

**Propuesta de una ruta de turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchan y Villa de Leyva de Boyacá.**

Fausto Daniel Fino Beltran

Universitaria Agustiniana

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

Programa de Hotelería y Turismo

Bogotá, D.C

2022

**Propuesta de una ruta de turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchan y Villa de Leyva de Boyacá.**

Fausto Daniel Fino Beltran

Director

Jorge Alexander Mora

Trabajo de grado para optar al título de Hotelería y Turismo

Universitaria Agustiniana

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

Programa de Hotelería y Turismo

Bogotá, D.C

2022

## **Dedicatoria**

Este trabajo de grado se lo dedico a mi familia a mi madre, mi padre, mis hermanas y hermano, que han sido el motor para seguir en medio de la adversidad, también se lo dedicó a Erika, mi manchita que acompaño mis tristezas y mis alegrías que ahora debe estar mirando este nuevo logro que voy alcanzar, también quiero dejar este trabajo como evidencia de que el camino es duro, largo y muy difícil pero en medio de la adversidad se puede lograr lo que se quiere.

Daniel Fino.

## **Agradecimiento**

Agradezco a la vida, las energías del universo de enviarme a este camino sin saber nada de él, con el hecho de querer mostrar al mundo que lo que uno sueña y el camino que se elige siempre va ser el mejor, también agradezco a mi tutor por ser tan paciente y motivar a la mejora y en crecimiento de este trabajo, a mis compañeros que me acompañaron en esta búsqueda, y por ultimo a todos aquellos que rodearon este ser que escribe estas palabras, infinitas gracias por poner un poco de su esperanza en la educación del país y del autor de este trabajo de grado....

Gracias infinitas.

Daniel Fino

## **Resumen**

Los amasijos son un producto consumido por muchas personas pero no son reconocidos por su potencial gastronómico y turístico, el propósito de haber elaborado una propuesta de una ruta turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchan y Villa de Leyva de Boyacá, donde se destaque el patrimonio cultural, las rutas turísticas, el turismo cultural y por supuesto que el turismo gastronómico que se desarrollan dentro de una metodología con un enfoque cualitativo dentro de una investigación descriptiva donde se caracterizan los municipios de la región boyacense, se encuestaron los potenciales turistas y consumidores de la ruta gastronómica y finalizando por la organización de la ruta gastronómica aplicando las opiniones de los futuros turistas. Se organizó una ruta gastronómica que comprende los municipios Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchan y Villa de Leyva de Boyacá, donde se elaboran los amasijos por los cuales se basa esta ruta gastronómica, teniendo en cuenta las preferencias de los potenciales turistas y las necesidades que llegase a tener cada municipio y las comunidades que habitan en ellos; también son los grandes historiadores de los amasijos por esta razón este proyecto conectara con ellos para entender y potencializar el turismo a partir de la gastronomía local.

*Palabras clave:* Turismo Gastronómico, Patrimonio cultural, Amasijos y Rutas turísticas.

## **Abstrac**

The kneading are a product consumed by many people but are not recognized for their gastronomic and touristic potential, the purpose of having developed a proposal for a gastronomic tourism route based on the kneading in the municipalities of Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchan and Villa de Leyva de Boyacá, where cultural heritage, tourist routes, cultural tourism and of course gastronomic tourism are highlighted and developed within a methodology with a qualitative approach within a descriptive research where the municipalities of the Boyaca region are characterized, potential tourists and consumers of the gastronomic route were surveyed and ending with the organization of the gastronomic route by applying the opinions of future tourists. A gastronomic route was organized that includes the municipalities Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchan and Villa de Leyva of Boyaca, where the kneading are elaborated by which this gastronomic route is based, taking into account the preferences of potential tourists and the needs that each municipality and the communities that live in them may have; they are also the great historians of the kneading for this reason this project will connect with them to understand and enhance tourism from the local gastronomy.

*Key words:* Gastronomic Tourism, Cultural Heritage, kneading and Tourist Routes.

## Tabla de contenido

Introducción.....	14
1. Planteamiento del problema .....	15
1.1. Pregunta de investigación.....	16
1.2. Justificación.....	16
2. Objetivos.....	17
2.1. Objetivo General .....	17
2.2. Objetivos específicos .....	17
3. Marco de referencia .....	18
3.1. Marco teórico .....	18
3.1.1. Patrimonio cultural.....	18
3.1.2. Rutas turísticas. ....	20
3.1.3. Turismo cultural .....	21
3.1.4. Turismo gastronómico. ....	22
3.2. Marco conceptual.....	23
3.2.1. Turismo.....	23
3.2.2. Turismo cultural.....	24
3.2.3. Turismo Gastronómico. ....	24
3.2.4. Patrimonio cultural.....	24
3.2.5. Gastronomía.....	24
3.2.6. Amasijos.....	25
3.3. Marco geográfico .....	25
3.4. Marco legal.....	29
3.4.1. Ley 300 de 1996.....	29
3.4.2. Ley 2068 de 2020.....	30

3.4.3. Ley 397 de 1997.....	30
3.4.4. Plan sectorial de turismo 2018-2022. ....	30
3.4.5. Política de turismo cultural.....	31
3.4.6. Política de competitividad turística en Colombia. ....	32
3.4.7. Política de mercadeo y promoción turística de Colombia. ....	33
3.4.8. Normas técnicas sectoriales NTS-USNA. ....	33
4. Diseño metodológico .....	35
4.1. Enfoque Mixto .....	35
4.2. Investigación descriptiva .....	35
4.3. Instrumentos de investigación .....	36
4.4. La población en la investigación.....	36
4.5. La muestra en la investigación .....	37
4.7. Técnicas e instrumentos. ....	37
4.8. Cronograma .....	38
5. Capítulo I Caracterización de los municipios de Boyacá donde se producen los amasijos .....	39
5.1. Caracterización de los municipios .....	39
5.2. Descripción turística de los municipios.....	40
5.2.1. Festivales y exposiciones culturales. ....	40
5.3. Productos gastronómicos.....	43
5.3.1. Caracterización de recursos turísticos (amasijos). ....	43
5.4. Entrevista a comunidades .....	44
5.5. Consideraciones finales .....	45
6. Capítulo II Perfil del turista interesado en realizar una ruta gastronómica .....	46
6.1. Caracterización de la Demanda.....	46
6.1.1. Perfil de turista gastronómico. ....	46



6.2 Encuesta.....	46
6.2.1. Género.....	46
6.2.2. Ciudad de residencia.....	47
6.2.3. Ocupación u oficio.....	48
6.2.4. Rango de edad.....	48
6.2.5. Principal motivo de viaje.....	48
6.2.6. Personas con las que viaja.....	49
6.2.7 Ha visitado los municipios Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchán y Villa de Leyva. .....	50
6.2.8 Tipo de turismo que realizaría usted en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchán y Villa de Leyva.....	50
6.2.9. Importancia de la gastronomía.....	51
6.2.10. Importancia de la gastronomía local en los lugares visitados.....	52
6.2.11. Gusto por los amasijos.....	52
6.2.12. Preferencia en los amasijos.....	53
6.2.13. Visitar los municipios Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchán y Villa de Leyva y realizar turismo gastronómico.....	53
6.2.14. Presupuesto del turista.....	54
6.2.15. Conocimiento sobre producción de amasijos.....	55
6.2.16. Conocer los lugares de producción de los amasijos.....	55
6.2.17. Realizar la ruta gastronómica en torno a la producción de amasijos.....	56
6.3. Entrevista de involucrados en turismo.....	57
6.4. Consideraciones finales.....	58
7. Capítulo III Ruta de turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchan y Villa de Leyva de Boyacá.....	59
7.1. Elementos de una ruta turística.....	59

7.1.1. Guías de turismo/ Interpretes /informadores.....	59
7.1.2. Atractivos turísticos.....	59
7.1.3. Superestructura.....	59
7.1.4. Infraestructura.....	60
7.1.5. Planta turística.....	60
7.2 Oferta de actividades en los atractivos turísticos.....	61
7.3. Mapa de la ruta turística gastronómica.....	67
7.4. Itinerario de la ruta turística gastronómica.....	68
7.4.1 Descripción de Actividades.....	71
7.4.3. Observaciones.....	72
7.5. Requisitos legales.....	72
7.6. Presupuesto de desarrollo.....	73
7.7. Precio del producto ofrecido.....	73
7.8. Estrategia comercial.....	74
7.8.1. Canales de distribución turística.....	74
7.8.2. Estrategia comercial.....	75
7.9. Consideraciones finales.....	75
8. Conclusiones y recomendaciones.....	76
8.1. Conclusiones.....	76
8.2. Recomendaciones.....	78
Referencias.....	79
Anexos.....	83

## Lista de Tablas

Tabla 1. Datos generales de ubicación de los municipios .....	25
Tabla 2. Técnicas e instrumentos .....	37
Tabla 3. Cronograma de actividades.....	38
Tabla 4. Caracterización de los pueblos. ....	39
Tabla 5. Productos gastronómicos .....	43
Tabla 6. Entrevista a las comunidades.....	44
Tabla 7 Entrevista de involucrados en turismo. ....	57
Tabla 8. Itinerario de la ruta Dia 1. ....	68
Tabla 9. Itinerario de la ruta Dia 2. ....	69
Tabla 10. Itinerario de la ruta Dia 3. ....	70
Tabla 11. Descripción de Actividades. ....	71
Tabla 12. Requisitos legales. ....	72
Tabla 13. Presupuesto Proyecto .....	73
Tabla 14. Precio del Producto .....	73
Tabla 15. Estrategia comercial para la ruta turística gastronómica. ....	75

## Lista de Figuras

<b>Figura 1.</b> Formas para comprender el patrimonio cultural, Elaboración propia. Bonfil (2004) ...	20
<b>Figura 2.</b> Generar Políticas de turismo cultural. Elaboración propia. Ascanio (2003).....	21
<b>Figura 3.</b> Conceptos de gastronomía. Elaboración propia. RAE (2020) .....	25
<b>Figura 4.</b> Plan sectorial de turismo 2018-2022 .....	30
<b>Figura 5.</b> Plan sectorial de turismo 2018-2022 .....	31
<b>Figura 6.</b> Política de competitividad (2009).....	32
<b>Figura 7.</b> Política de competitividad (2009).....	32
<b>Figura 8</b> Política de mercadeo y promoción turística (2009).....	33
<b>Figura 9</b> Política de mercadeo y promoción turística (2009).....	33
<b>Figura 10.</b> Festival de la arepa. Google Imágenes .....	41
<b>Figura 11.</b> Encuentro de saberes y sabores. Google Imágenes .....	41
<b>Figura 12.</b> Ferias y fiestas de Santa Sofia. Google Imágenes .....	42
<b>Figura 13.</b> Fiestas en Sutamarchan. Google Imágenes .....	42
<b>Figura 14</b> Tipologías de turista gastronómico. Elaboración propia en base (Hernández & Dancausa, 2018).....	46
<b>Figura 15.</b> Perfil del turista. Género. Formularios de Google (2022).....	47
<b>Figura 16.</b> Perfil del turista. Ocupación u oficio. Formularios de Google (2022).....	48
<b>Figura 17.</b> Perfil del turista. Rango de edad. Formularios de Google (2022) .....	48
<b>Figura 18.</b> Perfil del turista. Principal motivo de viaje. Formularios de Google (2022).....	49
<b>Figura 19.</b> Perfil del turista. Personas con las que viaja. Formularios de Google (2022) .....	49
<b>Figura 20.</b> Perfil del turista. Ha visitado los municipios Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchan y Villa de Leyva. Formularios de Google (2022) .....	50
<b>Figura 21.</b> Perfil del turista. Tipo de turismo que realizaría en los municipios Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchan y Villa de Leyva. Formularios de Google (2022) .....	51
<b>Figura 22.</b> Perfil del turista. Importancia de la gastronomía. Formularios de Google (2022) .....	51
<b>Figura 23.</b> Perfil del turista. Importancia de la gastronomía local. Formularios de Google (2022) .....	52
<b>Figura 24.</b> Perfil del turista. Gusto por los amasijos. Formularios de Google (2022).....	53
<b>Figura 25.</b> Perfil del turista. Preferencia en los amasijos. Formularios de Google (2022). .....	53

<b>Figura 26.</b> Perfil del turista. Visitar los municipios para realizar turismo gastronómico. Formularios de Google (2022).	54
<b>Figura 27.</b> Perfil del turista. Presupuesto del turista. Formularios de Google (2022).	55
<b>Figura 28.</b> Perfil del turista. Conocimiento sobre producción de amasijos. Formularios de Google (2022).	55
<b>Figura 29.</b> Perfil del turista. Conocer los lugares donde se producen los amasijos. Formularios de Google (2022).	56
<b>Figura 30.</b> Perfil del turista. Realizar rutas gastronómicas en torno a los amasijos. Formularios de Google (2022).	56
<b>Figura 31</b> Planta Turística. Elaboración propia.	60
<b>Figura 32.</b> Inventario turístico. Puente de Boyacá (2021).	61
<b>Figura 33.</b> Inventario turístico. Plaza mayor Villa de Leyva (2021).	62
<b>Figura 34.</b> Inventario turístico. Hoyo de la Romera (2021).	63
<b>Figura 35.</b> Inventario turístico. Paso del Ángel (2021).	64
<b>Figura 36.</b> Inventario turístico. Cueva de Hayal (2021).	65
<b>Figura 37.</b> Inventario turístico. Casa Terracota (2021).	66
<b>Figura 38.</b> Inventario turístico. Posos Azules (2021).	66
<b>Figura 39.</b> Mapa de la Ruta Gastronómica. Elaboración propia a partir de Google maps.	67
<b>Figura 40.</b> Canales de distribución.	74

## **Introducción**

La gastronomía es un factor importante en el desarrollo en turismo, por esta razón se propone el desarrollo de una ruta gastronómica alrededor de los amasijos de los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchan y Villa de Leyva, con el fin de que los turistas conozcan de gastronomía en estos municipios de Boyacá, para generar reconocimiento y dignificación de estos productos que son de común consumo, por lo anterior se caracterizaron los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchan y Villa de Leyva, para identificar cuales su potencial turístico gastronómico, conectar con las comunidades que se han beneficiado con la actividad productiva en este caso con la producción de amasijos llámese, Arepas boyacenses, Mogollas resobadas, Mogollas, Biscochos, Envueltos y Almojábanas

Conocer a las personas que serán los consumidores ósea los potenciales turistas para este producto que se plantea es importante porque ayuda a identificar qué actividades, el costo y que les dé atrae como viven sus experiencias turísticas y de qué forma se impacta en el turista, para que genere una recordación de la experiencia para atraer nuevos turistas a través de las experiencias vividas por las personas que participaron de esta y para finalizar se organizó una ruta turística en la región boyacense que comprende los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchan y Villa de Leyva, donde se encontraron los amasijos antes mencionados que se destacan en cada municipio, generar un espacio de manipulación, historias y reconocimiento de cada uno de los amasijos y los productores.

## 1. Planteamiento del problema

Hay pocas rutas y actividades turísticas gastronómicas que se desarrollen en el territorio Boyacense, porque no se ha visto productos que establezcan la gastronomía como un actor principal del desarrollo del turismo y poner en un segundo plano, el consumo de historia y cultura, los productos gastronómicos han pasado siempre a un segundo plano, no hay una adecuada apropiación cultural de los conocimientos en las comunidades de los productos gastronómicos, esta es una iniciativa que se desarrolla de un producto que los turistas ven como un común en la gastronomía boyacense, por esta razón se quiere dar un peso significativo a estas preparaciones también se observó que tiene poco protagonismo la gastronomía en el desarrollo turístico porque se va solo al consumo de los alimentos, dentro del desarrollo se tiene pocas rutas gastronómicas en la región desarrolladas desde la cultura y el reconocimiento, porque el desconocimiento de los productos no podría ser un gran aporte cultural de estos productos en la economía y las personas que no lo dignifican.

La falta de conocimiento de los operadores turísticos de la cultura gastronómica de la región, porque la región se observa como un valor de patrimonio y de historia, pero no se ha visto el potencial de ofrecer gastronomía como un producto, el mercado gastronómico en el nivel nacional no es comprendido desde la raíz, desde las costumbres y la investigación de los conocimientos ancestrales que implica en la elaboración de productos gastronómicos. Falta de organización dentro de los comerciantes y habitantes del lugar para darle un significado a uno de los productos que son tan consumidos, porque la producción se ve como un fin económico, más no como un sentido de valor agregado desde la cultura a partir de la preparación de los amasijos de la región y falta de organización de las administraciones municipales de priorizar los atractivos turísticos y el turismo, es sabe que los gobiernos locales no cuentan con la capacidad humana e intelectual para comprender qué actividades económicas son las favorables para cada una de las regiones e impulsar el turismo en sus diferentes formas para llegar a ofrecer un valor agregado a la actividad de turismo.

No se da el reconocimiento gastronómico a los productos que destacan en la región dentro de ellos los amasijos de la región por esta razón estos productos pueden potenciar más el turismo dentro de la región y atraer turistas de lugares cercanos a la región, no han sido tomadas en cuenta las tradiciones culinarias y aportes que han tenido este producto en desarrollo de las personas que

elaboran los amasijos de la región, se sigue viendo la región como un espacio de historia y no aprovechar otro gran atractivo como lo pueden hacer los productos gastronómicos.

### **1.1. Pregunta de investigación**

¿Cómo elaborar una propuesta de una ruta turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchan y Villa de Leyva de Boyacá?

### **1.2. Justificación**

Desde los reconocimientos que se generan desde la UNESCO, Colombia es uno de los países que no ha logrado obtener un reconocimiento en su gastronomía de este tamaño, desde este punto y apoyando las políticas del país en seguir creciendo en el área de turismo y que este puede ser una gran estrategia para seguir la promoción, haciendo referencia que algunos países de la región latinoamericana promociona su turismo desde la gastronomía, tomando como un gran ejemplo y referente algunos de ellos, dignificar a los productos y productores, también el reconocimiento que verdaderamente merece la parte cultural, como se ha transmitido las costumbres y formas de preparar los productos finales, con el fin de enaltecer cada uno de los productos del departamento dentro de ellos los amasijos de la región boyacense.

Partiendo desde el punto de investigación, el reconocimiento del producto y el apartado cultural, más que el valor económico, se busca construir la conciencia de las personas de las comunidades y los que se han beneficiado de la comercialización de este producto sin darle un valor cultural y tampoco un valor patrimonial y gastronómico, por medio de esta investigación se da un valor cultural y patrimonial a los amasijos que tanto se comercializa, pero también busca generar un impacto en el turista y el investigador para llegar a sus raíces.

Las comunidades receptoras y las personas que se aprovechan de los beneficios económicos y los turistas nacionales e internacionales, y que las comunidades que tengan inferencia y gran conocimiento sobre este amasijo puedan verse beneficiadas de buena forma en todos los aspectos, también los turistas pueden ver este departamento también como un centro gastronómico y cultural dentro de Colombia, haciendo que este departamento goce de fama internacional y de gran curiosidad turística.



## **2. Objetivos**

### **2.1. Objetivo General**

Elaborar una propuesta de una ruta turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchán y Villa de Leyva de Boyacá

### **2.2. Objetivos específicos**

Caracterizar los municipios de Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchán y Villa de Leyva y el potencial del turismo gastronómico a partir de los amasijos.

Identificar el perfil del turista interesado en un turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchán y Villa de Leyva.

Diseñar una ruta de turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchán y Villa de Leyva.

### **3. Marco de referencia**

#### **3.1. Marco teórico**

Permite describir el problema que se quiere tratar, donde integra la teoría con la investigación que permite una vista amplia de los planteamientos teóricos sobre los cuales se fundamentara el problema y la metodología de estudio. Se plantea el siguiente marco teórico donde comprende el patrimonio cultural, las rutas turísticas, el turismo cultural y el turismo gastronómico donde se fundamentó la teoría de la investigación que se realizó.

##### **3.1.1. Patrimonio cultural.**

Desde el inicio de las poblaciones y de los seres humanos han encontrado diferentes formas de comunicar, organizar y alimentar a los pueblos que crecieron alrededor de todas estas formas que en un inicio no había una palabra para significar este conjunto de actividades que encerraron a las comunidades a una forma de vivir y hacer sus labores comunes. En la construcción como seres humanos han las formas de sobrevivir al exterior, luego a ver la forma en la que se podía obtener los alimentos y por último los asentamientos de los nómadas que descubrieron la agricultura y todas las actividades que derivan de ella, pero no solo fueron las necesidades físicas que obligaron al hombre a sobrevivir del exterior donde vivían diariamente, Nieto (2019).

También nace la necesidad de fortalecer su espíritu, por lo que se introducen creencias, ritos y tradiciones dentro de cada uno de los pueblos, pero en el ahora y el hoy se considera todo lo antes descrito en cultura. Para García (1998) el patrimonio histórico o cultural hace referencia a 2 tipos de manifestaciones, las primeras son creaciones artísticas y bienes naturales arqueológicos y otros bienes reconocidos, también hay un segundo tipo de manifestaciones que encontramos los conocimientos, creencias y formas de conducto cultural que son llamados artes populares.

Cuando se refiere específicamente al patrimonio cultural, que también se llama antropología, se está expresando las manifestaciones de la cultura, de todos los "datos" que las personas dejan en su vida a lo largo de la órbita terrestre, a través de los cuales se puede entender a las personas y comunidades, Nieto (2020). El patrimonio es lo que define a los grupos de personas, lo que distingue a los individuos de diferentes etnias e incluye diversos aspectos como arquitectura, leyendas, herramientas agrícolas, textos históricos o cosas que nos hablan de la tecnología actual; así como la música, la poesía o la indumentaria, así como el conocimiento que se tiene sobre cómo

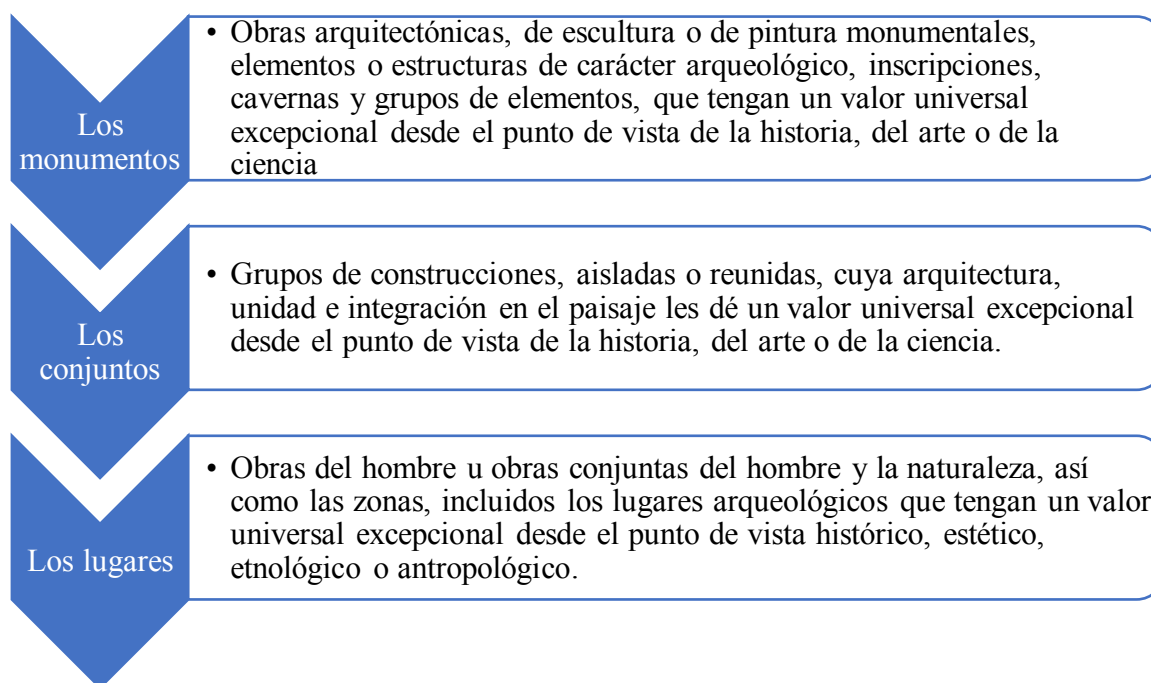
se producen. Sin embargo, estas expresiones deben ser reconocidas por los grupos como propias para ser considerados patrimonio cultural, productos, individuales o colectivos, deben ser aceptados y aceptados por la comunidad, por lo que los productos de moda dejan a los pasajeros. Por tanto, si el patrimonio se construye continuamente, se define como tal solo cuando se integra en la forma de vida del grupo. (Alfonso, 2003).

De acuerdo con Cabrera y Vidal (citado de Dirección Nacional de Planeación (DNP) 2002; Paquette 2012; Ministerio de Cultura de Colombia (Min Cultura) 2013):

El patrimonio cultural, por su potencial para formar la identidad, puede ser una herramienta valiosa para generar cohesión social en sociedades disgregadas y poco equitativas como la nuestra. Puede funcionar como promotor de nuevas relaciones sociales, productivas y políticas, puede generar movilidad social, cuando logra incluir a comunidades tradicionalmente marginadas, dándoles otro papel en las relaciones de poder, incluso ante diferencias ideológicas, el patrimonio puede generar dinámicas de equidad, afinidad, resignificación y nuevas formas de apropiación del territorio, que promuevan la participación y el ejercicio de la ciudadanía.

Para Nieto (2020) la cultura no puede llegar a ser patrimonio en el punto donde las poblaciones no tengan conocimiento de lo que los hace cultura, la cultura según la antropología es un conjunto de símbolos, valores, actitudes, habilidades, conocimientos, significados, formas de comunicación y organización social y bienes sociales. Por una razón de conservación y de apreciación de las culturas que han desaparecido que en un punto se configura en la transformación de la cultura en turismo que genere una válida social y el crecimiento económico de las poblaciones por esta razón se debe generar conocimiento sobre la cultura y la forma en la que se convierte en Patrimonio.

Para aterrizar el concepto de patrimonio cultural comprende las siguientes formas:



**Figura 1.** Formas para comprender el patrimonio cultural, Elaboración propia. Bonfil (2004)

### 3.1.2. Rutas turísticas.

Para el turismo las actividades que generan las rutas son muy importantes para abrir mercados que no han sido conocidos por turistas y viajeros frecuentes, apoyados en Hernández (2011) donde expresa que las rutas turísticas son una nueva forma de turismo donde se evalúan las actividades que circulan en un solo lugar para generar conocimiento no en un solo lugar sino en un compendio de lugares para un mayor crecimiento, esto puede generar una actividad económica en lugares que no se había desarrollado en algún otro lugar.

De acuerdo con Briedenhann y Wickens (Citado en López-Guzmán y Sánchez 2008) las rutas turísticas se pueden definir como la creación de un clúster de actividades y atracciones que incentivan la cooperación entre diferentes áreas y destinos y que sirven como apoyo para estimular el desarrollo económico a través del turismo en sus diferentes variantes.

Para Torres (Citado en Guzmán y Hernández, 2005) las rutas turísticas deben comprender las siguientes características:

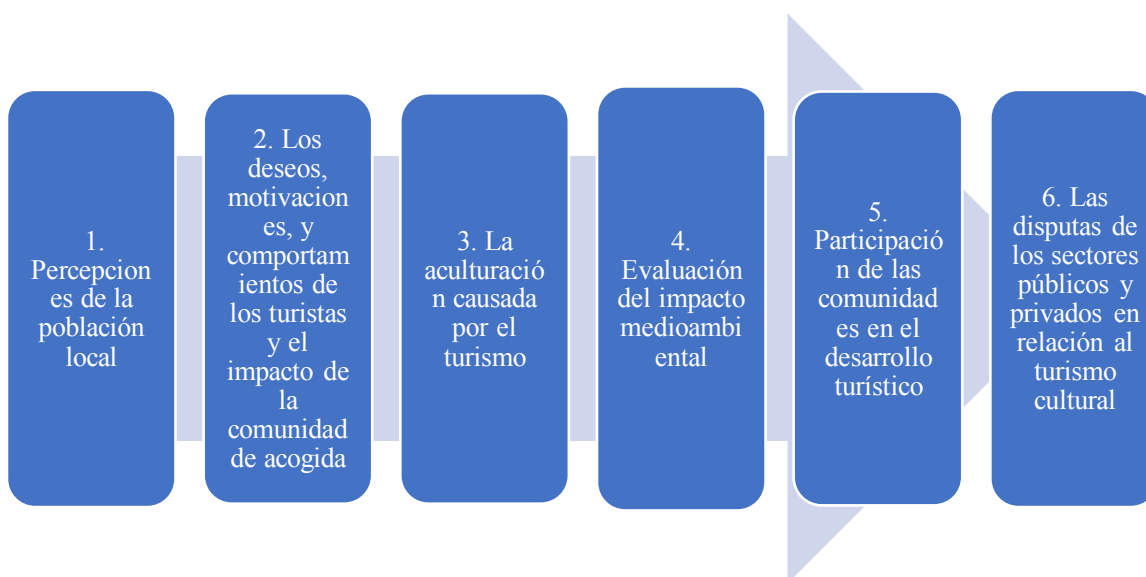
Una ruta turística se compone de un conjunto de locales, en el caso de la investigación establecimientos industriales o construcciones relacionadas con la producción y organizados de forma de red dentro de una región determinada y que, estando debidamente señalada, despierta un reconocimiento de interés

turístico. Las rutas se organizan en torno a un tipo de actividad industrial que caracteriza a la misma y le otorga su nombre, la ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma. debe presentar una imagen integral a partir de la complejidad entre sitios, servicios, atractivos y lenguaje comunicacional.

Para reunir todo el concepto de ruta turística, se puede definir como un producto, un destino y recurso de un lugar o varios, son caminos prefijados donde se desarrolla con referencias históricas de los lugares visitados, que se constituye en un recurso y en oferta de productos turísticos y producto turístico del mismo. Por lo anterior, se dice que una ruta turística puede generar nuevos espacios de conocimiento dentro de la misma ruta para generar un mayor impacto del turismo sobre los destinos.

### 3.1.3. Turismo cultural.

El turismo cultural se da en un inicio como algo inherente a las personas ya que no se conocía el valor de las culturas y la diversidad hubo en su momento, dentro de la reconstrucción de la cultura desde el punto de vista de Ascanio (2003) que a lo largo de la historia se han presentado un intercambio cultural gracias al desplazamiento entre lugares donde se generaba el movimiento entre pueblos, desde el inicio se ha querido generar unas políticas para que se desarrolle de manera adecuada al turismo cultural dentro de ellas se encuentra:



**Figura 2.** Generar Políticas de turismo cultural. Elaboración propia. Ascanio (2003)

Si se ve el turismo como la división en diferentes variables o formas de concebir, se puede apegar a la percepción de Ruiz (1997) donde el turismo cultural es una alternativa a la trivialización

del viaje, ante la perspectiva consumista formada por el turismo, esto es un signo de la época de un afán de ser original en tiempos de masificación, transformado por el hombre, se podría considerar turismo no solo aquel que es atraído por la obra de arte, el museo, o los monumentos sino que también al turismo de naturaleza, el paisaje transformado durante siglos por el hombre, de esta forma había un patrimonio religioso, patrimonio civil, un patrimonio arqueológico, un patrimonio industrial, un patrimonio agrícola. También el Internacional Council of Sites and Monuments (ICOMOS) por medio de Organización Mundial del Turismo (OMT) define el turismo cultural como un movimiento de personas con una motivación cultural, tal sea el viaje de estudios, representaciones artísticas festivas u otros eventos culturales, visitas a lugares y monumentos, el folklore, arte y peregrinación (Santana , 2003).

Haciendo una reflexión sobre cómo el turismo cultural hace una conexión con el patrimonio cultural, se tiene que en las declaraciones de la Declaración de Barcelona de la Conferencia Euro mediterránea del 1995 y el Foro Cívico Euromed, se encuentra que "potenciar el patrimonio cultural como factor de identidad de los pueblos frente a los procesos de globalización que padece el planeta y fomentar la creación de productos de turismo cultural basado en el ocio activo y patrimonio para hacer frente necesaria reconversión del sector turístico del mediterráneo" también se dice que," en estos tiempos de crecimiento globalización, la protección, conservación, interpretación y presentación de la diversidad cultural y del patrimonio cultural de cualquier sitio o región es un desafío importante para cualquier pueblo en cualquier lugar"(Toseli, 2006). Para aterrizar estas reflexiones sobre el marco de Colombia se puede decir que se debe hacer una gran campaña para el desarrollo de las actividades turísticas relacionadas con la cultura que hace falta para afianzar lo que se quiere dar a conocer.

#### **3.1.4. Turismo gastronómico.**

La gastronomía dentro de la actividad turística es fundamental para generar un gran plus dentro de la experiencia del turismo pero se ha visto desde un punto de descubrimiento de una forma de hacer turismo en los países donde destaca la gastronomía ha aplicado y mirando las actividades que se desarrollan dentro de la gastronomía, para Hernández et al., (2019) la gastronomía es un sector que ayuda al turismo como base de su economía y éxito de turismo en algunos lugares, esta genera un conocimiento dentro del lugar un reconocimiento de la consolidación y estructura de lugar y de la gastronomía. La gastronomía es una actividad compleja e interdisciplinar que llega

hasta la cultura de las mayores civilizaciones clásicas. Este turismo se consolida desde los dos ámbitos, el turismo rural y turismo cultural.

Para convertir la gastronomía en una forma de turismo se tiene en cuenta que las cosas que se van a realizar dentro de la actividad, dentro de esto podemos ver que para Hernández & Dancausa (2018) el turismo gastronómico se asocia a la planificación de un viaje parcial o totalmente con probar el gusto de la cocina de un lugar o con el desarrollo de actividades relacionadas con la gastronomía, es un viaje que realizan las personas, en su tiempo de ocio, a un lugar diferente a su lugar de residencia con el objetivo de conocer, y probar la gastronomía de ese lugar, así como las actividades relacionadas con ella.

Quien practica el turismo gastronómico lo relaciona con las actividades gastronómicas y otras van relacionadas con solo consumir según lo expresa Oliveira (2007) para analizar el turismo gastronómico es necesario entender el comportamiento de quien lo practica, ósea el comportamiento de las personas que su turismo va directamente hacia la gastronomía, por esta razón se tiene que hay turista que "se alimenta" y otros que "viajan para comer", los turistas interesados en la gastronomía pueden generar una búsqueda en una perspectiva cultural ni tanto física, en este caso se esté turismo como placer, por medio de estos mismos podemos decir si verdaderamente se quien disfruta de la gastronomía y quien solo va a alimentar o satisfacer la necesidad básica de alimentarse.

### **3.2. Marco conceptual**

Detalla los modelos teóricos, conceptos, argumentos e ideas que se han desarrollado en relación con el tema. Este orienta las líneas teóricas en relación con el tema de investigación con el deber de proponer una nueva mirada teórica en relación con el objeto. En este apartado se entiende que apartados son los que se aplicaron para la apropiación y organización en del desarrollo de la investigación, la ampliación y mejora de los mismos para mejorar las bases de investigación.

#### **3.2.1. Turismo.**

Para Agûi (1994) el turismo es las actividades de las personas que se desplazan de su entorno habitual, por menos de un tiempo determinado y por un motivo principal distinto al de ejercer una actividad que se remunere en el lugar visitado, para la máxima autoridad de turismo la Organización Mundial del Turismo (OMT), el turismo es la suma de relaciones y de servicios

resultantes de un cambio de residencia temporal y voluntario ni motivado por razones de negocios o profesionales.

### **3.2.2. Turismo cultural.**

Para Mora & Motato (2019) esta tipología de turismo gestionado en las comunidades propone la exposición de las representaciones culturales, permitiendo al turista conocer el patrimonio local, del mismo modo, debe velar para conservar las representaciones que forman el patrimonio material e inmaterial propio de las comunidades, también este mismo puede ser relacionado con el turismo sostenible y el patrimonio, donde sea un elemento integrador y multiplicador y que se tenga la capacidad de minimizar la pobreza, favorecer a los agentes de la actividad turística y la sociedad.

### **3.2.3. Turismo Gastronómico.**

Es un tipo de turismo que va más allá del acto de alimentarse, implica llevar a su máximo exponente todos los sentidos gracias a una práctica culinaria. Según la OMT (2012), el turismo gastronómico va relacionado a turistas y visitantes que organiza su viaje de manera total o parcial en relación con probar y conocer la comida del lugar o de llevar a cabo actividades relacionadas con la comida. Sabiendo también que la gastronomía ha parte de los elementos.

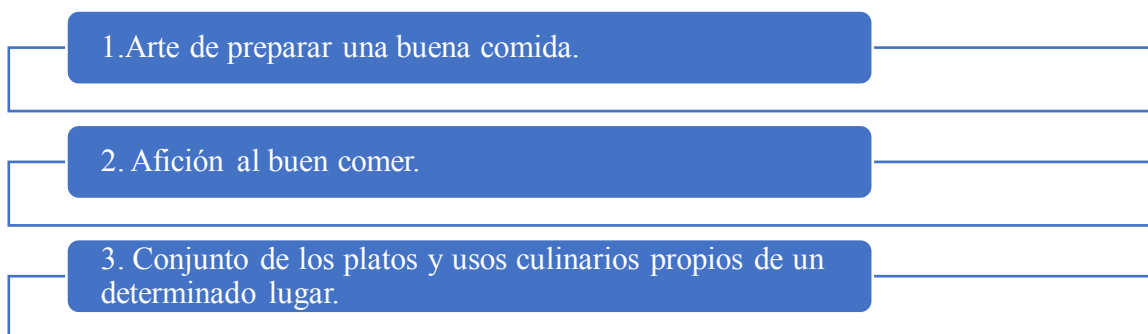
### **3.2.4. Patrimonio cultural.**

Según la legislación colombiana Ley 396 (1997) el patrimonio cultural de la nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, los productos y las representaciones de la cultura que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la lengua castellana, las lenguas y dialectos de las comunidades indígenas, negras y creoles, la tradición, el conocimiento ancestral, el paisaje cultural, las costumbres y los hábitos, así como los bienes materiales de naturaleza mueble e inmueble a los que se les atribuye, entre otros, especial interés histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico.

### **3.2.5. Gastronomía.**

Según la RAE (2020) la Gastronomía se puede definir en tres aspectos:





**Figura 3.** Conceptos de gastronomía. Elaboración propia. RAE (2020)

### 3.2.6. Amasijos.

Según Bernal, Diaz y León (2017) se trata del nombre que recibe la masa cuando ya está amasada. Dar forma a un trozo de masa, para armar un pan. La masa se estira y se enrolla, o se bolla y luego se le da forma de pan, bizcocho, galleta, etc. También son preparaciones con harina de trigo o harinas vernáculas (maíz y yuca), con comunes como arepas, empanadas, pasteles, rebosados, galletas, panes y buñuelos, también de otros cientos que en cada región de Colombia que reciben un nombre propio.(Caicedo, 2014)

### 3.3. Marco geográfico

Este se refiere a la ubicación geográfica o territorial en el que se presenta el problema de estudio o se realiza la investigación. En este apartado se realizó una identificación del área donde se desarrolló la ruta turística y donde fueron identificados los productos que se investigaron y analizaron como potenciales atractivos gastronómicos para el reconocimiento de la comunidad y las personas que se interesaron en los lugares y productos.

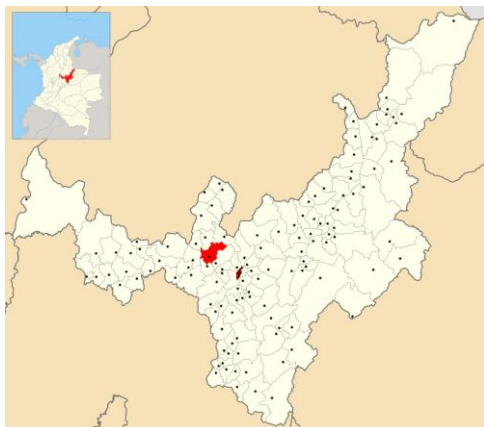
Tabla 1. *Datos generales de ubicación de los municipios.*

<b>Municipio</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Actividad productiva</b>	<b>Atractivos turísticos</b>
Ventaquemada	Está situada sobre la Troncal Central del Norte, dista a 98 Km. de Bogotá D.C. y a 29 km de la capital del departamento (Tunja).	La principal actividad económica es la agricultura, dentro de sus productos están el cultivo de papa, maíz, flores, cebolla,	Culturales: Puente de Boyacá, iglesia de Ventaquemada. Naturales: Laguna Verde y Laguna de Cristal.



y algunas legumbres.

### Villa de Leyva.



Dista a 160 Km. de Bogotá D.C. y a 38 km de la capital del departamento (Tunja).

Los habitantes viven dedicados a la agricultura, a la ganadería y al cultivo del olivo. El comercio lo verifican con Tunja, Moniquirá, Chiquinquirá, etc. El mercado se realiza los sábados.

Hay minas de oro, plata, plomo, mármol, yeso, cobre, asfalto, azufre y nitro. Se cría ganado vacuno, caballar, mular, asnar, lanar y porcino. El suelo produce trigo, papa, cebada, maíz, garbanzos, frijoles, lentejas, arracacha, etc. El cultivo

Culturales: Plaza Mayor de Villa de Leyva, Casa del Primer congreso de Colombia, Casa museo de Antonio Nariño en Villa de Leyva y el Festival del Viento y las Cometas.  
Naturales: Santuario de Iguaque, Valle escondido, Pozo la vieja, Pozos Azules, Casa de terracota.

de olivo tiene preferente atención de los vecinos de este municipio, los olivares producen gran cantidad de aceite. Entre las frutas se cosechan naranjas, chirimoyas, limas, aguacates, granadas, peras, manzanas, pomarrosas, brevas, etc. En los bosques que se hallan a pocas horas del poblado, camino de Iguaque, se encuentran buenas maderas de construcción y ebanistería.

#### Santa Sofia.

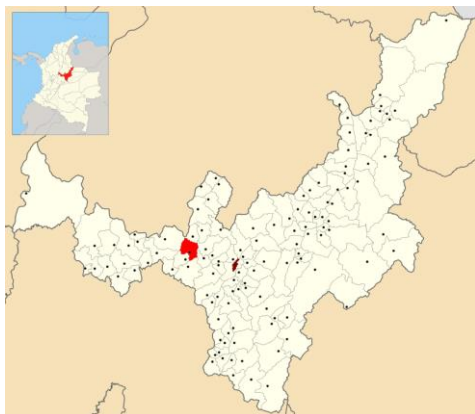


Dista a 179 Km. de Bogotá D.C. y a 52 km de la capital del departamento (Tunja).

Su base de la economía es la agricultura, destacándose el cultivo de curuba de castilla y el cultivo de tomate larga vida bajo invernadero, este último de gran rentabilidad para los productores, igualmente se

Culturales:  
Observatorio de Zaquencipa,  
Festival de Tomate  
Naturales:  
Hoyo de la Romera, Paso del Ángel,  
Cueva del Hayal

## Sutamarchán.



Dista a 171 Km. de Bogotá D.C. y a 44 km de la capital del departamento (Tunja).

cultiva la fresa y los caducifolios de muy buena calidad, el cultivo de papa, maíz, arveja, frijol y yuca; también el cultivo de caña de azúcar, en un segundo renglón se encuentra la ganadería con la explotación de ganado bovino para carne y leche.

Entre sus principales cultivos están: La papa, cebolla, curuba, cebada, tomate, maíz, uva y frutales. Las principales especies pecuarias son: Bovinos doble propósito, aves y porcinos. Entre otras actividades comerciales tenemos: almacenes, misceláneas, supermercados, droguerías, veterinarias, industria artesanal, como actividad industrial: fábrica de vinos

Culturales: Finca de Capellanía, Convento de Santo Eccehomo  
Naturales: Pozo Azul, El juraco del Diablo, La Buchona

---

y fabricación de productos derivados de la carne de cerdo en especial la producción de la famosa longaniza. Hace parte también de nuestra economía el turismo destacándose los siguientes sitios: El Convento de Santo Eccehomo, los vestigios de tumbas indígenas, la antigua casa o morada del fundador, además se cuenta con una hermosa arquitectura alrededor del parque de carácter colonial.

---

Nota: Elaboración propia con información de las alcaldías municipales

### **3.4. Marco legal**

#### **3.4.1. Ley 300 de 1996.**

Recoge y agrupa en todos los sentidos y los aspectos que comprende el desarrollo de la actividad económica que es el turismo en Colombia, de esta se puede destacar que aspectos deben tener y cumplir los prestadores de servicios, también destaca la escala organizacional que debe tener el sector del turismo en Colombia.

### 3.4.2. Ley 2068 de 2020.

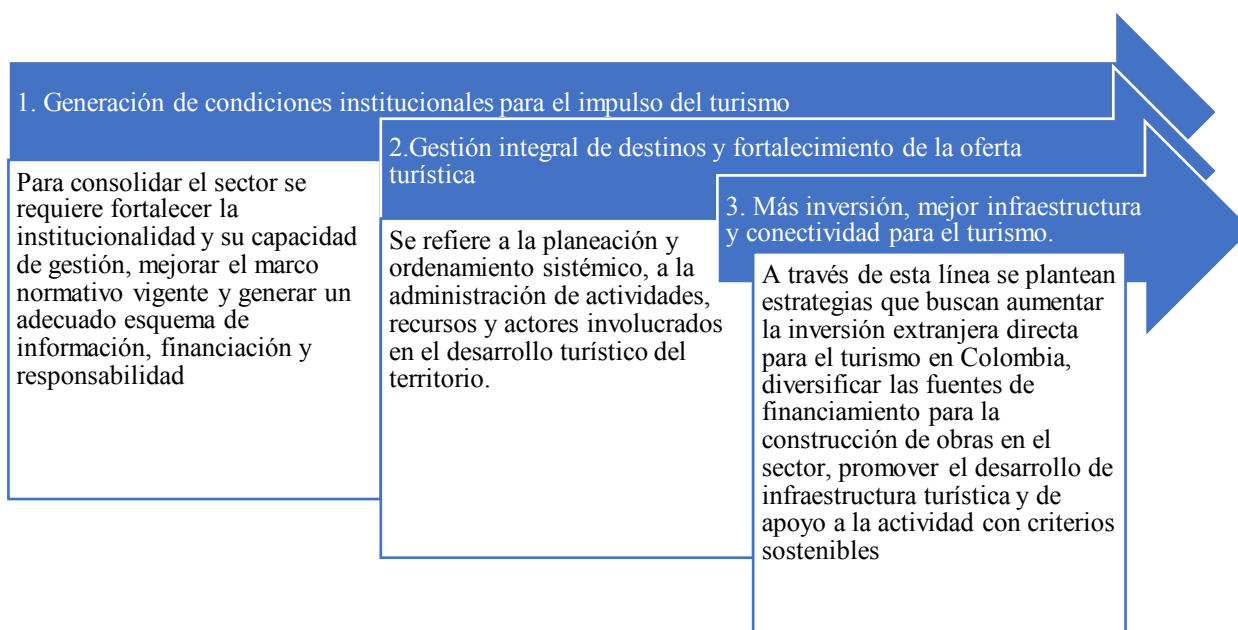
En pro de mejorar y hacer más competitivo el sector turístico se reforma la Ley general del turismo (Ley 300 de 1996) donde reduce y ajusta los aportes que deben hacer los prestadores de servicios en el sector de turismo, también inicia el control y cuidado de lo que se denomina atractivo turístico, sea el aspecto que sea, se inicia el control y cuidado de estos espacios para su sostenibilidad y conservación en el tiempo.

### 3.4.3. Ley 397 de 1997.

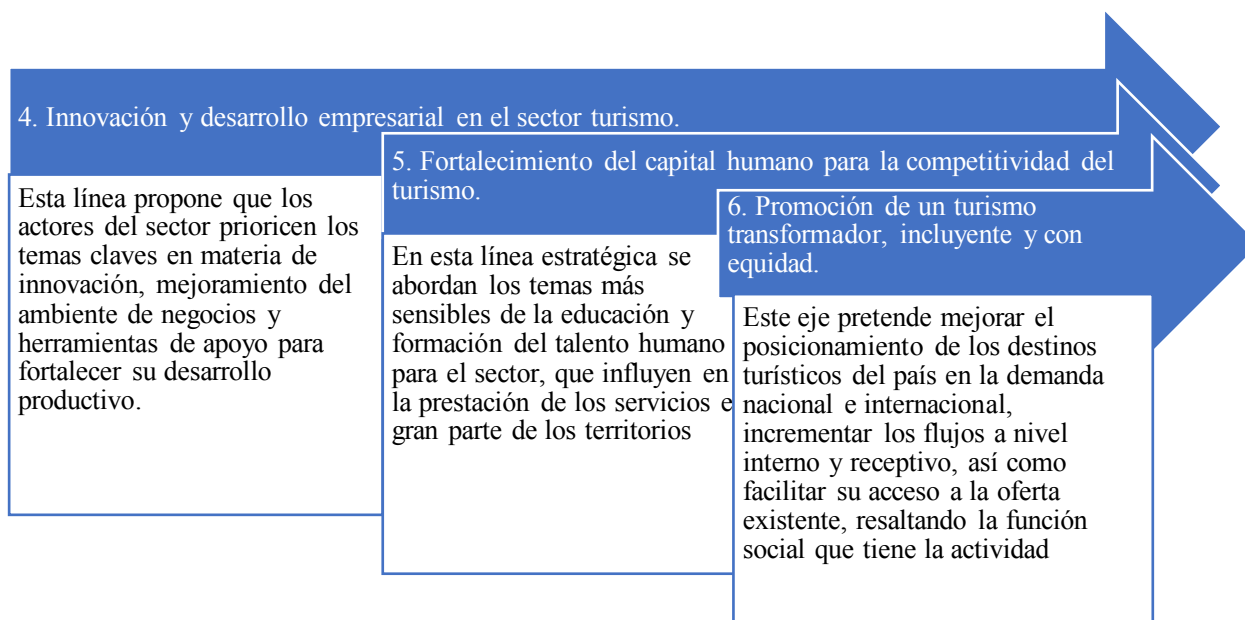
La Ley de Cultura concreta el cuidado y fomento de todos los aspectos que comprende la cultura en todos los aspectos, destacando de esta el patrimonio cultural del país, los objetivos de esta destacan el cuidado, conservación y recuperación de los mismos para de la misma forma darlos a conocer a la población y visitantes.

### 3.4.4. Plan sectorial de turismo 2018-2022.

Bajo la premisa “turismo: el propósito que nos une”, el plan sectorial de turismo 2018 - 2022, profundizó en 6 aspectos donde puede impactar de forma importante el gobierno dentro de ellas está:



**Figura 4.** Plan sectorial de turismo 2018-2022

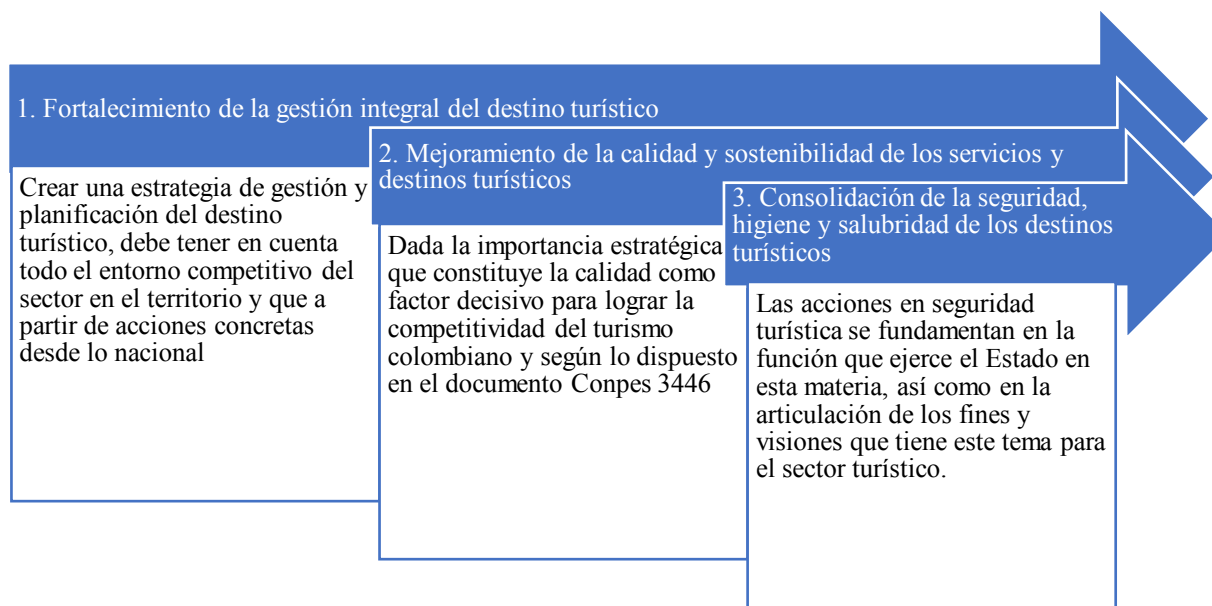


**Figura 5.** Plan sectorial de turismo 2018-2022

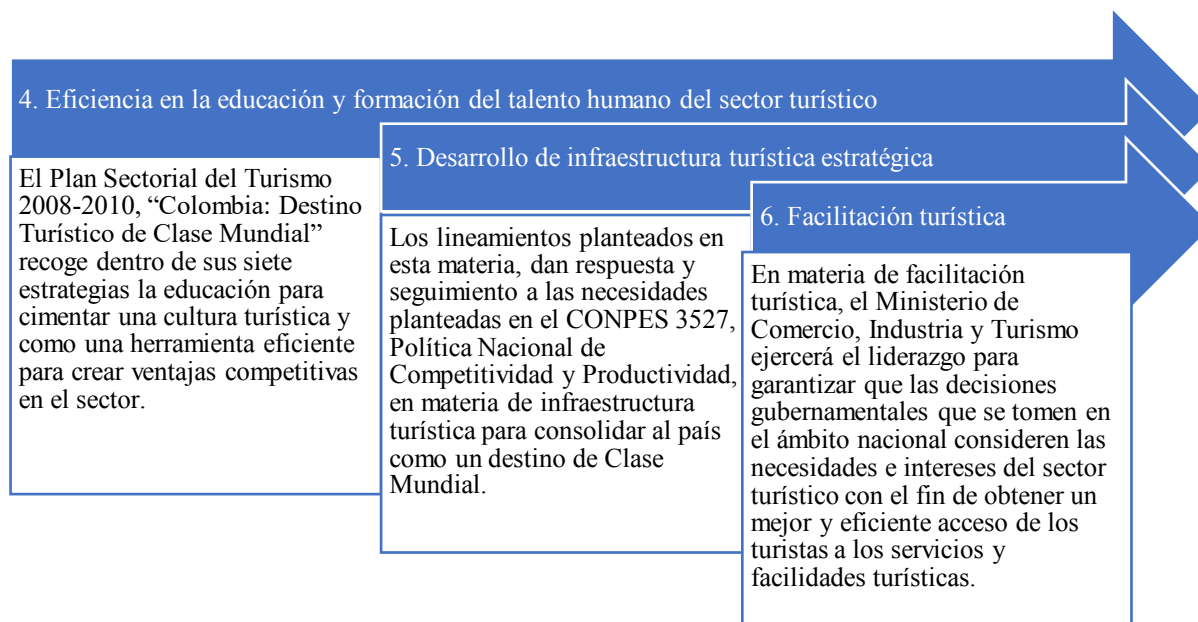
### **3.4.5. Política de turismo cultural.**

Desde el objetivo de posicionar a Colombia como un destino de turismo cultural, esta política desarrolla de forma ordenada, la conservación, la inclusión de la comunidad receptora y los entes territoriales, el diseño y organización de los atractivos culturales, que enmarque y reconozca la comunidad para generar espacios de turismo cultural.

### 3.4.6. Política de competitividad turística en Colombia.



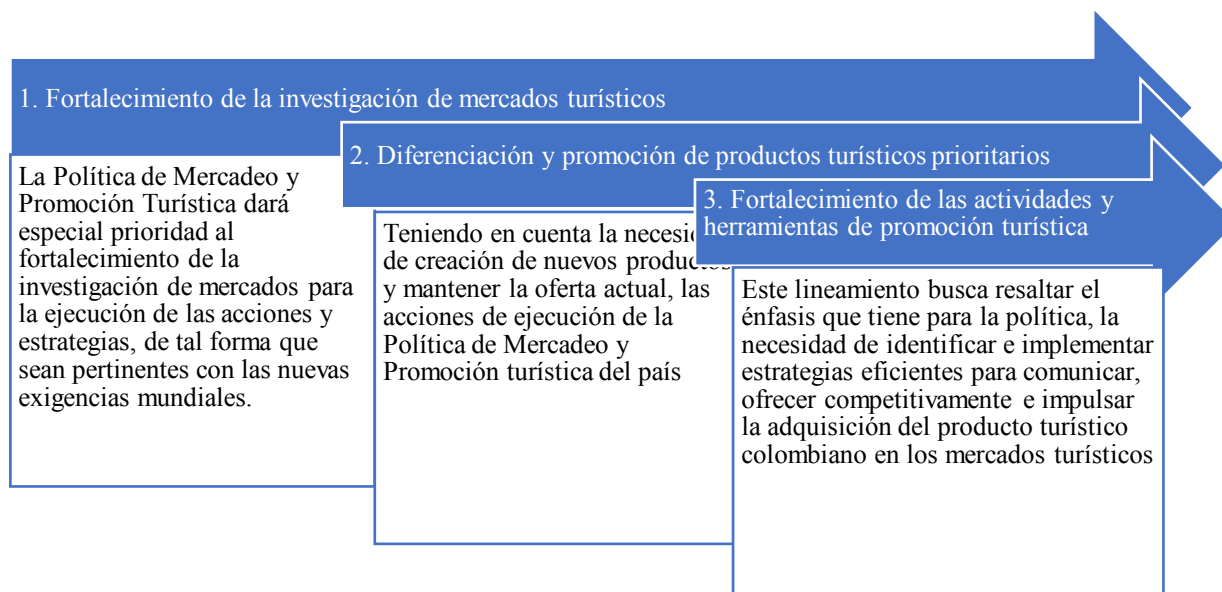
**Figura 6.** Política de competitividad (2009)



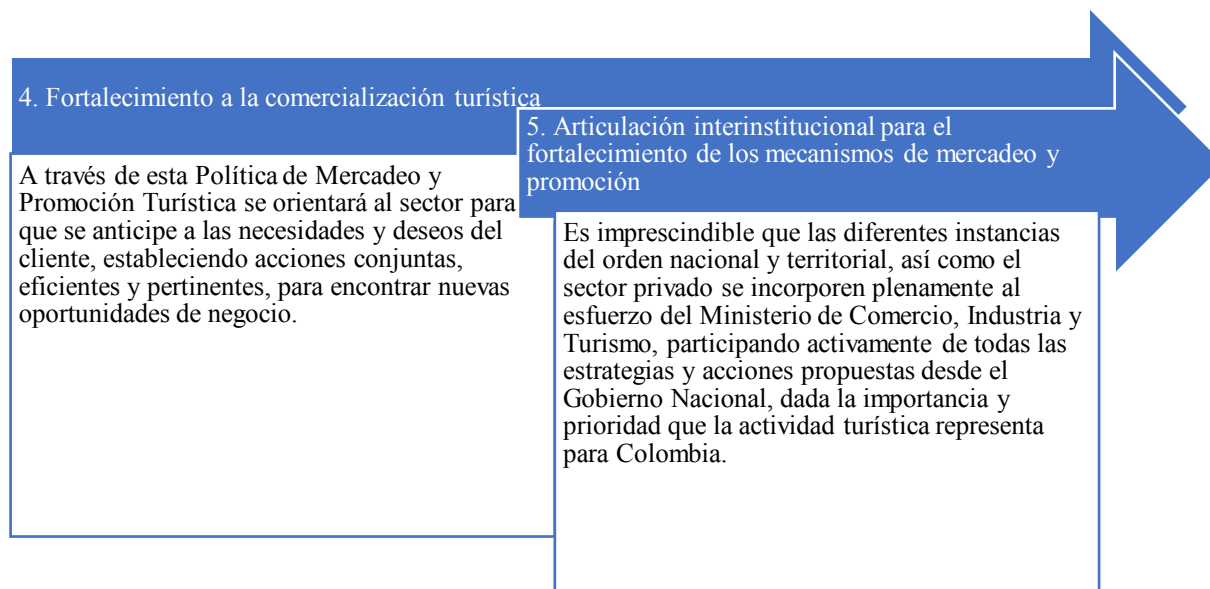
**Figura 7.** Política de competitividad (2009)



### 3.4.7. Política de mercadeo y promoción turística de Colombia.



**Figura 8** Política de mercadeo y promoción turística (2009)



**Figura 9** Política de mercadeo y promoción turística (2009)

### 3.4.8. Normas técnicas sectoriales NTS-USNA.

Es un compendio de 11 Normas donde se desarrolló la actividad gastronómica en establecimientos de este carácter, estas normas abarcan la elaboración de los productos

alimenticios, producción, manipulación y almacenamiento de los mismos, también incluye categorización por tenedores y la forma adecuada de prestar servicio al clientes y lineamientos sobre la estructura física en la que se presta el servicio.

## **4. Diseño metodológico**

### **4.1. Enfoque Mixto**

Se comprenden aspectos cualitativos y cuantitativos, donde aborda todos los campos y aspectos de los fenómenos que estén comprendidos en las actividades de investigación, comprende cualidades que interfieren en y son descritas en el proyecto y cantidades en referencia a las actividades que incluyen actividades numéricas o áreas matemáticas, para Hernández et al. (2014) los enfoques mixtos comprenden un conjunto de actividades sistemáticas, empíricas y críticas de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias a partir de la información que fue recolectada y lograr una mayor y mejor comprensión del fenómeno que está en estudio.

El desarrollo de este proyecto tiene un enfoque mixto porque para elaborar la ruta gastronómica comprende estudio del orden cualitativo donde se buscan y recolectan datos para identificar los productos y lugares de referencia tanto en la búsqueda documental como en las entrevistas a las comunidades; también comprende estudio del orden cuantitativo porque entiende que es un producto que puede ser atractivo e interesante para los futuros turistas y por este motivo busca una forma matemática y numérica para entender qué tipo de turista está interesado

### **4.2. Investigación descriptiva**

La investigación descriptiva se enfoca en especificar propiedades y características importantes de cualquier fenómeno que sea estudiado y analizado, pretende describir tendencias de un grupo o población. Para Hernández et al. (2014) buscan especificar propiedades, características y los perfiles de las personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que pueda ser sometido a análisis, solo pretende medir y recoger información de manera independiente o conjunta aspectos variables a las que se refieren los objetos del estudio.

Para enfocar la investigación que se realiza en este proyecto en este caso el proyecto es una investigación descriptiva donde se abordan tema referente a la elaboración y producción de amasijos, donde también se tenga una apropiación cultural de los productos y reconocimiento de los lugares donde se elaboran para organizar y seleccionar los lugares que se conectaran en la ruta, y que se pueda desarrollar la actividad turística de forma amable y segura para los visitantes.

### **4.3. Instrumentos de investigación**

Los instrumentos de investigación son

La entrevista, se define como una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevistados), también es la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio a fin de obtener respuestas verbales a las interrogantes planteadas sobre el problema propuesto (Mejía, 2017).

Entrevista de investigación semi estructurada, es un tipo de entrevista mixto donde el investigador tiene una guía de pregunta para desarrollar con el sujeto de estudio, estas preguntas son abiertas por este motivo el entrevistado se le permite una respuesta más libre, completa y profunda, el sujeto objeto del estudio puede matizar su respuesta y profundizar en tema que no están presente y planeado en la guía de pregunta (Mejía, 2017).

Documentos, registros, materiales y artefacto; son una fuente muy valiosa de datos cualitativos son los documentos, materiales y artefactos diversos. Nos pueden ayudar a entender el fenómeno central de estudio. Prácticamente la mayoría de las personas, grupos, organizaciones, comunidades y sociedades los producen y narran, o delinean sus historias y estatus actuales.

Cuestionarios, método que utiliza un instrumento o formulario impreso, destinado a obtener respuestas sobre el problema en estudio y que el sujeto investigado llena por sí mismo. El cuestionario puede aplicarse a grupos o individuos estando presente el investigador. Incluso puede enviarse por correo a los destinatarios.

Este es un cuestionario de investigación estructurado donde las preguntas son estandarizada y se plantean de la misma forma y en el mismo orden para todos los sujetos de estudio, se elabora un formulario donde se incluyen todas las preguntas relevantes para el desarrollo de la investigación el investigador tiene menos libertad para plantear la pregunta al sujeto de estudio y por lo tanto esta condición limita la interacción con los sujetos de estudio (Mejía, 2017).

### **4.4. La población en la investigación**

Es el conjunto total de individuos, objetos o medidas que poseen algunas características comunes observables en un lugar y en un momento determinado. Cuando se quiera llevar a cabo alguna investigación debe tenerse en cuenta algunas características esenciales al seleccionarse la

población bajo el estudio. La población de la investigación es infinita porque se determina que la población va creciendo con el tiempo y que puede ser de diferentes edades, sexos, ciudades y de diferentes cualidades sociales.

#### 4.5. La muestra en la investigación

Para Hernández, Fernández y Baptista. (2014), la muestra es un subgrupo de la población de interés sobre la cual se recolectarán datos, y que tiene que definirse y delimitarse de antemano con precisión, además de que debe ser representativo de la población. La muestra de la investigación es por conveniencia donde se clasifica en una técnica de muestreo no probabilístico, permite que se seleccione aquellas personas que acepten estar y que son más convenientes frente a la proximidad y accesibilidad de los sujetos al investigador. Las personas que realizaron las encuestas y las entrevistas fueron seleccionadas por su conexión con el desarrollo del trabajo de grado, en el área de la elaboración y fabricación de los productos y que son conocedores del turismo, también se fija en los potenciales consumidores y turistas.

#### 4.7. Técnicas e instrumentos.

Tabla 2. *Técnicas e instrumentos*

<b>Objetivos</b>	<b>Instrumento</b>	<b>Actividad</b>
Caracterizar los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva y el potencial del turismo gastronómico a partir de los amasijos	<b>Búsqueda documental</b> <b>Entrevista</b>	<b>Matriz de análisis</b> <b>Entrevista semi estructurada</b>
Identificar el perfil del turista interesado en un turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de	<b>Encuesta</b>	<b>Entrevista estructurada</b>

Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchán y Villa de Leyva.		
---	--	--

#### 4.8. Cronograma

Tabla 3. *Cronograma de actividades*

<b>Fecha</b>	<b>Actividad</b>	<b>Desarrollo</b>
<b>Agosto - septiembre 2021</b>	Búsqueda documental	Búsqueda de documentos y archivos que puedan apoyar y alimentar los marcos teórico, conceptual y legal.
<b>Octubre - noviembre 2021</b>	Elaboración de instrumentos / encuesta y entrevistas	Elaboración de la encuesta y las entrevistas para la aplicación de las mismas en las personas que están interesadas y que pertenecen a los prestadores de servicios turísticos y gastronómicos.
<b>Febrero - marzo 2022</b>	Organización de ruta turística Gastronómica	Se realiza planificación e identificación de los lugares y como conectar con los mismos en el espacio que se estipulo desde el inicio.

Nota: elaboración propia

## 5. Capítulo I Caracterización de los municipios de Boyacá donde se producen los amasijos

Para el desarrollo de este capítulo se hizo una identificación y caracterización de los municipios y también de sus productos característicos en este caso lo amasijos que se producen en cada uno de los municipios, cabe aclarar que son del departamento de Boyacá que se ubica en la región centro oriente de Colombia, por su gran variedad gastronómica Boyacá se ha caracterizado en los últimos años como uno de los grandes exponentes de la gastronomía colombiana.

### 5.1. Caracterización de los municipios

Tabla 4. *Caracterización de los pueblos.*

Municipio	Descripción	Atractivos	Potencial turístico gastronómico
<b>Ventaquemada</b>	Es un municipio colombiano o ubicado en la Provincia del Centro, en el departamento de Boyacá, su economía se encuentra servicio de alimentos y bebidas, la producción de agrícola y comercio de carnes.	Culturales: Puente de Boyacá, iglesia de Ventaquemada. Naturales: Laguna Verde y Laguna de Cristal.	La producción de arepas Boyacenses, paradores turísticos en las carreteras que conectan el municipio
<b>Villa de Leyva.</b>	Es un municipio colombiano ubicado en la provincia de Ricaurte del departamento de Boyacá, sus actividades económicas se basan en crianza de ganado vacuno, porcino entre otros cultivo de frutas y verduras y la producción de Aceite de oliva, también cuenta con el turismo como su mayor actividad económica.	Culturales: Plaza Mayor de Villa de Leyva, Casa del Primer congreso de Colombia, Casa museo de Antonio Nariño en Villa de Leyva y el Festival del Viento y las Cometas. Naturales: Santuario de Iguaque, Valle escondido, Pozo la vieja, Pozos Azules, Casa de terracota.	Amasijos elaborados en el municipio, variedad gastronómica pero no se caracteriza por preparaciones de la región
<b>Santa Sofia.</b>	Es un municipio colombiano ubicado en la Provincia	Culturales: Observatorio de Zaquencipa, Festival de Tomate Naturales: Hoyo de	Amasijos de personas que han producido estos

	de Ricaurte en el departamento de Boyacá, se destaca por el cultivo de curuba y tomate, y el cultivo de otros productos como papa, maíz, también tiene actividades ganaderas con productos de carne y leche	la Romera, Paso del Ángel, Cueva del Hayal	por generaciones, también tiene gastronomía típica de la región
<b>Sutamarchan.</b>	Es un municipio colombiano que se encuentra situado sobre el ramal de la cordillera Oriental de los Andes, al occidente del Departamento de Boyacá, provincia del Alto Ricaurte, sus actividades económicas producción de productos como la papa, cebada y tomate entre otros, también la crianza de bovinos de doble propósito y producción del producto afamado la longaniza	Culturales: Finca de Capellanía, Convento de Santo Eccehomo Naturales: Pozo Azul, El juraco del Diablo, La Buchona	Arepa boyacense y también la elaboración de la longaniza famosa en este municipio

Nota: elaboración propia

## 5.2. Descripción turística de los municipios

### 5.2.1. Festivales y exposiciones culturales.

#### 5.2.1.1 Ventaquemada.

Festival de la arepa

Se celebra en mes de octubre





Figura 10. Festival de la arepa. Google Imágenes

### 5.2.1.2 Villa de Leyva.

Encuentro de saberes y sabores

Se celebra en el mes de junio



Figura 11. Encuentro de saberes y sabores. Google Imágenes

### 5.2.1.3 Santa Sofía.

Ferias y fiestas de Santa Sofía en honor a Santa Rosa de Lima

Se celebra en el mes de agosto



Figura 12. Ferias y fiestas de Santa Sofía. Google Imágenes

#### 5.2.1.4 Sutamarchán.

Fiestas en Sutamarchán en honor a nuestra Señora de la salud

Se celebran en el mes de octubre



Figura 13. Fiestas en Sutamarchán. Google Imágenes

### 5.3. Productos gastronómicos

#### 5.3.1. Caracterización de recursos turísticos (amasijos).

Tabla 5. *Productos gastronómicos*

<b>Recurso turístico</b>	<b>Descripción</b>	<b>Potencial turístico</b>	<b>Retos y oportunidades</b>
<b>Arepas boyacenses</b>	Amasijo elaborado a base de mazorca, maíz pelado o harina de trigo y rellanas de queso dulce, asadas en plancha, con forma circular y aplanada.	Convertir el este producto en sinónimo compartir unas onces o un desayuno, pero con un poco de cultura y tradición	Falta de organización de los productores del amasijo para promoción y reconocimiento de la arepa boyacense, también la falta de educación en los lugares que se ven beneficiados de la actividad económica
<b>Mogollas Resobadas</b>	Amasijo elaborado a base harina de trigo entero y rellanas de queso, son horneadas, con forma de ovillo.	Reconocer este producto por su valor familiar y de producción desde el conocimiento y reconocimiento de la preparación	Es un producto conocido en un solo lugar, pero guarda un gran reconocimiento por los habitantes del municipio de Santa Sofia, con una larga tradición
<b>Mogollas</b>	Amasijo elaborado a base harina de trigo y salvado, son horneadas, con forma de ovillo.	Dar valor del producto que se tiene, sobre la oferta que no es de la región para que el turista entienda verdaderamente a que departamento pertenece este municipio	Reconocidas por algunos pobladores del municipio de Villa de Leyva, pero no se pueden abrir al mercado por que el fomento gastronómico no está en la cultura boyacense si no internacional
<b>Biscochos</b>	Amasijo elaborado a base harina de trigo, son horneadas, con forma de anillo.	Reconocer este producto por su valor familiar y de producción desde el conocimiento y reconocimiento de la preparación	Es un producto conocido en un solo lugar, pero guarda un gran reconocimiento por los habitantes del municipio de Santa Sofia, con una larga tradición
<b>Envueltos mazorca</b>	Amasijo elaborado a base de maíz pelado con relleno de	Aprender que tan lejos puede llegar una tradición familiar, que tan	Un amasijo de gran tradición, por generaciones se ha desarrollado, pero, como es una preparación familiar, se

	cuajada, cocido al a vapor, y va envuelto en el amero de la mazorca para su cocción.	sabiduría se tiene para mantener una tradición, como la de esta preparación	limita a ella, puede generar un gran producto para el visitante
<b>Almojábanas</b>	Amasijo elaborado a base de queso y harina de maíz, y horneado, con forma de ovillo.	Apreciar la diversidad en producción, sin perder el origen de la preparación y su conservación en el tiempo	Producto que tiene gran reconocimiento entre los habitantes de Boyacá y Cundinamarca, pero en cada lugar tiene su punto diferencial.

Nota: elaboración propia

#### 5.4. Entrevista a comunidades

Tabla 6. *Entrevista a las comunidades*

¿Qué tipo de amasijos conoce?	Se reconoce productos gastronómicos como las mogollas resobadas, los biscochos, los envueltos y las arepas de trigo
¿Cuáles son los amasijos más representativos de la región boyacense?	Para cada uno de los entrevistados y desde su percepción encuentra que las mogollas y biscochos y los envueltos son representativos de la región
¿Quién le enseñó la elaboración de los amasijos?	En cada familia se tiene su tradición y en cada una de ellas se desarrolla la tradición de la elaboración de los amasijos

¿Se ha visto beneficiado icónicamente de estos productos o solo es su tradición familiar?

En algunos casos las personas que elaboran los amasijos si se han visto beneficiados económicamente y en otros casos solo se sigue una tradición familiar y que estos permiten mantener el amasijo en el tiempo

¿Cuál considera usted que es la importancia de los amasijos en la identidad de la región boyacense?

Los masivos mantiene una identidad y hacen que algunas personas se identifiquen con ellos ya sea por su tradición familiar o porque son representativos de su región

---

Nota: elaboración propia

### **5.5. Consideraciones finales**

Se identifica que en los municipios antes referenciados tienen algunos amasijos que pueden generar el espacio que se plantea en el objetivo general en el cual se rodea este proyecto, la diversidad cultural frente a la elaboración de amasijos puede crecer en el momento que se aplique una investigación donde se haga visible la necesidades de los lugares y como puede llegar desarrollo económico, social y cultural a cada uno de los pueblos y municipios que no se han vinculado o investigado.

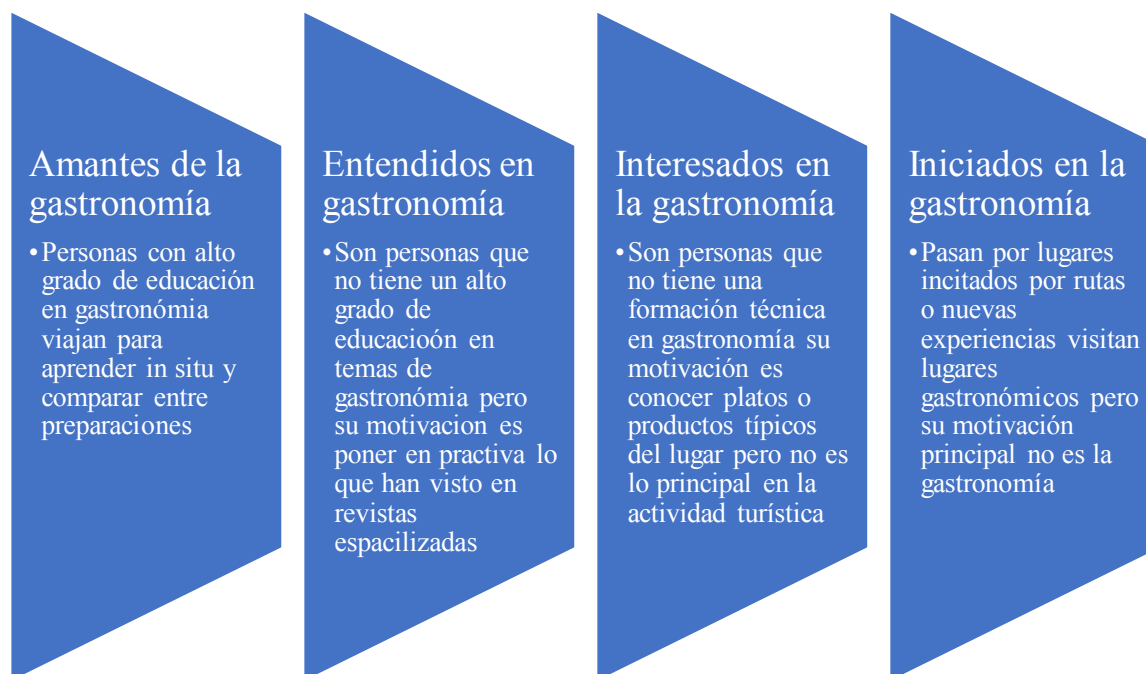
## 6. Capítulo II Perfil del turista interesado en realizar una ruta gastronómica

En este apartado se conocerá los potenciales turistas los cuales consumirán el producto que se desarrolla en este proyecto con el fin de satisfacer y entender las necesidades que estos reflejan por medio de las encuestas aplicadas. También se realizan entrevistas con algunas personas que se han desarrollada actividades que se involucran en el turismo dentro de algunos municipios boyacenses.

### 6.1. Caracterización de la Demanda

#### 6.1.1. Perfil de turista gastronómico.

Se encuentra cuatro tipos de turistas gastronómicos:



**Figura 14** Tipologías de turista gastronómico. Elaboración propia en base (Hernández & Dancausa, 2018)

### 6.2 Encuesta

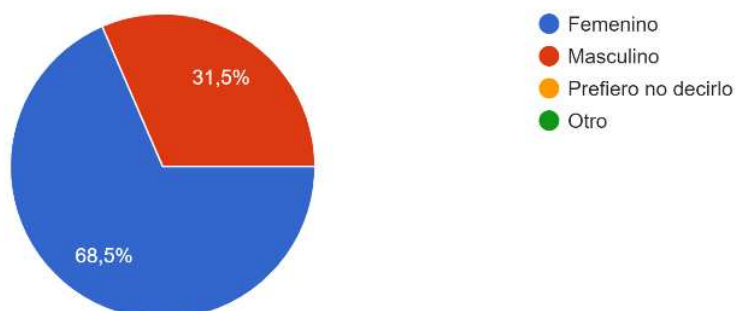
#### 6.2.1. Género.

Se observo que la diferencia entre el género de las personas que están interesadas es bastante grande, se pude decir que más del 60% fueron del género femenino, pero los dos géneros se

interesaron en el turismo gastronómico, pero que el género femenino es el que está más interesado en el turismo gastronómico.

### 1. Género

127 respuestas



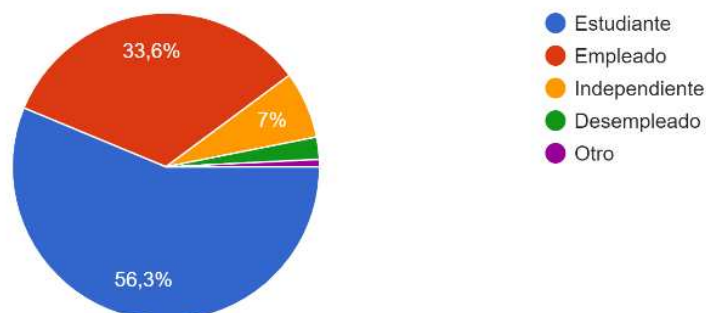
**Figura 15.** Perfil del turista. Género. Formularios de Google (2022)

### 6.2.2. Ciudad de residencia.

Se eligieron personas de la ciudad de Bogotá porque es una ciudad muy cercana a los municipios donde se realizó la ruta gastronómica, pero se identificó que también hay personas de municipios aledaños a la ciudad de Bogotá, como Mosquera, Madrid, Chía y La Vega, se puede decir que la mayoría de los turistas son nacionales, también se encontró que hay un turista en la ciudad de Orlando, Florida - Estados Unidos. El desarrollo de este proyecto está dirigido a turistas nacionales y extranjeros.

### 3. Ocupación u oficio

128 respuestas



**Figura 16.** Perfil del turista. Ocupación u oficio. Formularios de Google (2022)

### 6.2.3. Ocupación u oficio.

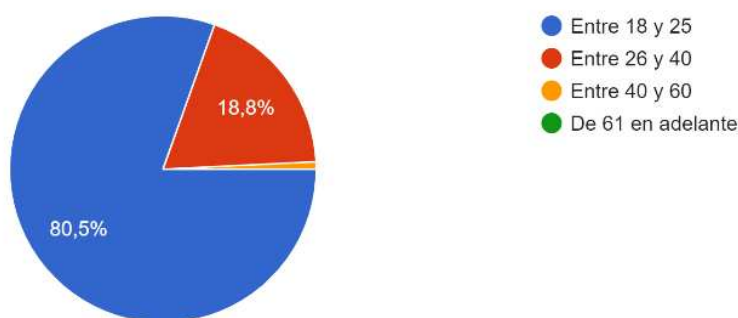
Se identificó que las personas que estuvieron interesados en la ruta turística son en su mayoría son estudiantes luego siguen las personas que son empleados y por ultimo las personas que son independientes, la mayoría de personas que aplicaron la encuesta fueron estudiantes donde se puede ampliar a la oferta y diversificar los productos complementarios.

### 6.2.4. Rango de edad.

La edad que predomina es la de 18 a 28 años y luego sigue las edades 26 a 40 años donde se encontró que la población que se interesa es joven, que le genera gran motivación el reconocimiento de la gastronomía, la otra parte de la población son personas que ya han tenido relación con los amasijos por sus tradiciones familiares en los tiempos de antes.

#### 4. En qué rango de edad se encuentra

128 respuestas



**Figura 17.** Perfil del turista. Rango de edad. Formularios de Google (2022)

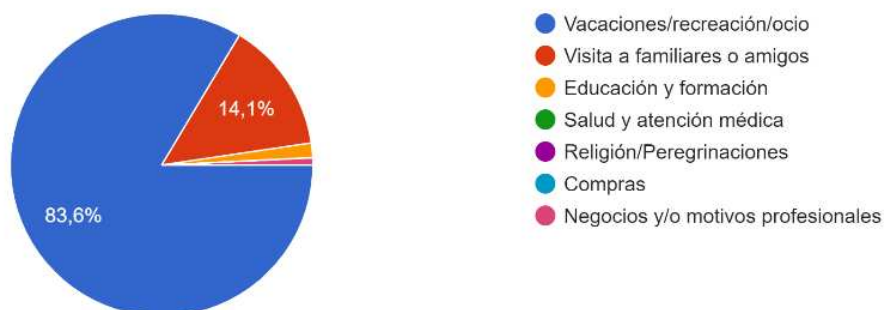
### 6.2.5. Principal motivo de viaje.

Más del 80% de las personas tuvo como motivación de viaje vacaciones/recreación/ocio, para lo anterior se difiere que la motivación principal de viaje para las personas encuestadas son las vacaciones, la recreación y el ocio.



5. ¿Cuándo usted viaja normalmente cuál es el principal motivo de su viaje?

128 respuestas



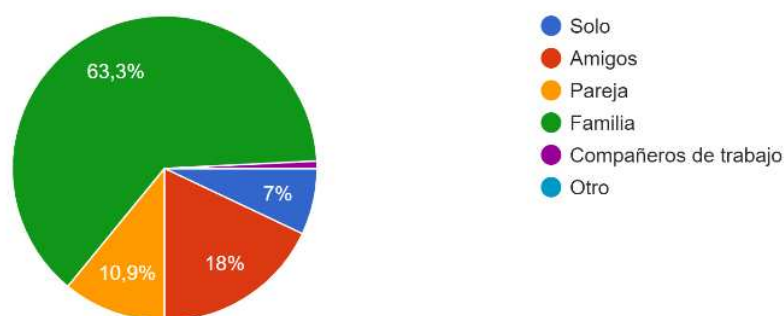
**Figura 18.** Perfil del turista. Principal motivo de viaje. Formularios de Google (2022)

### 6.2.6. Personas con las que viaja.

Según lo anterior se puede considerar que las personas en su mayoría suelen viajar con su familia, teniendo en cuenta que la familia es el núcleo principal de la sociedad podemos considerar que los viajes en familia son más recurrentes en todo tipo de turismo que se haga.

6. ¿Cuándo usted viaja prefiere hacerlo con?

128 respuestas

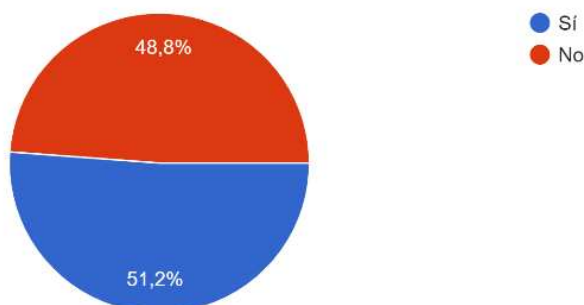


**Figura 19.** Perfil del turista. Personas con las que viaja. Formularios de Google (2022)

### 6.2.7 Ha visitado los municipios Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva.

Se encontró que un poco más del 50% de las personas encuestadas han visitado el conjunto de municipios antes mencionadas y por otra parte se puede deducir que algunos conocen algunos de los municipios o ninguno.

7. Ha visitado los municipios Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva  
127 respuestas



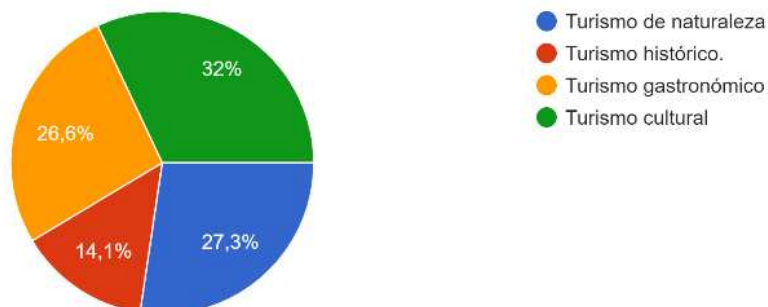
**Figura 20.** Perfil del turista. Ha visitado los municipios Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchan y Villa de Leyva. Formularios de Google (2022)

### 6.2.8 Tipo de turismo que realizaría usted en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva.

Se observó que las cuatro opciones de turismo plasmadas son cuatro opciones para desarrollar en estos destinos, como primer postulado de turismo se encuentra el turismo cultural, el segundo el turismo de naturaleza, el tercero el turismo gastronómico y por último el turismo histórico, los tres primeros comprenden cada uno un porcentaje del más 20 %.

8. ¿Qué tipo de turismo realizaría usted en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva?

128 respuestas



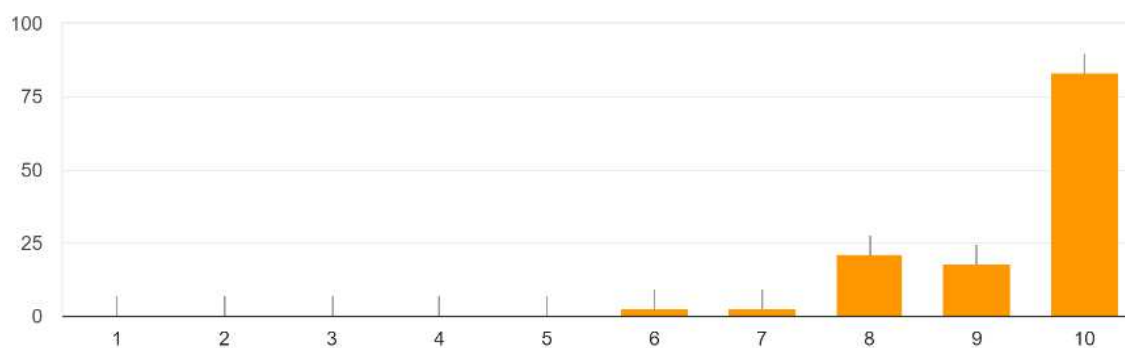
**Figura 21.** Perfil del turista. Tipo de turismo que realizaría en los municipios Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva. Formularios de Google (2022)

### 6.2.9. Importancia de la gastronomía.

Según las personas que fueron encuestadas la gastronomía es importante la gastronomía, según los componentes de los servicios turísticos se entiende que los servicios de alimentos y bebidas son importantes consolidando un punto importante en la prestación de los mismos.

9. ¿Qué tan importante es para usted la gastronomía?

128 respuestas



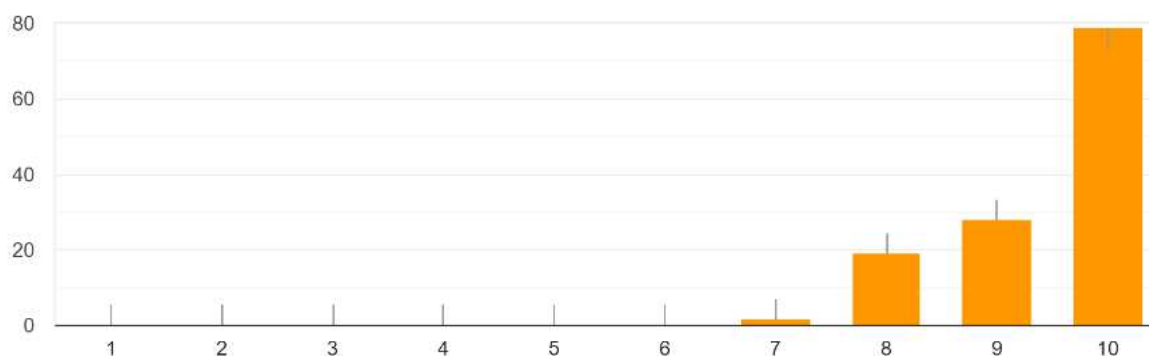
**Figura 22.** Perfil del turista. Importancia de la gastronomía. Formularios de Google (2022)

### 6.2.10. Importancia de la gastronomía local en los lugares visitados.

La gastronomía local es importante porque da a conocer las características y las historias de cada región por eso se refleja que toma un lugar importante dentro de los encuestados.

10. ¿Qué tan importante es para usted la gastronomía local en los lugares que visita?

128 respuestas



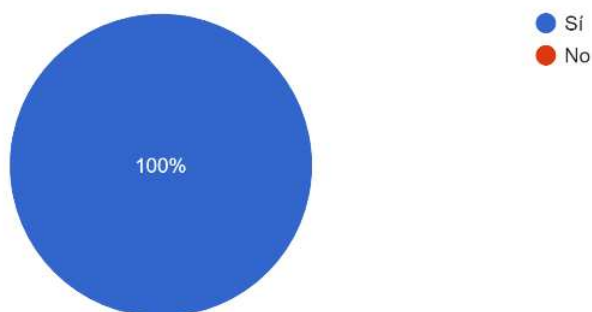
**Figura 23.** Perfil del turista. Importancia de la gastronomía local. Formularios de Google (2022)

### 6.2.11. Gusto por los amasijos.

El 100% de los encuestados les gusta los amasijos, dicho de otra forma, la cultura de la región Boyacense y la colombiana en general ha tenido amasijos en todo los lugares, formas y materias primas que se ocurran, por eso este tipo de productos se deben conservar.

11. ¿Le gustan los amasijos?

127 respuestas



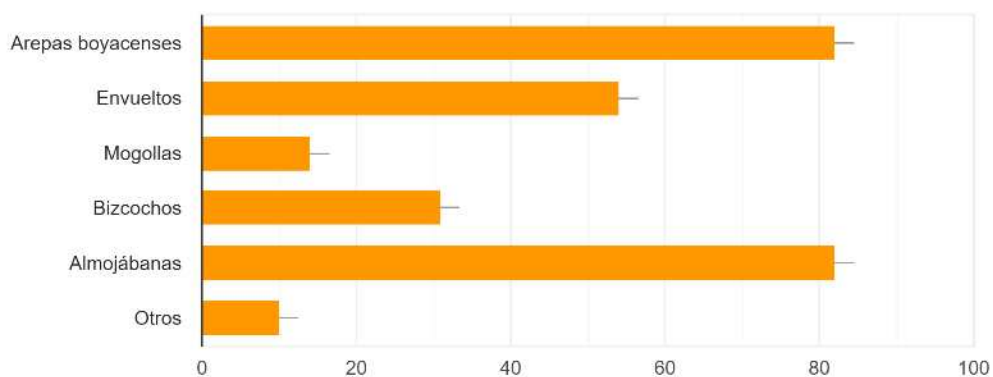
**Figura 24.** Perfil del turista. Gusto por los amasijos. Formularios de Google (2022)

### 6.2.12. Preferencia en los amasijos.

Se destaco dentro de los encuestados que se disfruta de las arepas boyacenses y las almojábanas en su mayoría, después de estos dos encontramos los envueltos, entendiendo que las mogollas y bizcochos son los menos preferidos por los encuestados

12. De los siguientes amasijos, cuales son de su preferencia:

127 respuestas



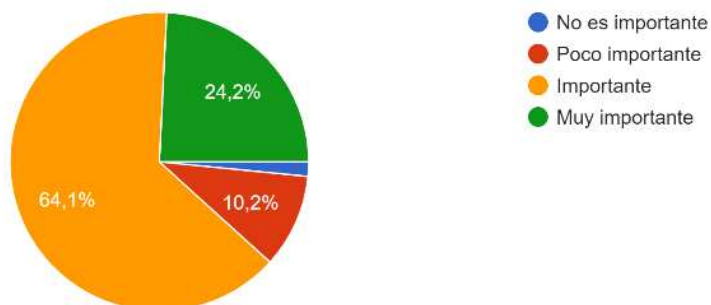
**Figura 25.** Perfil del turista. Preferencia en los amasijos. Formularios de Google (2022).

### 6.2.13. Visitar los municipios Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva y realizar turismo gastronómico.

Es importante conocer los lugares y sus entornos físicos y culturales donde se elaboran los productos, genera un reconocimiento de la comunidad y los mismos productores de los amasijos.

13. Para usted visitar los municipios Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva y realizar turismo gastronómico es:

128 respuestas



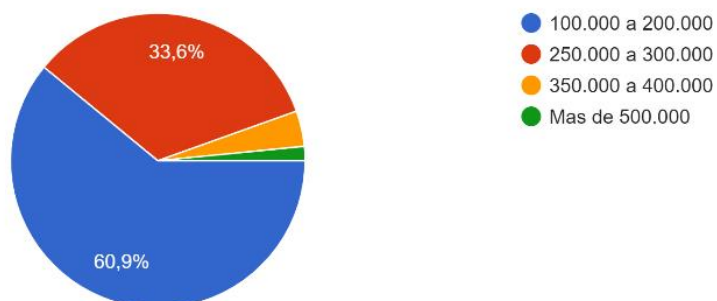
**Figura 26.** Perfil del turista. Visitar los municipios para realizar turismo gastronómico. Formularios de Google (2022).

#### 6.2.14. Presupuesto del turista.

Las personas que fueron entrevistadas e interesadas en el producto están dispuestas a pagar por día y personas un promedio entre cien mil pesos y doscientos mil pesos, pero por otro lado hay quienes están dispuestos a gastar entre doscientos cincuenta mil pesos y trecientos mil pesos en realizar esta ruta turística gastronómica.

14. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar en un viaje de turismo gastronómico por día y por persona?

128 respuestas



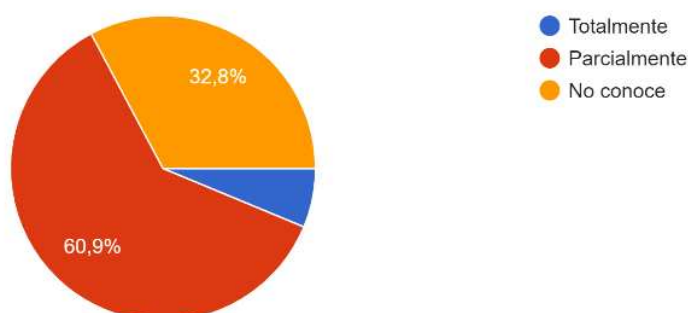
**Figura 27.** Perfil del turista. Presupuesto del turista. Formularios de Google (2022).

### 6.2.15. Conocimiento sobre producción de amasijos.

Se tuvo en cuenta que según el conocimiento previo en la elaboración de los amasijos es parcial contando con más del 50% de los encuestados y que no tiene conocimientos previos sobre la elaboración se cuenta con más del 30% de los encuestados, se vio la oportunidad de incentivar reconocimiento y conocimiento frente a los productos.

15. ¿Conoce sobre la producción de amasijos?

128 respuestas



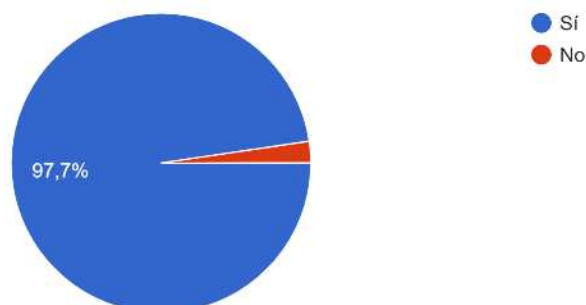
**Figura 28.** Perfil del turista. Conocimiento sobre producción de amasijos. Formularios de Google (2022).

### 6.2.16. Conocer los lugares de producción de los amasijos.

El 97% de las personas encuestadas estuvo interesada en conocer sobre la producción de los amasijos en los municipios mencionados, esto quiere decir que las personas están dispuestas a ver y participar en las etapas productivas de cada uno de los amasijos que se describen.

16. ¿Le gustaría conocer lugares asociados con la producción de amasijos en Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva?

128 respuestas



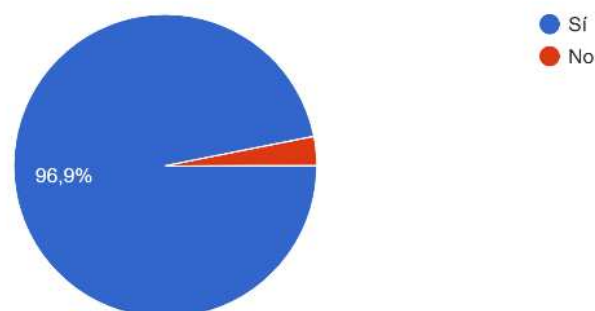
**Figura 29.** Perfil del turista. Conocer los lugares donde se producen los amasijos. Formularios de Google (2022).

#### 6.2.17. Realizar la ruta gastronómica en torno a la producción de amasijos.

El 96% de las personas encuestadas estuvieron dispuestas a realizar la ruta gastronómica que se propone para el reconocimiento de los amasijos, sin ir lejos en el tema el 96% de las personas les interesó el tema que desarrolla la ruta gastronómica.

17. ¿Estaría dispuesto a realizar una ruta gastronómica alrededor de la producción de amasijos en Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva?

128 respuestas



**Figura 30.** Perfil del turista. Realizar rutas gastronómicas en torno a los amasijos. Formularios de Google (2022).



### 6.3. Entrevista de involucrados en turismo

Tabla 7 Entrevista de involucrados en turismo.

¿En qué organización o empresa del sector labora usted?	Distribuidores de alimentos y bebidas, personal de administración pública
¿Qué tanto influye la gastronomía local con la actividad turística?	Influye bastante porque todos los turistas llegan a consumir los productos más representativos de la región, también el componente gastronómico es importante porque también es un factor de conocimiento
¿Qué amasijos conoce que sean autóctonos del municipio?	Arepa boyacense, almojábana, mogolla, torta de maíz, colaciones
¿En el municipio hay actividades gastronómicas que sean de resaltar?	Solo en el municipio de Ventaquemada se realiza el festival de la arepa boyacense
¿Cree usted que la gastronomía es un potencial turístico para el municipio?	Sí, porque el consumo y pregunta del turista ha ido creciendo frente a todo el desarrollo turístico que han tenido los municipios que comprende la ruta turística propuesta, el aumento del conocimiento de lo producto hace conocer más de la mima cultura gastronómica que abarca cada municipio
¿Cómo cree que se puede incentivar el consumo de los amasijos?	Seguir con el conocimiento de los productos a los turistas que llegan para aumentar lo conocimiento del turista y también de las comunidades
¿Cree usted que es posible realizar una ruta gastronómica a partir de los amasijos?	Sí, se puede realizar la ruta gastronómica porque hay gran variedad de productos que pueden incluirse y desarrollar la ruta por conocimiento de producto también para generar un gran reconocimiento de los productos de la región boyacense

Nota: elaboración propia

#### **6.4. Consideraciones finales**

Al tiempo donde se realiza el desarrollo de esta propuesta y entrevistas, se tiene que está pasando por una situación de salud pública diferente a la de hace algunos años donde existía el contacto persona a persona, pero los medios electrónicos y de información facilitan la distribución de información, pero no garantizan que esta sea tomada en cuenta para su revisión y atención.

Por otra parte, se observa un gran interés por parte de las personas que atendieron a las encuestas y que hacen parte del desarrollo de este proyecto, se entiende que las personas están buscando diferentes motivaciones turísticas, diferentes al turismo de sol y playa, que también es un gran referente en Colombia, pero en el lugar donde se ubica este proyecto da productos y proyectos turísticos para todos gustos que aún faltan explorar para enriquecer la cultura de la gastronomía.

## **7. Capítulo III Ruta de turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchan y Villa de Leyva de Boyacá.**

El este capítulo se centra en presentar una propuesta de un diseño de una ruta turística que comprende los municipios de Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchan y Villa de Leyva de Boyacá, donde se producen los amasijos como las arepas boyacenses, mogollas resobadas, mogollas, bizcochos, envueltos de mazorca y almojábanas que comprende unos grupos de personas que se han dedicado a realizar estos productos donde vale la pena resaltar estos productos y las historia de los mismos.

### **7.1. Elementos de una ruta turística**

#### **7.1.1. Guías de turismo/ Interpretes /informadores.**

De acuerdo a lo que dice (Ramallo, 2015) se dice que el guía turístico es una persona que guía, dirige e informa a los visitantes, que interpreta el patrimonio cultural y natural de un lugar y que posee una titulación específica, por lo general emitida o reconocida por las autoridades competentes, dentro de sus principales funciones se componen la coordinación, recepción, asistencia, conducción, información, y animación de los visitantes tanto nacionales como extranjeros, también busca solucionar los problemas que surjan.

#### **7.1.2. Atractivos turísticos.**

Son elementos naturales, cultural, deportivo o de cualquier otro tipo que puede generar interés para atraer los turistas también se puede entender como la materia prima para llegar a otras atraktividades turísticas, se destaca como el componente más importante del producto turístico, de los cuales determinan la selección por parte del turista, del punto del destino de su viaje, y generan un impulso general en la localización de los atractivos. Se dice que genera que constituyen el principal motivo para que los turistas lo visten el lugar y estos son capaces de satisfacer las motivaciones primarias de viaje de los turistas.

#### **7.1.3. Superestructura.**

Comprende todos los organismos especializados, tanto públicos como de actividad privada que se han encardo de optimizar y modificar, en el momento que es necesario frente al

funcionamiento de cada una de las partes que integran el sistema así mismo como armonizar sus relaciones para facilitar la producción y venta de los múltiples y dispares servicios que componen el producto turístico.

#### 7.1.4. Infraestructura.

Son la dotación de bienes y servicios con que cuenta un país para sostener las estructuras sociales y productivas, forman parte de esta la educación, los servicios de salud, la vivienda, los transportes, la comunicación y la energía, también comprende la inversión en infraestructuras como carreteras, ferrocarriles, puentes, viviendas, escuelas, hospitales lo que se llama capital social fijo.


#### 7.1.5. Planta turística.

Planta turística comprende aspectos de los recursos disponibles para ofrecer a los turistas, esta comprende las instalaciones y el equipo de producción de bienes y servicios que satisfacen a lo que requiere el turista en sus desplazamientos y estancia en los destinos escogidos, entre ellos comprende:




**Figura 31** Planta Turística. Elaboración propia.


## 7.2 Oferta de actividades en los atractivos turísticos

<b>INVENTARIO TURÍSTICO</b>				
<b>FORMULARIO ÚNICO PARA PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL</b>				
<b>1. GENERALIDADES</b>				
1.1. Nombre	Puente de Boyaca			
1.2. Departamento	Boyaca	1.6. Distancia (desde el municipio más cNA		
1.3. Municipio	Ventaquemada	Distancia (desde la capital del departam	14 Km desde Tunja	
1.4. Corregimiento, Vereda o LcNA	1.8. Otros			
1.5. Tipo de Acceso	<input checked="" type="checkbox"/> Terrestre	<input type="checkbox"/> Acuático	<input type="checkbox"/> Aéreo	
<b>2. CARÁCTERÍSTICAS</b>				
2.1. Código Asignado	1			
2.2. Descripción:	Monumento historico			
<p>Es reconocido monumento historico que hace referencia a las batallas libradas en el lugar para lograr la libertad de los pobladores de Colombia en ese momento de la historia, rinde homenaje al libertador de la patria, Simon Bolivar</p>				
				
<b>SIGNIFICADO</b>				
Local (x)    Regional (x)    Nacional (x)    Internacional (x)				
<b>Fuente:</b> (Fotograf <a href="https://cdnuploads.aa.com.tr/uploads/PhotoGallery/2018/09/21/th">https://cdnuploads.aa.com.tr/uploads/PhotoGallery/2018/09/21/th</a>				
<b>Diligenciado por:</b> Daniel Fino Beltran			<b>Fecha:</b> 3/03/2021	


**Figura 32.** Inventario turístico. Puente de Boyacá (2021).

<b>INVENTARIO TURÍSTICO</b>			
<b>FORMULARIO ÚNICO PARA PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL</b>			
<b>1. GENERALIDADES</b>			
1.1. Nombre	Plaza Mayor de Villa de Leyva		
1.2. Departamento	Boyaca	1.6. Distancia (desde el municipio más c	
1.3. Municipio	Villa de Leyva	Distancia (desde la capital del departam	
1.4. Corregimiento, Vereda o Lc		1.8. Otros	
1.5. Tipo de Acceso	<input checked="" type="checkbox"/> Terrestre	<input type="checkbox"/> Acuático	<input type="checkbox"/> Aéreo
<b>2. CARÁCTERÍSTICAS</b>			
2.1. Código Asignado	2		
2.2. Descripción:	<p>La plaza mas grande de Colombia con el redesdeor de 14,000m2 considerado un patrimonio de Colombia gracias a la conservacion de sus calles y su arquitectura colonial</p>		
			
<b>SIGNIFICADO</b>			
Local (x)	Regional (x)	Nacional (x)	Internacional (x)
<b>Fuente:</b> (Fotograf <a href="https://situr.boyaca.gov.co/wp-content/uploads/2017/05/Plaza-Pri">https://situr.boyaca.gov.co/wp-content/uploads/2017/05/Plaza-Pri</a> )			
<b>Diligenciado por:</b>		Daniel Fino Beltran	<b>Fecha:</b> 3/03/2021

**Figura 33.** Inventario turístico. Plaza mayor Villa de Leyva (2021).


<b>INVENTARIO TURÍSTICO</b>			
<b>FORMULARIO ÚNICO PARA PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL</b>			
<b>1. GENERALIDADES</b>			
1.1. Nombre	HOYO DE LA ROMERA		
1.2. Departamento	Boyaca	1.6. Distancia (desde el municipio más c 4 km De Santa Sofia	
1.3. Municipio	Santa Sofia	Distancia (desde la capital del departam	
1.4. Corregimiento, Vereda o Lc		1.8. Otros	
1.5. Tipo de Acceso	<input checked="" type="checkbox"/> Terrestre	<input type="checkbox"/> Acuático	<input type="checkbox"/> Aéreo
<b>2. CARÁCTERÍSTICAS</b>			
2.1. Código Asignado	3		
2.2. Descripción:	un agujero de 40 metros de profundidad, espacial para la practica de espeleologia y deporte de aventura, grandes formaciones de minerales en las cuevas		
			
<b>SIGNIFICADO</b>			
Local (x)	Regional (x)	Nacional ( )	Internacional ( )
<b>Fuente:</b> (Fotograf <a href="https://villadeleyvaallimite.com/wp-content/uploads/2020/03/hoyo-">https://villadeleyvaallimite.com/wp-content/uploads/2020/03/hoyo-</a>			
<b>Diligenciado por:</b>	Daniel Fino Beltran		<b>Fecha:</b> 3/03/2021

**Figura 34.** Inventario turístico. Hoyo de la Romera (2021).

<b>INVENTARIO TURÍSTICO</b>			
<b>FORMULARIO ÚNICO PARA PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL</b>			
<b>1. GENERALIDADES</b>			
1.1. Nombre	Paso del angel		
1.2. Departamento	Boyaca	1.6. Distancia (desde el municipio más c6 Km De Santa Sofia	
1.3. Municipio	Santa sofía	Distancia (desde la capital del departam	
1.4. Corregimiento, Vereda o Lt		1.8. Otros	
1.5. Tipo de Acceso	<input checked="" type="checkbox"/> Terrestre	<input type="checkbox"/> Acuático	<input type="checkbox"/> Aéreo
<b>2. CARÁCTERÍSTICAS</b>			
2.1. Código Asignado	4		
2.2. Descripción:	<p>Un filo de montaña que teien 150m de caída por un lado y 160m por el otro el camino tiene 2 km de recorrido y 20 cm de ancho cuenta con un paraje natural</p>		
			
<b>SIGNIFICADO</b>			
Local ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Regional ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Nacional ( <input type="checkbox"/> ) Internacional ( <input checked="" type="checkbox"/> )			
<b>Fuente:</b> (Fotograf <a href="https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/0c/80/f2/84/30-c">https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/0c/80/f2/84/30-c</a>			
<b>Diligenciado por:</b>		Daniel Fino Beltran	<b>Fecha:</b> 3/03/2021

**Figura 35.** Inventario turístico. Paso del Ángel (2021).



<b>INVENTARIO TURÍSTICO</b>				
<b>FORMULARIO ÚNICO PARA PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL</b>				
<b>1. GENERALIDADES</b>				
1.1. Nombre	Cueva de Hayal			
1.2. Departamento	Boyaca	1.6. Distancia (desde el municipio más c 5 km de Santa Sofia		
1.3. Municipio	Santa Sofia	Distancia (desde la capital del departam		
1.4. Corregimiento, Vereda o Lc		1.8. Otros		
1.5. Tipo de Acceso	<input checked="" type="checkbox"/> Terrestre	<input type="checkbox"/> Acuático	<input type="checkbox"/> Aéreo	
<b>2. CARÁCTERÍSTICAS</b>				
2.1. Código Asignado	5			
2.2. Descripción:	<p>formacion rocosa que en algunas temporadas tiene una cascada, dentro de la formacio rocosa se ha generado un espacio de discoteca para consumo de bebidas alcoholicas</p>			
				
<b>SIGNIFICADO</b>				
Local (x)	Regional (x)	Nacional ( )	Internacional ( )	
<b>Fuente:</b> (Fotograf <a href="https://i.pinimg.com/originals/f2/d8/d5/f2d8d57fc7ad977eda356af">https://i.pinimg.com/originals/f2/d8/d5/f2d8d57fc7ad977eda356af</a> )				
<b>Diligenciado por:</b> Daniel Fino Beltran			<b>Fecha:</b> 3/03/2021	

**Figura 36.** Inventario turístico. Cueva de Hayal (2021).

INVENTARIO TURÍSTICO				
FORMULARIO ÚNICO PARA PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL				
<b>1. GENERALIDADES</b>				
1.1. Nombre	Casa Terracota			
1.2. Departamento	Boyaca	1.6. Distancia (desde el municipio más c		
1.3. Municipio	Villa de leyva	Distancia (desde la capital del departam		
1.4. Corregimiento, Vereda o Lc		1.8. Otros		
1.5. Tipo de Acceso	x	Terrestre	Acuático	Aéreo
<b>2. CARÁCTERÍSTICAS</b>				
2.1. Código Asignado	6			
2.2. Descripción:	<p>Ubicada a las afueras de la villa, este sitio fue construido por el arquitecto colombiano Octavio Mendoza y es considerada la mayor obra de cerámica y alfarería del mundo. La trabajó igual que cualquier vasija u objeto de decoración, es decir, cocinándola y armando desde los cimientos hasta las camas, muebles y ventanas. En total abarca 500 metros cuadrados y tiene como objetivo ser un ícono del diseño y la arquitectura, mostrando una forma diferente de apreciar el arte por medio de una edificación.</p>			
<b>SIGNIFICADO</b>				
Local ( ) Regional ( ) Nacional ( ) Internacional ( )				
Fuente: (Fotograf <a href="https://imagenescityexpress.scdn6.secure.raxcdn.com/sites/default/">https://imagenescityexpress.scdn6.secure.raxcdn.com/sites/default/</a> )				
Diligenciado por: Daniel Fino Beltran			Fecha: 3/03/2021	



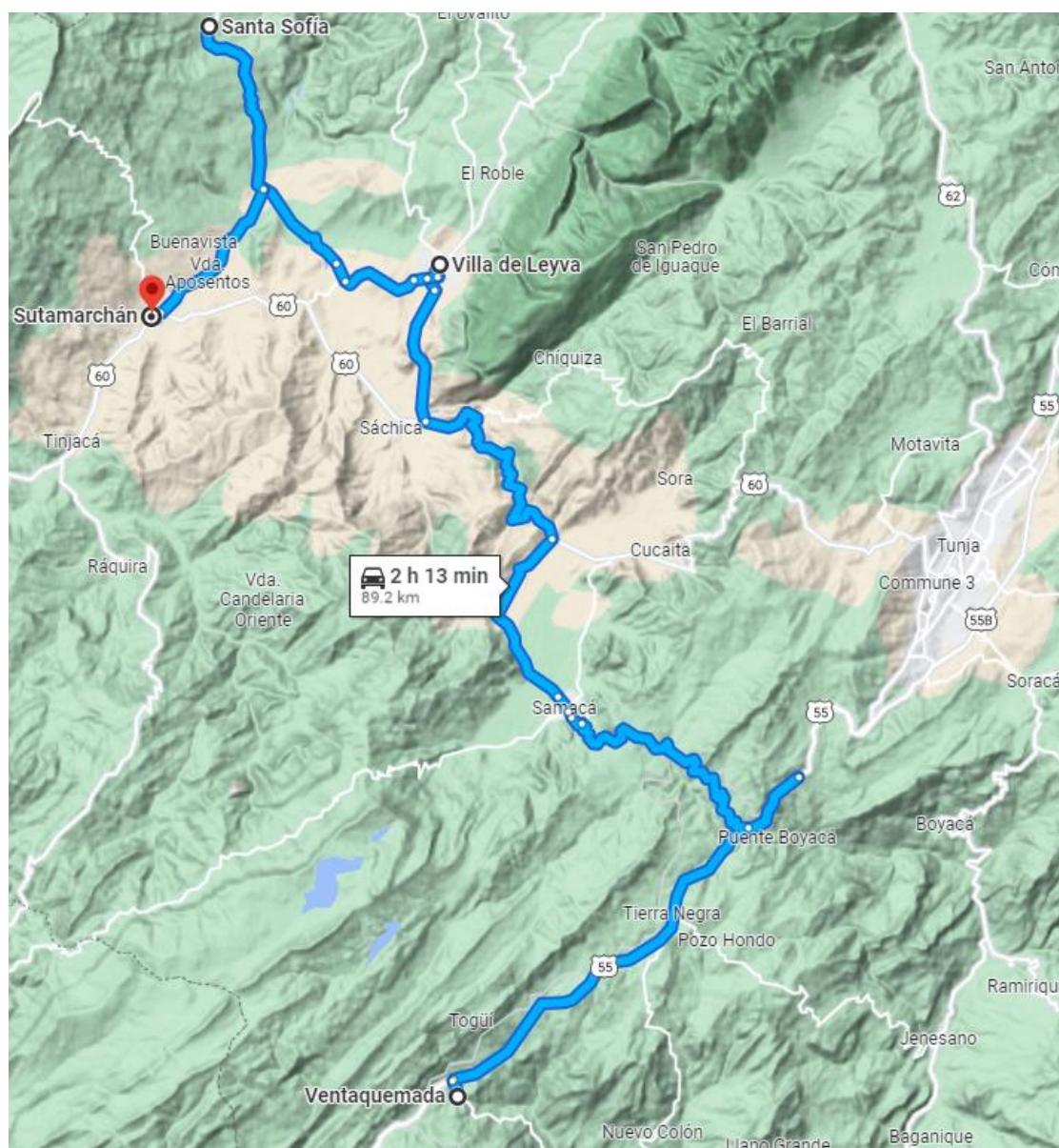
**Figura 37.** Inventario turístico. Casa Terracota (2021).

INVENTARIO TURÍSTICO				
FORMULARIO ÚNICO PARA PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL				
<b>1. GENERALIDADES</b>				
1.1. Nombre	Pozos azules			
1.2. Departamento	Boyaca	1.6. Distancia (desde el municipio más (3Km de Villa de leyva		
1.3. Municipio	Villa de leyva	Distancia (desde la capital del departam		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad		1.8. Otros		
1.5. Tipo de Acceso	x	Terrestre	Acuático	Aéreo
<b>2. CARÁCTERÍSTICAS</b>				
2.1. Código Asignado	7			
2.2. Descripción:	<p>El lugar consta de 6 pozos de gua que logran su atractivo color por los minerales que tiene el suelo (Sulfuro, Selenio y Sulfato de Cobre). La magia de visitar los pozos azules es el contacto con la naturaleza, apreciar la vista y el contraste entre las amarillentas arenas del desierto con el color del agua.</p>			
<b>SIGNIFICADO</b>				
Local (x) Regional (x) Nacional (x) Internacional ( )				
Fuente: (Fotografías) <a href="https://tiempolibre.com.co/wp-content/uploads/2019/08/Pozos-azules.jpg">https://tiempolibre.com.co/wp-content/uploads/2019/08/Pozos-azules.jpg</a>				
Diligenciado por: Daniel Fino Beltran			Fecha: 3/03/2021	



**Figura 38.** Inventario turístico. Posos Azules (2021).

### 7.3. Mapa de la ruta turística gastronómica



**Figura 39.** Mapa de la Ruta Gastronómica. Elaboración propia a partir de Google Maps (2022).

#### 7.4. Itinerario de la ruta turística gastronómica

Tabla 8. *Itinerario de la ruta Día 1.*

<b>Diseño de una ruta de turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva de Boyacá.</b>	
<b>Día 1</b>	
Actividades: Recorrido gastronómico, reconocimiento de productos gastronómicos y materias primas, servicio de hospedaje, Alimentación (desayuno, almuerzo, y refrigerio)	
Actividades para realizar de carácter:	Gastronómicas y Culturales
Dificultad: Intermedia	
Tiempo del recorrido: 12 horas aproximadamente	
Recomendaciones: Llevar ropa cómoda, zapatos cómodos, ropa abrigada, bloqueador, gorras o sombreros, repelente, elementos de bioseguridad, llevar dinero en efectivo	
<b>Itinerario</b>	
Hora: 6:00 am	Inicia el encuentro con los turistas donde se tiene como punto de encuentro la terminal del Norte de Bogotá de buses, para iniciar el recorrido
Hora: 9:00 am	Se realiza parada para tomar el desayuno típico de la región en los restaurantes que están ubicados en la plaza del Municipio de Ubaté, tipos en el corredor
Hora: 10:00 am	Se retoma el viaje en el vehículo hasta el municipio de Sutamarchán
Hora: 12:00 m	Parada en el municipio de Sutamarchán para realizar la primera actividad, se realizará la elaboración de arepas boyacenses en este municipio.
Hora: 2:00 pm	Se toma el almuerzo en el municipio de Sutamarchán, plato típico del municipio.
Hora: 4:00 pm	Se hace el arribo al municipio de Santa Sofía, donde está la posada.
Hora: 7:00 pm	Se realiza el traslado del municipio de Santa Sofía a Villa de Leyva para tomar la cena en este lugar.

Hora: 7:30 pm	Se toma la cena en el municipio de Villa de Leyva.
Hora: 9:30 pm	Regreso a el hospedaje en el municipio de santa Sofia.

Nota: elaboración propia

Tabla 9. *Itinerario de la ruta Dia 2.*

<b>Diseño de una ruta de turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofia, Sutamarchán y Villa de Leyva de Boyacá.</b>	
<b>Día 2</b>	
Actividades: Recorrido gastronómico, reconocimiento de productos gastronómicos y materias primas, servicio de hospedaje, Alimentación (desayuno, almuerzo, y refrigerio)	
Actividades para realizar de carácter:	Gastronómicas y Culturales
Dificultad: Intermedia	
Tiempo del recorrido: 12 horas aproximadamente	
Recomendaciones: Llevar ropa cómoda, zapatos cómodos, ropa abrigada, bloqueador, gorras o sombreros, repelente, elementos de bioseguridad, llevar dinero en efectivo	
Itinerario	
Hora: 7:00 am	Se tomará el desayuno en la posada, el desayuno es típico de la región.
Hora: 9:00 am	Desplazamiento a la casa del Señor José Forero, donde se aprenderá a elaborar las molleas resobadas y biscochos.
Hora: 10:00 am	Se tomará onces, representativas de la región.
Hora: 12:00 m	Traslado a la casa de la señora socorro para tomar el almuerzo, el almuerzo es el típico de la región.
Hora: 2:00 pm	En la casa de la Señora Socorro se aprenderá a elaborar los envueltos de mazorca.
Hora: 4:00 pm	Se tomará onces, representativas de la región.
Hora: 7:00 pm	Se hace el arribo al municipio de Santa Sofia, donde está la posada.
Hora: 7:30 pm	Se tomará la Cena en la posada.
Hora: tiempo libre	Tiempo libre después de la cena.

Nota: elaboración propia

Tabla 10. *Itinerario de la ruta Día 3.*

<b>Diseño de una ruta de turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva de Boyacá.</b>	
<b>Día 3</b>	
Actividades: Recorrido gastronómico, reconocimiento de productos gastronómicos y materias primas, servicio de hospedaje, Alimentación (desayuno, almuerzo, y refrigerio)	
Actividades para realizar de carácter:	Gastronómicas y Culturales
Dificultad: Intermedia	
Tiempo del recorrido: 9 horas aproximadamente	
Recomendaciones: Llevar ropa cómoda, zapatos cómodos, ropa abrigada, bloqueador, gorras o sombreros, repelente, elementos de bioseguridad, llevar dinero en efectivo	
Itinerario	
Hora: 7:00 am	Se tomará el desayuno en la posada, el desayuno es típico de la región.
Hora: 9:00 am	Se realiza desplazamiento a el municipio de Villa de Leyva.
Hora: 9:30 am	Llegada la panadería Peter Pan donde se hará una muestra gastronómica de las mogollas.
Hora: 12:00 m	Se toma el almuerzo en el municipio de Villa de Leyva, comida típica de la región.
Hora: 2:00 pm	Se realiza el traslado al municipio de Ventaquemada, a el establecimiento "amasijos del buen gusto", donde se realizará una cata de arepas que se elaboran en el lugar también otros amasijos como almojábanas y envueltos.
Hora: 6:00 pm	Se hace el arribo al Bogotá.

Nota: elaboración propia

### 7.4.1 Descripción de Actividades.

Tabla 11. *Descripción de Actividades.*

<b>Actividad</b>	<b>Municipio</b>	<b>Descripción</b>
<b>Elaboración de arepas con Doña Olivia</b>	Sutamarchán	se realizará una explicación y la guía para elaborar las arepas, contara la historia de la preparación y porque son importantes para su familia
<b>Elaboración de mogollas resobadas y biscochos donde don José Forero</b>	Santa Sofia	se realizará una explicación y la guía para elaborar las mogollas resobadas y biscochos, contara la historia de la preparación y por qué son importantes para su familia
<b>Elaboración de envueltos con doña Socorro</b>	Santa Sofia	se realizará una explicación y la guía para elaborar los envueltos, contara la historia de la preparación y por qué son importantes para su familia
<b>Elaboración de mogollas en panadería San José</b>	Villa de Leyva	se realizará una explicación las mogollas, contará la historia de la preparación
<b>Amasijos el buen gusto</b>	Ventaquemada	se realizará una explicación y la guía para elaborar las arepas y otros amasijos, contara la historia de la preparación y por qué son importantes para su comunidad

Nota: elaboración propia

### 7.4.3. Observaciones

Se hace referencia a que se debe usar y llevar la ropa cómoda y adecuada para realizar las actividades, también zapatos cómodos y sobre todo el dinero en efectivo, porque en su mayoría los lugares no cuentan con medios electrónicos para realizar los pagos en caso de que sea necesario.

También en medio de la emergencia de salud, es necesario que se lleven los elementos de bioseguridad, en caso de ser celiaco o tener alguna alergia a algo es de carácter obligatorio informar al guía y la persona encargada para evitar percances en la salud de los turistas.

### 7.5. Requisitos legales

Tabla 12. *Requisitos legales.*

Actividades	Requisitos legales
<b>Transporte</b>	Registro Nacional de turismo Norma Técnica Sectorial Turismo Sostenible AV009 – Calidad en la prestación del servicio de transporte turístico terrestre automotor requisitos normativos.
<b>Restaurantes</b>	Registro Nacional de Turismo Norma Técnica Sectorial Turismo Sostenible 004 Establecimientos de gastronomía y bares.
<b>Guías de turismo</b>	Tarjeta profesional Norma técnica sectorial NTS012 - Guías de turismo. Norma de competencia laboral. Prestacion del servicio de guianza turística
<b>Alojamiento</b>	Registro Nacional de Turismo. Norma Técnica Sectorial Turismo NTSH 007 - Posadas turísticas, requisitos de planta y servicios

Nota: Elaboración propia



## 7.6. Presupuesto de desarrollo

Para la realización del proyecto se necesita \$10.000.000 para la organización de las personas que van a participar en el proyecto, otra parte para realizar el marketing digital para acompañar la promoción turística de la ruta con un valor \$5.000.000, también se plantea la posibilidad de una creación de una página web para la distribución del producto con un valor de \$ 2.500.000.

Tabla 13. *Presupuesto Proyecto*

<b>Presupuesto de desarrollo del Proyecto</b>	
Organización del personal	\$ 10.000.000
Marketing digital	\$ 5.000.000
Página web	\$ 2.500.000
<b>Total</b>	<b>\$ 17.500.000</b>

Nota: elaboración propia

## 7.7. Precio del producto ofrecido

Este aspecto comprende el valor al cual se ofrece producto

Tabla 14. *Precio del Producto*

<b>Precio de Venta</b>	
Pax	20
Transporte	\$ 700.000
Guía	\$ 150.000
<b>Valores por persona</b>	
Costo Transporte	\$ 35.000
Costo Guía	\$ 7.500
Alojamiento	\$ 120.000
Refrigerio	\$ 25.000
Desayuno	\$ 70.000
Almuerzo	\$ 70.000
Cena	\$ 70.000
Seguro de viaje	\$ 10.000
Otros	\$ 20.000
<b>Costo total por persona</b>	<b>\$ 427.500</b>
Margen de Ganancia	20%
Valor al Publico	\$ 534.375
Utilidad por persona	\$ 106.875

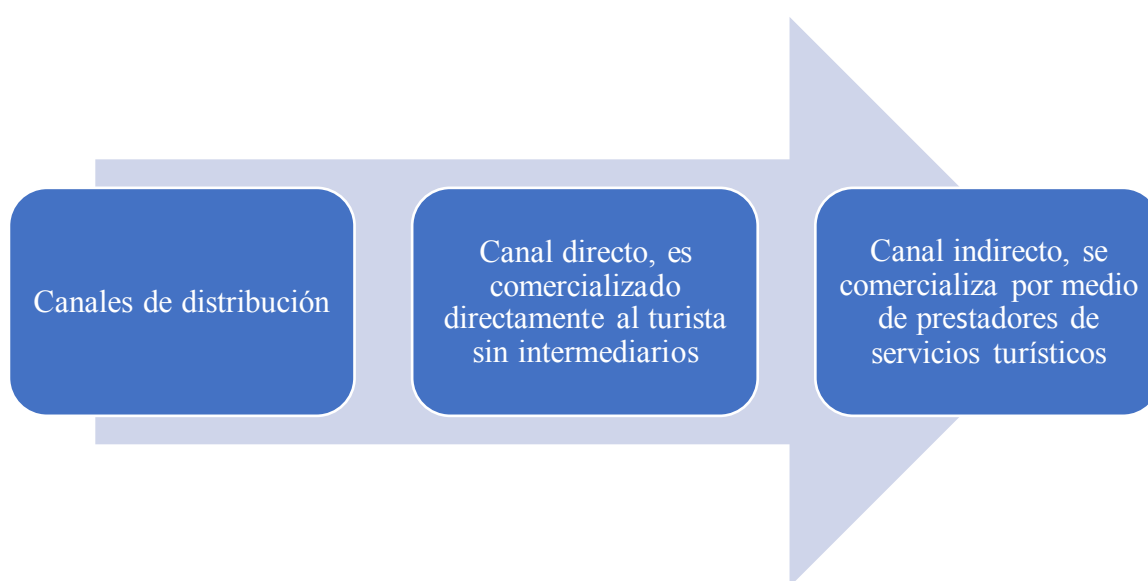
	\$
<b>Utilidad total</b>	2.137.500
IVA del 19%	\$ 101.531
Precio de venta	\$ 635.906
<b>Precio Catálogo</b>	<b>\$ 636.000</b>

Nota: elaboración propia a partir de Mora (2016)

## 7.8. Estrategia comercial

### 7.8.1. Canales de distribución turística.

Figura 40. *Canales de distribución*



Nota: elaboración propia

### 7.8.2. Estrategia comercial.

Tabla 15. *Estrategia comercial para la ruta turística gastronómica.*

<b>Ruta gastronómica</b>			
<b>Estrategia comercial</b>	<b>Plan</b>	<b>Actividad</b>	<b>Publico Objeto</b>
<b>Publicidad y promoción</b>	Se realizará promoción y publicidad mediante las redes sociales, folletos, se enviará información por correo electrónico y creación de una página web de la ruta gastronómica de los amasijos	Diseño del material publicitario atractivo, de fácil comprensión, que sea vistoso en los medios digitales y las mejores tendencias publicitarias	Turistas nacionales e internacionales
<b>Relaciones publicas</b>	Participar en las ferias que comprenden los amasijos y actividades gastronómicas para ofrecer el producto	Hacer conexiones con empresas de turismo y de gastronomía que ayuden a ampliar el catálogo o mejorar lo que ya esta	Prestadores de servicios turísticos, agentes interesados en el sector turístico
<b>Marketing digital</b>	Mantener la conexión entre los interesados con el producto por medio de las redes sociales y pagina web donde	Ampliar y mantener el contacto con los turistas, con mejoras y ampliación de productos para generar nuevas experiencias	Turistas nacionales e internacionales

Nota: elaboración propia

### 7.9. Consideraciones finales

La falta de información de los amasijos puede afectar el desarrollo de proyectos como este porqué se debe tener un fundamento de investigaciones ya hechas, por otra parte, estas investigaciones y acciones turísticas ayudaran a promover las investigaciones más a fondo de cada uno de los amasijos que son conocidos en cada una de las regiones, también el desarrollo de eventos culturales como lo son ferias y fiestas pueden ayudar a identificar los productos que son autóctonos de cada lugar (municipio, región o departamento) generando una gran diversidad de productos que pueden impulsar un nuevo proyecto o ampliar este mismo.

## **8. Conclusiones y recomendaciones.**

### **8.1. Conclusiones**

Para elaborar esta propuesta de la ruta turística gastronómica comprendió actividades de investigación y búsqueda de datos, también se ha vinculado a muchos prestadores de servicios turísticos y a comunidades que elaboran productos (amasijos), hay personas que cuentan con lugares de expendio de alimentos y bebidas, también personas reconocidas de la región por la elaboración de los amasijos que toda la vida han fabricado, también se desarrolló una encuesta para hacer una identificación de los posibles turistas y personas interesadas en hacer parte de la ruta gastronómica, y finalmente diseñar una ruta que conecte todas las actividades que se conocieron y fueron descritas para que sean conocidas por las personas que estén interesadas en conocer y adquirir la ruta turística gastronómica en torno a los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Villa de Leyva y Sutamarchan.

La elaboración de la ruta turística gastronómica se hizo aplicando los objetivos planteados desde el inicio, con la caracterización de los amasijos en los municipios donde se encontró gran variedad de productos en la región que se investiga, también se caracterizó a los turistas que son los potenciales consumidores de la ruta turística gastronómica donde se destaca lo que se interesan por el turismo gastronómico por conocimiento y por gusto, finalmente se desarrolla una ruta turística gastronómica comprende 3 días por los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva que comprende varias actividades en cada una de los municipios en torno a los amasijos.

Para la caracterizar los municipios y con ellos sus atractivos gastronómicos se consolida una gran variedad de productos gastronómicos, que las personas de los destinos han visto que el turismo ha aumentado y los turistas están interesados en lo que tiene el departamento de Boyacá para ofrecer destacan los atractivos culturales y naturales que dentro de ellos va creciendo los atractivos gastronómicos, cada lugar tiene sus formas de hacer las cosas y los productos cuentan una historia detrás de una familia como es el caso de los envueltos de maíz pelado y las mogollas resobadas, el reconocimiento bien desde su familia hasta las comunidades que llegan en el turismo.

El perfil de los turistas interesados en su mayoría son del género femenino su ubicación es el departamento de Cundinamarca en la ciudad de Bogotá, que sus edades en promedio son de 18 a

40 años donde su interés es el turismo gastronómico que se clasifican como interesados en la gastronomía y finalmente que su presupuesto por día es de \$100.000 a \$200.000 por estas razones se demostró que existía público y actividades que son atractivas para las personas que están interesadas en la ruta turística gastronómica que es planteada en este trabajo de grado.

Entendiendo las nuevas formas de turismo y las nuevas formas de vida después de la pandemia y que las personas están buscando nuevas formas de recrearse y hacer actividades turísticas para evadir sus realidades y en algunos casos por salud mental, por esta razón se entiende que las personas están buscando lugares alejados de grandes ciudades, lugares donde puedan conectar con la naturaleza y con el campo, por esta razón se apuesta en este proyecto a realizar todas actividades en zonas rurales en su mayoría para que con la elaboración de los amasijos también se conecte con lo natural y lo cálido de las zonas rurales.

## 8.2. Recomendaciones

Por la gran interferencia que ha tenido el coronavirus puede ser difícil de aplicar una recolección de datos más amplia, porque las relaciones sociales se reducen a las relaciones por medios virtuales donde la voluntad de colaboración para con las investigaciones puede ser más difícil aplicar conceptos de productos, se puede condicionar la recolección de datos con algún tipo de motivación para que las personas que son parte de las recolecciones aporten sus opiniones y su punto de vista para construir los proyectos de investigación y creación de productos.

No se han generado los espacios para generar la discusión sobre gastronomía, las personas que viven en el departamento de Boyacá no conocen del poder gastronómico que se tienen dentro de la región, no conocen ni las regiones que comprenden al departamento de Boyacá frente la caracterización de los platos y actividades gastronómicas que caracterizan en cada región donde se elaboran, no se abordan temas culturales que se han perdido por temas políticos y falta de voluntad de los privados que también deben apoyar estas actividades.

Debe desarrollarse más actividades de rutas gastronómicas con base en investigaciones y actividades de reconocimiento gastronómico para poder identificar las especialidades y características de las zonas donde se fueran a desarrollar, también buscar actividades de turismo rural donde genere actividades gastronómicas y de reconocimiento cultural que beneficien a las comunidades de los lugares donde se puedan desarrollar las actividades, de ser posible se pueden identificar más amasijos que pueden entrar en las actividades a desarrollar dentro de esta ruta turística gastronómica.

## Referencias

- Acle-Mena, R. S., Santos-Díaz, J. Y., & Herrera-López, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Rev.investig.desarro.innov.*, 10 (2), 237-248.
- Agûi, J. (1994). Definiciones: turismo y turista. Paper de Turisme. Recuperado de: <https://core.ac.uk/download/pdf/16372501.pdf>
- Alfonso, M. J. P. (2003). El patrimonio cultural como opción turística. *Horizontes Antropológicos*, 9(20), 97–115. <https://doi.org/10.1590/S0104-71832003000200006>
- Ascanio, A. (2003). Turismo: la reestructuración cultural. 1(2003), 33–37. [www.pasosonline.org](http://www.pasosonline.org)<http://www.pasosonline.org>
- Alcaldía municipal de Ventaquemada. (s.f.). Presentación Recuperado de: <http://www.ventaquemada-boyaca.gov.co/municipio/presentacion>
- Alcaldía municipal de Villa de Leyva. (s.f.). Presentación Recuperado de: <https://www.villadeleyva-boyaca.gov.co/Paginas/default.aspx>
- Alcaldía municipal de Santa Sofía. (s.f.). Presentación Recuperado de: <http://www.santasofia-boyaca.gov.co/tema/municipio>
- Alcaldía municipal de Sutamarchan. (s.f.). Presentación Recuperado de: <http://www.sutamarchan-boyaca.gov.co/tema/municipio>
- Bernal, C, Diaz, B, Muñoz, W (2017) Inventario gastronómico región de oriente de Cundinamarca municipio de Fómeque. Repositorio Uniagustiniana. Recuperado de: <http://repositorio.uniagustiniana.edu.co/bitstream/handle/123456789/338/munozleon-wendyvanesa-2018.pdf?Sequence=1&isallowed=y>
- Bonfil Batalla, G. (2004). Pensar nuestra cultura. Nuestro patrimonio cultural un laberinto de significados. *Diálogos En La Acción*, 117–134.
- Caicedo, C. O. (2014). BBCTC, tomo 09. Gran libro de la cocina colombiana. [Http://books.google.com/books?hl=es&lr=&id=l2lzawaaqbaj&pgis=1](http://books.google.com/books?hl=es&lr=&id=l2lzawaaqbaj&pgis=1)

- Fernández, G., & Ramos S, A. G. (2005). Patrimonio industrial y rutas turísticas culturales: algunas propuestas para argentina. *Cuadernos de Turismo*, (15), 97–112. Recuperado a partir de <https://revistas.um.es/turismo/article/view/18491>
- Gaviria Arbeláez, C. (2019). Arepas colombianas: técnicas profesionales de cocina. Universidad de La Sabana. Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/uniagustiniana/137830?Page=15>.
- García García, J. (1998). De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural. De La Cultura Como Patrimonio Al Patrimonio Cultural, 27(27), 9–20. <https://doi.org/10.5209/POSO.26186>
- Hernández, J., Di Clemente, E., & Guzmán, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres. *Boletín de La Asociación de Geógrafos Españoles*, 68, 407–428. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?Codigo=5138997>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. Del P. (2014). Metodología de la investigación. [Http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf](http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf)
- Hernández Ramírez, J. (2011). Los caminos del patrimonio. Rutas turísticas e itinerarios culturales. Pasos. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9(2), 225–236. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2011.09.021>
- Hernández Rojas, R., & Dancausa Millán, M. (2018). Turismo gastronómico: la gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 27(2), 413–430.
- Hernández Bolaños, A., Muñoz, C., Maldonado, R., & Ramírez, G. (2019). Proyecto para el reconocimiento, fortalecimiento y fomento de las cocinas tradicionales de la provincia de Gutiérrez, Boyacá. *Sosquua*, 1(1), 97–106. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i1.25>
- López-Guzmán Guzmán, T. J., & Sánchez Cañizares, S. M. (2008). La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas. *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6, 159–171. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2008.06.013>
- MORA, J. A., & Motato, J. W. (2019). Turismo comunitario en Colombia: desarrollo social y sostenibilidad. In *Corporación Universitaria Minuto de Dios*.



- Nieto, A. (2019). Productividad agrícola y turismo: ejes de articulación para el cooperativismo con jóvenes campesinos. *Sosquua. Revista Especializada En Gastronomía*, 1(1), 58-80. Recuperado de <http://cipres.sanmateo.edu.co/index.php/sosquua/article/view/180>
- Nieto Mejía, A. (2020). Prácticas gastronómicas domésticas como factor de identidad y construcción cultural desde lo campesino en la provincia Guanentina, Santander. *Palma Express*, 9–52. Recuperado a partir de <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/libros/article/view/380>
- Nieto, A. (2020). Turismo y patrimonio cultural: análisis geográfico y prospectivo en el norte del Tolima: Corporación Universitaria Unitec. Bogotá Colombia.
- Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 16, 261–280.
- Ramallo, E. D. P. (2015). El guía turístico diferencias y similitudes entre comunidades autónomas. *Cuadernos de Turismo*, 35, 499–510. <https://doi.org/10.6018/turismo.35.221681>
- Ruiz, J. (1997). Turismo Cultural: Luces y Sombras. *Estudios Turísticos. N°134*. Recuperado de: [https://turismo.janium.net/janium/Objetos/REVISTAS\\_ESTUDIOS\\_TURISTICOS/79330.pdf](https://turismo.janium.net/janium/Objetos/REVISTAS_ESTUDIOS_TURISTICOS/79330.pdf)
- Santana Talavera, A. (2003). Turismo cultural, culturas turísticas. *Horizontes Antropológicos*, 9(20), 31–57. <https://doi.org/10.1590/s0104-71832003000200003>
- Torres, E. (2006). Rutas Culturales. Recurso, destino y producto turístico. *Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. N° 60*. Recuperado de: [https://www.researchgate.net/publication/334038998\\_Rutas\\_culturales\\_Recurso\\_destino\\_y\\_producto\\_turistico](https://www.researchgate.net/publication/334038998_Rutas_culturales_Recurso_destino_y_producto_turistico)
- Toseli, C (2006). Algunas reflexiones sobre el turismo cultural. *PASOS. Revista de Turismo Y Patrimonio Cultural. Vol.2 N°2* Recuperado de: <https://www.pasosonline.org/Publicados/4206/PS040206.pdf>
- UNESCO (1972, octubre). Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural, Conferencia General UNESCO. Recuperado de: <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>

Viajando X. Ventaquemada “la puerta de oro de Boyacá”. (s.f.) Recuperado de:  
<https://viajandox.com.co/boyaca/ventaquemada-C223>

## Anexos

### Anexo 1

#### Formato de cuestionario para turistas

Lo invito a participar de este proyecto de investigación con fines académicos, de la Uniagustiniana. La siguiente encuesta tiene como finalidad conocer la motivación de los visitantes que llegan a los municipios Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva - Boyacá. Es importante indicar que la información recopilada es confidencial, anónima, y sólo tendrá acceso a esta información la persona encargada de la investigación. Este cuestionario tendrá una duración de 5 minutos.

1. Género:

- A. Femenino
- B. Masculino
- C. Prefiero no decirlo
- D. Otro

2. Ciudad de residencia:

\_\_\_\_\_

3. Ocupación u oficio:

- A. Estudiante
- B. Empleado
- C. Independiente
- D. Desempleado
- E. Otro

4. En qué rango de edad se encuentra:

- A. Entre 18 y 25
- B. Entre 26 y 40
- C. Entre 40 y 60
- D. De 61 en adelante

5. ¿Cuándo usted viaja normalmente cuál es el principal motivo de su viaje?

- A. Vacaciones/recreación/ocio
- B. Visita a familiares o amigos

- C. Educación y formación
- D. Salud y atención médica
- E. Religión/Peregrinaciones
- F. Compras

G. Negocios y/o motivos profesionales

6. ¿Cuándo usted viaja prefiere hacerlo con?

- A. Solo
- B. Amigos
- C. Pareja
- D. Familia
- E. Compañeros de trabajo
- F. Otro

7. Ha visitado los municipios Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva

- A. Si
- B. No

8. ¿Qué tipo de turismo realizaría usted en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva?

- A. Turismo de naturaleza
- B. Turismo histórico.
- C. Turismo gastronómico
- D. Turismo cultural
- E. Otro

Califique de 1 a 10 las siguientes preguntas, donde 1 es poco importante y 10 muy importante.

9. ¿Qué tan importante es para usted la gastronomía?

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

10. ¿Qué tan importante es para usted la gastronomía local en los lugares que visita?

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Los amasijos son preparaciones con harina de trigo o harinas vernáculas (maíz y yuca), con genéricos como arepas, empanadas, pasteles, resobados, galletas, panes y buñuelos entre otros cientos que en cada región reciben un nombre propio.

11. ¿Le gustan los amasijos?

- A. Si
- B. No

12. De los siguientes amasijos, cuales son de su preferencia:

- A. Arepas boyacenses
- B. Envueltos
- C. Mogollas
- D. Bizcochos
- E. Almojábanas
- F. Otros

13. Para usted visitar los municipios Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva y realizar turismo gastronómico es:

- A. No es importante
- B. Poco importante
- C. Importante
- D. Muy importante

14. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar en un viaje de turismo gastronómico por día y por persona?

- A. 100.000 a 200.000
- B. 250.000 a 300.000
- C. 350.000 a 400.000
- D. Mas de 500.000

15. ¿Conoce sobre la producción de amasijos?

- A. Totalmente
- B. Parcialmente
- C. No conoce

16. ¿Le gustaría conocer lugares asociados con la producción de amasijos en Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva?
- A. Si
  - B. No
17. ¿Estaría dispuesto a realizar una ruta gastronómica alrededor de la producción de amasijos en Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva?
- A. Si
  - B. No

## **Anexo 2**

### **Consentimiento informado para entrevistados**

La presente investigación es conducida por Fausto Daniel Fino Beltran de la Universitaria Agustiniiana - Uniagustiniana. El objetivo de esta investigación es elaborar una propuesta de una ruta turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva de Boyacá.

Si usted acepta participar en este estudio se les pedirá responder preguntas por medio de una entrevista, que será grabada para su posterior transcripción. La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación.

Gracias por su participación.

Acepto participar voluntariamente en esta investigación. He sido informado (a) de que la meta de este estudio, Propuesta de una ruta turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva de Boyacá

Me han indicado también que tendré que responder cuestionarios y preguntas en una entrevista, lo cual tomará aproximadamente quince minutos.

Reconozco que la información que yo provea en el curso de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio

alguno para mi persona. De tener preguntas sobre mi participación en este estudio, puedo solicitar su aclaración. Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a la persona que me ha contactado en este estudio quien me entregará sus datos de contacto.

Nombre del Participante

Firma del Participante

Fecha

### **Anexo 3**

#### **Formato de entrevista semiestructurada entrevistados**

Cordial saludo. Los invitamos a participar del proyecto de investigación Propuesta de una ruta turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchán y Villa de Leyva de Boyacá, del programa de Hotelería y Turismo de la Universitaria Agustiniiana – Uniagustiniana. Es importante aclarar que la información y resultados que aquí recolectan son confidenciales y sólo tendrán acceso a ellos los integrantes del grupo de investigación. Esta entrevista tendrá una duración de 15 minutos, será grabada con la autorización del entrevistado.

¿En qué organización o empresa del sector labora usted?

¿Qué tanto influye la gastronomía local con la actividad turística?

¿Qué amasijos conoce que sean autóctonos del municipio?

¿En el municipio hay actividades gastronómicas que sean de resaltar?

¿Cree usted que la gastronomía es un potencial turístico para el municipio?

¿Cómo cree que se puede incentivar el consumo de los amasijos?

¿Cree usted que es posible realizar una ruta gastronómica a partir de los amasijos?

## Anexo 4

### Formato de entrevista semiestructurada entrevistados

Cordial saludo. Los invitamos a participar del proyecto de investigación Propuesta de una ruta turismo gastronómico a partir de los amasijos en los municipios de Ventaquemada, Santa Sofía, Sutamarchan y Villa de Leyva de Boyacá, del programa de Hotelería y Turismo de la Universitaria Agustiniiana – Uniagustiniana. Es importante aclarar que la información y resultados que aquí recolectan son confidenciales y sólo tendrán acceso a ellos los integrantes del grupo de investigación. Esta entrevista tendrá una duración de 15 minutos, será grabada con la autorización del entrevistado.

¿Qué tipo de amasijos conoce?

¿Cuáles son los amasijos más representativos de la región boyacense?

¿Quién le enseñó la elaboración de los amasijos?

¿Se ha visto beneficiado icónicamente de estos productos o solo es su tradición familiar?

¿Cuál considera usted que es la importancia de los amasijos en la identidad de la región boyacense?