ruta turístico-gastronómica) no solo debe pensarse en la recepción de turistas, también y sobre todo debe pensarse como estrategia sociocultural que permita la re-significación y la innovación sociocultural de nuestra gastronomía, como una responsabilidad social de apropiación de ese patrimonio para volver a hacerlo, posiblemente con otras presentaciones, porciones, otras estrategias, con alta calidad en la elaboración, como un reto ya que está relacionado no solo con el conocimiento, técnicas y fórmulas de hacer la cocina tradicional, sino también con nuevas formas y maneras de presentarla y hacerla. (p. 64)

Existe un hecho crucial que se busca y es el desarrollo del turismo (que implica lo gastronómico); se presenta como un sector que coadyuva en el desarrollo y mejora económica de una población. Sin embargo, estos procesos, como lo estudió Burgos (2015), también tienen sus consecuencias y se puede prever que:

Los impactos que se presentan, por su crecimiento de una manera indiscriminada y sin un control adecuado pueden ser desfavorables para determinados sectores de la población, especialmente la más desfavorecida; además, puede causar deterioro a los recursos naturales y culturales que posee. (p. 197)

Esto motiva la necesidad de hacer un proceso planificado de desarrollo. Comienza en esta primera etapa de determinación de potencialidades, en lo que la OMT (2019) llama el “diagnóstico estratégico” (presentado con antelación). Este obliga al cumplimiento de unos pasos previos al diseño del producto turístico-gastronómico.

La ruta Bochica. ¿Qué es? ¿Qué busca?

En los resultados de la investigación lo que se persigue es dar base objetiva de análisis del potencial turístico-gastronómico de la zona de estudio, como paso inicial y lógico para así dar origen en un posterior proceso investigativo, a la propuesta de generación de un modelo de turismo gastronómico sostenible y su producto turístico para la región Andina colombiana (subregión cundiboyacense) de los municipios ya citados. Como se dijo, esta labor pasa por un diagnóstico inicial de potencialidades

de los municipios frente a lo turístico-gastronómico mediante un trabajo de campo *in situ* (levantamiento de inventarios principalmente); en complemento con el uso de diversas herramientas de planificación turística y de estrategias investigativas de IAP que permitieron el registro de las representaciones sociales de las comunidades locales frente a los procesos turísticos y gastronómicos.

Aquí se hace perentorio acotar que respecto al proceso de apoyo directo a las diversas labores desarrolladas en el proyecto (tales como los barridos bibliográficos y de referentes, preparación y apoyo en las salidas de campo, desarrollo de entrevistas); se ha contado con la esencial e importante colaboración de ocho (8) estudiantes en la modalidad de “Ayudantía de Investigación”. Esta es una estrategia institucional de formación investigativa, del programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo (FUSM). Lo estudiantes son relacionados, a continuación:

Periodo agosto-diciembre 2018:

- Hayber Yesid Buritica Duarte.
- Daniela Garzón.
- David Arturo Acuna Bastidas.
- Mayearla Mateus Puentes (Ciclo Tecnológico).

Periodo febrero-junio 2019:

- Jhonathan Stevens González Cañón (Ciclo Técnico Profesional).
- Cristian Jarvey García Urrego (Ciclo Tecnológico).
- Kelly Yojhana Novoa Vega.
- Leidy Paola Giraldo Vargas (Ciclo Profesional).

Ahora bien, retomando el tema de los antecedentes del proceso investigativo, y teniendo en cuenta que en una etapa posterior (que no hace parte de este trabajo), se buscará la confección de un producto turístico real (ruta gastronómica). A su vez, la ruta podrá estar compuesta por tours, anillos y recorridos turísticos en el eje vial que pasa por los municipios de Ventaquemada, Tunja (vereda de Runta especialmente), Sáchica, Villa de Leyva y Sutamarchán. Así, es pertinente detallar las etapas de la labor investigativa realizada:

a) Barrido, consulta, sistematización y análisis de lo referido a conceptos y modelos de productos turístico gastronómicos (de la OMT y de países como México, Chile; Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, consulta de especialistas o personas relacionadas con el tema entre otros) y de IAP.

b) Preparación del diagnóstico gastronómico-turístico y del equipo de trabajo (ayudantes de investigación), sus herramientas (diarios de campo, fichas de inventarios, modelos de entrevistas y organización del modelo de talleres) y dinámicas de consecución de información en los municipios que hacen parte de la ruta y conllevó a una labor de petición de colaboración, concertación y contacto directo inicial con agentes sociales (alcaldes, secretarios de turismo o similar, empresarios del sector turístico y gastronómico y líderes sociales del área), en los municipios objeto del proyecto (Ventaquemada, Tunja -vereda de Runta especialmente-, Sáchica, Villa de Leyva y Sutamarchán).

c) Trabajo de campo en los municipios que componen la ruta Bochica, lo que llevó al recorrido y reconocimiento objetivo de las potencialidades mediante el uso de instrumentos como:

- Diarios de campo: como instrumentos que permiten el registro de una observación directa (incluso, subjetiva si se quiere). Fueron utilizados por los ayudantes de investigación para hacer el registro de aquellos factores que pueden originar interpretaciones sobre el lugar, su gente, sus costumbres y los medios de transporte. (Véase Apéndice A. Diario de Campo).

- Fichas de levantamiento de inventarios: otro instrumento tomado de la metodología propuesta por el Viceministerio de Turismo y normalizado por este mismo ente (Véase Anexo A. Fichas levantamiento de inventarios).

- Registro audiovisual (fotografía y video): compilado y editado dio lugar a un video de la actividad (Véase Apéndice B. Video Salida de Campo II).

Por otro lado, la dinámica para la consecución de información de las “representaciones sociales” fue hecha de diversa manera según fuese la situación al momento del despliegue de la salida. Bien a través de entrevistas (como fue el caso de Ventaquemada), o la realización de talleres (por ejemplo, Sutamarchán) o el uso de las dos (2) dinámicas (Villa de Leyva).

d) Paso seguido se compiló, ordenó, clasifíco y analizó la información obtenida en la salida de campo; con este material se realizó un informe que en detalle será explicado en un aparte específico de este escrito.

Es importante recalcar que el trabajo da continuidad a la investigación sobre la recuperación del patrimonio cultural intangible, donde la gastronomía es elemento esencial de la misma y elemento esencial y diferenciador del producto turístico en consolidación.

También se hace preciso explicar la razón por la que se denomina “Ruta Bochica” al producto que se está estructurando. Es así, debido a que existen orígenes antiquísimos y comunes de costumbres gastronómicas en la zona de estudio como parte de la Federación Muisca, que precedió a la llegada de los españoles en 1492. En su cosmogonía, se presenta a Bochica como un personaje civilizador, incluso como un dios, del que nadie supo su origen sino sus obras y los beneficios que trajeron al pueblo con la enseñanza de muchos cultivos, el uso del telar y de variados principios morales y éticos. Es por ello que de él toma nombre la ruta, por los aportes y beneficios que esta pueda generar (sobre todo en lo local) de manera directa.

Referencias bibliográficas

- Alcaldía de Boyacá. (2019). Geografía Cultural de Boyacá. *Alcaldía de Boyacá*. Recuperado de: http://www.boyacacultural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=44&Itemid=45
- Araya, S. (2002). *Las representaciones sociales: Ejes teóricos para su discusión*. San José, Costa Rica: Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO).
- Burgos, R. (2015). El turismo comunitario como iniciativa de desarrollo local. Caso localidades de Ciudad Bolívar y Usme zona rural de Bogotá. *Revista HALLAZGOS*, (26), pp. 193-214.
- Dutournier, A. (2012) *Toque y toque (la Verdad)*, Editions Gascorne, Colección la Verdad, ISBN-10: 2366660049
- Llano, F. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato mineiro y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*, 26(2), pp. 295- 306. Doi: 10.15446/rcdg.v26n2.59280.
- MinCIT. (2010). *Metodología para la elaboración del inventario de atractivos turísticos*. Bogotá: MINCIT.
- MinCIT. (2017). Estudio sobre la gastronomía colombiana a nivel nacional e internacional y evaluar la gastronomía regional de la Guajira como producto para potenciar turismo. Informe final. Bogotá: MinCIT.
- MinCIT. (2019). El turismo obtuvo resultados históricos en el 2018. *MinCIT*. Recuperado de: <http://www.mincit.gov.co/prensa/noticias/turismo/el-turismo-obtuvo-resultados-historicos-en-2018>
- Ministerio de Cultura. (2011). *Convención y Política de Salvaguarda PCI*. Bogotá: Editorial Nomos S.A.
- Montesinos, A. (2016). *Turismo Gastronómico Sostenible*. Ciudad de México: CEGAHO.
- OMT y Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del Turismo Gastronómico*. Madrid: OMT.

Sistema de Información Turístico de Boyacá. (2019). Turismo en Boyacá. *Situr*. Recuperado de: <https://situr.boyaca.gov.co/>

Sistema de Información Turística de Boyacá. (2017). Turismo receptor. *Situr*. Recuperado de: <https://situr.boyaca.gov.co/estadisticas/turismo-receptor/>

UNWTO. (2019). Resultados del turismo internacional 2018 y perspectivas 2019. *UNWTO*. Recuperado de: https://webunwto.s3-eu-west-1.amazonaws.com/imported_images/51590/unwto_barometer_jan19_presentation_sp.pdf