

# **Turismo Gastronómico Choachí**

Cristian David Rayo López  
Over Santiago Flórez Trujillo  
Tatiana Johana Beltrán Pulido

Universitaria Agustiniana  
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas  
Programa Hotelería y Turismo  
Bogotá, D.C.  
2019

# **Turismo Gastronómico Choachí**

Cristian David Rayo López  
Over Santiago Flórez Trujillo  
Tatiana Johana Beltrán Pulido

Director  
José Alfredo Díaz Valbuena

Trabajo de grado para optar al título de Hotelería y Turismo

Universitaria Agustiniana  
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas  
Hotelería y Turismo  
Bogotá, D.C.  
2019

## **Agradecimientos**

En primer lugar, le agradecemos a Dios y a la vida por darnos la oportunidad de llegar hasta estas instancias de nuestra formación personal y profesional, también agradecemos profundamente a nuestras familias, las cuales siempre han estado prestas a brindarnos apoyo incondicional, lo cual permitió la construcción de esta investigación.

Adicionalmente, agradecemos a nuestro Tutor José Alfredo Díaz, quien creyó en nuestro proyecto y nos guió por el camino investigativo que permitió darle forma a nuestro trabajo de grado; además, es importante mencionar a la secretaria de turismo Yolima Rodríguez y a las señoras fundadoras de la Asociación el Antojito de la vereda El Pulpito, quienes aportaron información crucial para la identificación de las tradiciones gastronómicas del municipio de Choachí.

También es importante para nosotros agradecer a la comunidad Chiguana quien durante el desarrollo de la investigación siempre se prestó a brindar información amablemente en cada uno de los rincones a donde la búsqueda de datos nos condujo, permitiendo el conocimiento del enorme patrimonio cultural que poseen.

## **Resumen**

Esta investigación se planteó, con el objetivo principal de diseñar una ruta turística en el municipio de Choachí, enfocada en resaltar el patrimonio gastronómico relacionado a los amasijos típicos y las cocinas tradicionales del municipio, esto se genera con la intención de identificar alternativas de diversificación de la oferta turística con la que disponen actualmente favoreciendo al crecimiento turístico del municipio, repercutiendo directamente en el crecimiento económico de sus habitantes. Esto se determina debido a que se logra identificar que el municipio de Choachí, cuenta con una oferta turística encaminada en promover el turismo natural y de bienestar, basado en el uso potencial de los termales, como uno de sus atractivos principales, esto los ha llevado a tener una oferta gastronómica enfocada en satisfacer la necesidad relacionada a la ingesta de alimentos de los turistas, pero no se ha orientado en la promoción de su patrimonio culinario como factor motivador de viaje, creando una oferta donde sobresalga el uso del turismo gastronómico.

Por consiguiente, se divide la investigación en tres (3) capítulos, encaminados al cumplimiento del objetivo general de la siguiente manera; en el primer capítulo, se lleva a cabo la identificación de los potenciales turísticos del municipio de Choachí Cundinamarca, relacionados a sus tradiciones gastronómicas, mediante la aplicación de un diario de campo, el cual permitió al grupo de investigadores evaluar directamente la oferta e infraestructura turística, permitiendo el levantamiento actualizado de un inventario turístico elaborado bajo los lineamientos gubernamentales dispuestos, adicionalmente permitió realizar un primer acercamiento a las charlas con la comunidad, las cuales fueron conduciendo a la identificación de los saberes y sabores dispuestos en el pensamiento colectivo de su comunidad.

Posteriormente, en el segundo capítulo se busca identificar el patrimonio gastronómicas del municipio de Choachí Cundinamarca, para lo cual se determina el diseño de un grupo focal, en el que participaron las señoras fundadoras de la asociación el Antojo, las cuales llevan más de 25 años promocionando productos tradicionales de la gastronomía Chiguana, principalmente dulces y amasijos, por lo tanto se programa la actividad en las instalaciones de la asociación ubicadas en la escuela veredal El Pulpito, este ejercicio arroja información importante, la cual se confronta posteriormente con una encuesta aplicada a la secretaria de Turismo del municipio, lo cual nos permite una identificación de las tradiciones gastronómicas más relevantes para la comunidad, otorgando de esta manera los insumos necesarios para el diseño de la ruta del amasijo Chiguano.

Finalmente se realiza el diseño de un producto turístico, en el cual se hace necesaria la aplicación de una encuesta enfocada en la identificación de la demanda, permitiendo la identificación del perfil del cliente, sus deseos y necesidades, generando estrategias que permitieran el diseño acorde de la ruta gastronómica del municipio, por lo tanto se genera una evaluación del destino y la propuesta, encontrando las mejores alternativas de asociación entre la ruta y la oferta turística posicionada en la actualidad, dando como resultado un producto que permite 3 diferentes alternativas para su comercialización, manteniendo la idea principal de promoción del turismo gastronómico.

En conclusión, esta investigación, logro identificar que el municipio de Choachí cuenta con una oferta turística sólida enfocada en la promoción de su patrimonio natural, adicionalmente se concluye que cuentan con un patrimonio gastronómico presente dentro del pensamiento colectivo, lo cual genera un panorama propicio para el diseño de un producto enfocado en las cocinas tradicionales del municipio como factor motivador de viaje.

## **Abstract**

This research was proposed, with the main objective of designing a tourist route in the municipality of Choachí, focused on highlighting the gastronomic heritage related to the typical dough and the traditional kitchens of the municipality, this is generated with the intention of identifying alternatives for diversification of the tourist offer with which they currently have, favoring the tourist growth of the municipality, having a direct impact on the economic growth of its inhabitants. This is determined because it is possible to identify that the municipality of Choachí has a tourism offer aimed at promoting natural and wellness tourism, based on the potential use of thermal springs, as one of its main attractions, this has led to have a gastronomic offer focused on satisfying the need related to the food intake of tourists, but it has not focused on the promotion of its culinary heritage as a motivating factor of travel, creating an offer where the use of gastronomic tourism excels.

Therefore, the investigation is divided into three (3) chapters, aimed at achieving the general objective as follows; In the first chapter, the identification of tourism potentials of the municipality of Choachí Cundinamarca, related to their gastronomic traditions, is carried out through the application of a field diary, which allowed the group of researchers to directly evaluate the tourism offer and infrastructure, allowing the updated uptake of a tourist inventory prepared under the governmental guidelines, additionally allowed to make a first approach to the talks with the community, which were leading to the identification of the knowledge and flavors available in the collective thinking of their community.

Subsequently, in the second chapter seeks to identify the gastronomic heritage of the municipality of Choachí Cundinamarca, for which the design of a focus group is determined, in which the founding ladies of the association the Antojo, which took more than 25 years, participated promoting traditional products of the Chiguana gastronomy, mainly sweets and amasijos, therefore the activity is programmed in the facilities of the association located in the El Pulpito school, this exercise throws important information, which is later confronted with a survey applied to the tourism secretary of the municipality, which allows us to identify the most relevant gastronomic traditions for the community, thereby providing the necessary inputs for the design of the Chiguano amasijo route.

Finally, the design of a tourist product is made, in which it is necessary to apply a survey focused on the identification of the demand, allowing the identification of the client's profile, their desires

and needs, generating strategies that allow the design according to the gastronomic route of the municipality, therefore an evaluation of the destination and the proposal is generated, finding the best alternatives of association between the route and the tourist offer positioned at present, resulting in a product that allows 3 different alternatives for its commercialization , maintaining the main idea of gastronomic tourism promotion.

In conclusion, this research, I can identify that the municipality of Choachí has a solid tourism offers focused on the promotion of its natural heritage, additionally it is concluded that they have a gastronomic heritage present within the collective thought, which generates a favorable scenario for the design of a product focused on the traditional kitchens of the municipality as a motivating factor for travel.

## Tabla de contenidos

Introducción .....	12
1 Problema de investigación .....	13
1.1 Planteamiento del problema .....	13
1.2 Formulación del problema.....	13
2 Justificación .....	14
3 Objetivos del proyecto .....	15
3.1 Objetivo general .....	15
3.2 Objetivos específicos.....	15
4 Marcos de referencia.....	16
4.1 Marco teórico.....	16
4.1.1 Turismo gastronómico.....	16
4.1.2 Turismo gastronómico en Latinoamérica.....	16
4.1.3 Turismo gastronómico en Colombia.....	17
4.1.4 Gastronomía indígena. ....	18
4.1.5 Producto turístico. ....	19
4.1.6 Diseño de productos turísticos. ....	20
4.1.7 Tipos de productos turísticos.....	24
4.1.8 Inventario turístico. ....	24
4.2 Marco conceptual .....	25
4.2.1 Cultura.....	25
4.2.2 Patrimonio. ....	25
4.2.3 Tradición. ....	26
4.2.4 Tradiciones gastronómicas.....	26
4.2.5 Turismo. ....	27
4.2.6 Turismo Gastronómico.....	27
4.2.7 Ruta turística. ....	27
4.2.8 Plato típico.....	28
4.2.9 Amasijos.....	29
4.2.10 Cocinas tradicionales.....	29



4.3	Marco geográfico.....	29
4.3.1	Reseña histórica.....	31
4.3.2	Patrimonio cultural.....	31
4.3.3	Caracterización de la población. ....	33
4.4	Marco legal.....	33
4.4.1	Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.....	33
4.4.2	3er Foro mundial de turismo gastronómico de la OMT, San Sebastián, España, 8 y 9 de mayo del 2017. ....	35
4.4.3	Plan estratégico para la construcción del producto turístico gastronómico. ....	35
4.4.4	Red de gastronomía de la OMT. ....	36
5	Metodología.....	37
5.1	Modalidad de la investigación.....	37
5.2	Tipo de investigación.....	37
5.3	Recolección de información.....	38
5.4	Técnicas de recolección de datos.....	38
6.	Capítulo I: Definir los potenciales turísticos del municipio de Choachí Cundinamarca, relacionados a sus tradiciones gastronómicas.....	40
	Contextualización investigativa.....	40
6.1	Trabajo de campo.....	40
6.1.1	Diario de campo. ....	41
6.1.2	Descripción.....	41
7	Atractivos turísticos.....	55
7.1	Atractivos culturales y naturales.....	55
8	Facilidades turísticas del municipio.....	72
8.1	Agencias de viaje y asociaciones.....	72
8.2	Hoteles.....	72
8.3	Restaurantes.....	73
9	Potenciales turísticos relacionados con las tradiciones gastronómicas.....	77
10	Capítulo II: Identificación del patrimonio gastronómicas del municipio de choachí cundinamarca a través de sus cocinas tradicionales.....	78
	Recolección de datos.....	78

10.1	Grupo focal .....	78
10.2	Resumen ejecutivo.....	79
10.3	Introducción.....	80
10.4	Análisis de la información.....	80
10.4.1	Los contextos en los que se crean y recrean sus manifestaciones. ....	81
10.4.2	Mecanismos de transmisión de conocimiento. ....	82
10.4.3	Las situaciones que vulneran la manifestación de conocimientos y prácticas gastronómicas del municipio. ....	82
10.4.4	La función que cumplen individuos o grupos en relación con ellas. ....	82
10.4.5	Las posibles estrategias de sensibilización, capacitación y difusión de sus manifestaciones.....	83
10.4.6	La existencia o participación de instituciones relacionadas con ellas. ....	84
10.4.7	Compromiso de los participantes con el aprovechamiento de este patrimonio dentro del desarrollo turístico del municipio. ....	84
11	Entrevista.....	85
11.1	Que conocimientos sabe sobre los platos tradicionales del municipio de Choachí.....	85
11.1.1	¿Qué amasijos reconoce por tradición?.....	86
11.1.2	¿Para ustedes cual es la importancia del turismo gastronómico?.....	87
11.1.3	Para ustedes como alcaldía ¿Cuáles son los planes que tienen para el desarrollo turístico de este municipio, si incluyen el turismo gastronómico? .....	87
12	Patrimonio gastronómico .....	89
12.1	Recetas representativas.....	89
12.2	Mecanismos de transmisión.....	90
12.3	Turismo gastronómico .....	90
12.4	Apoyo gubernamental.....	90
13	Conclusiones investigativas .....	92
13.1	Inventario de recetas identificadas .....	92
14	Capitulo III: Diseño de la ruta turística del municipio de choachi.....	99
14.1	Análisis de la demanda .....	99
14.2	Muestra .....	100
14.3	Encuesta.....	101
14.4	Análisis de resultados .....	101

14.5	Perfil del cliente.....	105
15	Análisis estratégico .....	107
15.1	Fortalezas.....	107
15.2	Debilidades.....	107
15.3	Oportunidades.....	107
15.4	Amenazas.....	108
16	Estructura del producto .....	109
16.1	Concepto del producto.....	109
16.1.1	Nombre.....	110
16.1.2	Logo. ....	110
16.2	Beneficios del producto .....	110
16.2.1	Taller gastronómico.....	111
16.2.2	Visita a finca agro turística.....	111
16.3	Diseños de paquetes turísticos.....	113
16.3.1	La ruta del amasijo Chiguano y el agua. ....	113
16.3.2	La ruta del amasijo Chiguano y la naturaleza. ....	114
16.3.3	La ruta del amasijo Chiguano y la cultura.....	115
16.4	Determinación de costos.....	117
16.4.1	La ruta del amasijo Chiguano y el agua. ....	117
16.4.2	La ruta del amasijo Chiguano y la naturaleza. ....	117
16.4.3	La ruta del amasijo Chiguano y la cultura.....	118
17	Estrategia de comercialización.....	120
	Conclusiones .....	122
	Recomendaciones.....	123
	Referencias .....	124
	Anexos.....	126

## **Introducción**

El turismo gastronómico es una importante tipología turística, que en la actualidad tiene una mayor participación dentro del mercado turístico de las regiones, debido a que este permite desarrollar actividades encaminadas a favorecer la sostenibilidad, por lo tanto, la creación de una ruta gastronómica en el municipio de Choachí, brinda alternativas de desarrollo turístico para la región y sus habitantes, por consiguiente, este documento muestra el proceso investigativo y de diseño utilizados para la creación de la ruta del amasijo Chiguano, la cual fue desarrollada mediante tres capítulos en los cuales se recolecta la información necesaria para fundamentar el diseño y su viabilidad.

Por lo tanto, el documento, muestra en el primer capítulo la identificación de los atractivos turísticos, la planta turística, la infraestructura y las facilidades con las que cuenta el municipio de Choachí, con el fin de determinar la capacidad de este lugar, para atender un alto flujo de turistas, adicionalmente se realiza la descripción de los hoteles y restaurantes constituidos dentro de la población.

Seguidamente, se plantea un segundo capítulo, donde se realiza la documentación de las cocinas tradicionales que permanecen dentro del pensamiento colectivo, logrando la identificación de la apropiación de estos conocimientos por parte de los pobladores, encontrando que las tradiciones permanecen solidas dentro de la identidad Chiguana, esto se logra mediante actividades con la comunidad y entes gubernamentales, dándole un fundamento sólido a la temática que determinara el producto turístico.

Finalmente, se construye el tercer capítulo diseñando una propuesta de ruta turística, basada en los amasijos típicos del municipio de Choachí, ya que se toma la determinación de resaltar esta parte del conocimiento tradicional gastronómico, fundamentándose en la relevancia de estos productos dentro del pensamiento colectivo de la comunidad, razón que permite que se relacione la temática con la planta turística y los atractivos con los que se cuenta dentro de este territorio.

## **1 Problema de investigación**

### **1.1 Planteamiento del problema**

Choachí es un municipio cercano a la ciudad de Bogotá, el cual posee una historia ligada a las comunidades indígenas precolombinas que vivían en este sector, las cuales poseían métodos alimenticios propios, definidos por los productos que encontraban a su alrededor, donde sobresale el maíz como alimento sagrado para estas comunidades, las mismas que posteriormente se vieron transformadas por la colonización española generando la mezcla sociocultural que da origen a la gastronomía típica del municipio, actualmente el arraigo a estas tradiciones se ha venido fortaleciendo gracias al turismo creciente en este municipio.

En este municipio se pueden degustar diversos amasijos elaborados a base de harinas de maíz, sagú, yuca entre otros, adicionalmente poseen la tradicional fritanga que consiste en la unión de diferentes embutidos como la rellena o la longaniza acompañados de unos tubérculos como la papa y la yuca, también ofertan las diferentes bebidas fermentadas que representan la herencia más pura transmitidas por las comunidades indígenas, lo que genera un importante complemento a las actividades turísticas que se desarrollan prósperamente en este municipio.

Aunque en este municipio encontramos una rica oferta gastronómica, observamos que las motivaciones de viaje de los turistas que visitan este municipio se centralizan en diversas tipologías turísticas que se complementan maravillosamente con las tradiciones alimentarias de este lugar, pero no encontramos actividades turísticas que complementen la rica gastronomía tradicional propia de esta región, es decir, que los viajeros que llegan a este lugar comen durante su viaje, pero no viajan para comer.

El anterior fenómeno se ocasiona, por la limitada oferta del turismo gastronómico en este municipio, ya que cuenta con tradiciones alimenticias sólidas, pero no poseen un turismo enfocado a la manera de alimentarse y todo lo que conlleva alrededor de este fenómeno.

### **1.2 Formulación del problema**

¿Cómo diseñar una propuesta de producto turístico basado en las cocinas tradicionales del municipio de Choachí?

## 2 Justificación

Las cocinas tradicionales representan un importante factor de la identidad cultural de las sociedades, ya que personifican mucho del desarrollo histórico de las diferentes comunidades, describiendo los diversos factores a los que se vieron enfrentados durante su historia, por lo tanto dichas costumbres simbolizan un medio de caracterización, que logra diferenciar los diferentes grupos sociales, por lo tanto es posible conocer mucho del estilo de vida, entorno y características de comportamiento, a través de sus métodos alimenticios típicos, razón que posiciona al turismo gastronómico como una importante tipología turística en la actualidad, desencadenando en un fenómeno que beneficia enormemente a las comunidades que han sabido preservar, apropiarse y transmitir estos conocimientos de manera eficaz, deleitando los paladares de millones de turistas que se interesan en viajar con la intención de descubrir los sabores propios de esta región.

Por consiguiente, se puede determinar que el turismo gastronómico, puede generar un importante progreso en este sector, siendo una tipología dinámica que admite generar diferentes propuestas de valor que logran posicionar al lugar que lo promueva

Lamentablemente en Colombia, encontramos una oferta multi cultural que no permite generar un reconocimiento de la identidad gastronómica propia de país para posicionarlo en el mundo, aunque se ha venido desarrollando una gestión importante de estos proyectos en algunos departamentos como Boyacá en donde han logrado implementar exitosamente un producto turístico llamado la ruta de la almojábana que está conformado por un grupo de actividades que giran en torno del amasijo típico tradicional de esta región, demostrando un importante crecimiento turístico de los municipios que intervienen en esta actividad.

Por lo tanto, con este proyecto se propone una alternativa de desarrollo del turismo gastronómico en el municipio de Choachí con el fin de crear alternativas que aprovechen las tradicionales gastronómicas de este país, para posicionarlo como un importante referente del turismo gastronómico en el departamento de Cundinamarca.

### **3 Objetivos del proyecto**

#### **3.1 Objetivo general**

Diseñar una ruta turística en el municipio de Choachí, basada en sus amasijos y cocinas tradicionales.

#### **3.2 Objetivos específicos**

- Definir los potenciales turísticos del municipio de Choachí Cundinamarca, relacionados a sus tradiciones gastronómicas.
- Identificar el patrimonio gastronómicas del municipio de Choachí Cundinamarca a través de sus cocinas tradicionales.
- Formular la ruta del amasijo Chiguano en el municipio de Choachí.

## 4 Marcos de referencia

### 4.1 Marco teórico

#### 4.1.1 Turismo gastronómico.

En la actualidad el turismo gastronómico se ha posicionado como una tipología turística en auge, convirtiendo las tradiciones gastronómicas típicas de cada región como el factor que motiva la decisión de visitar algún lugar específico, brindándole a los turistas experiencias sensoriales únicas, que generen en la mente del turista una gran recordación de su visita.

Por consiguiente, se mencionan algunas definiciones:

Como menciona (Leal, 2015) “ El turismo gastronómico es, en la actualidad, una de las mejores expresiones de la sociedad posmoderna, en la que el hecho de ver, oler y degustar se convierte en una actividad completamente experiencial, donde los productores primarios y secundarios brindan al turista un conjunto de sensaciones transmitidas por medio de la comida y la bebida. ” (p.45)

El turismo gastronómico ha cambiado en todo el mundo dejando diferencias notorias, para que ya la gastronomía sea posicionada como un mercado turístico.

Se suelen organizar rutas gastronómicas vinculadas en la mayor parte de ocasiones a certificados de calidad, se trata de un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional considerada una expresión de la identidad cultural regional (Barrera, 2006).

Por consiguiente, se puede determinar que en la actualidad las tradiciones gastronómicas de las diferentes comunidades mundiales, toman una mayor importancia dentro de los factores motivadores de viaje de los turistas, ya que cada vez son más las personas interesadas en visitar un lugar con el principal objetivo de conocer su gastronomía típica y sus costumbres de preparación y consumo alimenticio.

Según (Barrera, 2000) una Ruta Gastronómica es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, a su vez las Rutas Gastronómicas se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre. (pág. 2).

#### 4.1.2 Turismo gastronómico en Latinoamérica.

Según, (Miranda, 2009, pág. 123) ‘ ‘Durante la última década, la importancia relativa del turismo en la economía nacional de los países latinoamericanos ha ido en aumento, hasta convertirse en una actividad de gran relevancia para muchos de ellos’ ’.



En la actualidad, Latinoamérica presenta un gran crecimiento económico en la gran mayoría de sus países, gracias a la potencialización turística actual de países como Perú, Ecuador, Colombia entre otros muchos países, gracias a que estos han venido presentando una transformación sociocultural que ha favorecido al turismo en todas sus tipologías especialmente la gastronómica, por lo tanto, se mencionara a continuación algunos autores que referencian este fenómeno actual.

(Falcón, 2014) determina que Latinoamérica cuenta con algunos países con una gastronomía reconocida a nivel internacional como son Argentina, México, Perú y Uruguay.

Por esto la gastronomía este siendo un motivo para realizar un viaje, como conocimientos gastronómicos teniendo en cuenta los valores, actitudes y estilos de vida de los turistas.

La (ONU , 2013) ha declarado el año internacional de la quínoa, lo que permite a Bolivia y Perú, principales productores, promocionar este alimento tradicional como ingrediente tanto para la dieta diaria como para platos de alta cocina. Perú obtuvo en el año 2018 el premio al mejor destino mundial de turismo gastronómico de los reconocidos "WorldTravelAwards".

#### **4.1.3 Turismo gastronómico en Colombia.**

Colombia, es un país marcado por grandes diferenciaciones culturales dentro de su población, lo que genera una amplia gama de productos gastronómicos típicos diferentes a lo largo de su territorio, debido a esto no existe el reconocimiento de un plato insignia dentro de la gastronomía colombiana que genere un impacto global que potencialice el turismo gastronómico, como si lo poseen otros países como Perú con el ceviche y Argentina con el asado, los cuales son territorios que gozan con un reconocimiento gastronómico global. Por consiguiente, Colombia ha venido generando estrategias de reconocimiento de su cultura gastronómica, con el fin de generar alternativas que organicen, estas tradiciones con el fin de promoverlas turísticamente, a través de la generación de rutas turísticas gastronómicas en diferentes departamentos del país.

(Llano, 2016, pág. 297), menciona que Vale la pena señalar que la elaboración de una ruta turística alimentaria se enmarca en una clase de turismo específico que busca el reconocimiento del patrimonio gastronómico, también propone la formulación de la ruta de la sal, en el municipio minero de Nemocón, a través del reconocimiento del plato del minero, conformado por diferentes tubérculos como la papa y la yuca, complementados con embutidos típicos como la rellena, además de diferentes carnes cocinadas a través de la salmuera o salazón, ya que en este municipio se

encuentra una de las minas de sal más grandes del país, lo que repercutió directamente en las tradiciones alimentarias de sus pobladores.

(Sanabria, 2017), la experiencia fue magnífica. Nunca antes Colombia había tenido un intercambio de cooperación con un país extranjero de esta naturaleza.

Este tipo de intercambio se realizó en noviembre 2017 dejando la presencia de Colombia en los principales salones de negocios y de turismo, una degustación inmemorable de los sabores tradicionales de Colombia.

#### **4.1.4 Gastronomía indígena.**

Las características gastronómicas de las comunidades indígenas autóctonas del país se fundamentan en la biodiversidad presente en los territorios de su desarrollo, generando grandes demarcaciones fundamentadas en su lugar de origen, determinando caracterizaciones en la manera de cocción de sus alimentos según su región de origen, debido al aprovechamiento de los recursos disponibles, por consiguiente, se puede asegurar que las tradiciones culinarias de las comunidades indígenas que se formaron a lo largo de la región cundí-boyacense, dependieron principalmente de los elementos que esta fértil tierra les proveía para dar forma a la identidad gastronómica de importantes sociedades, como la muisca, la cual es llamada por señora Julia Enriques en su investigación de tradiciones muisca realizada en alianza con la fundación universitaria Cafam, como el pueblo de la sal, pero también menciona que este no fue el único producto que determino la manera de comer de esta comunidad, pero si permitió dinamizar el comercio de este pueblo con los productos distribuidos por las comunidades cercanas, incorporándole ingredientes interesantes a la dieta muisca, (Bernal, 2017), adicionalmente esta autora referencia importantes historiadores, que le permitieron dar un recuento de las tradiciones gastronómicas del pueblo muisca, mencionando el importante trabajo realizado por la universidad nacional, en el la creación del recetario muisca, a través del trabajo conjunto con los cabildos muisca de las localidades de Bosa y Suba, donde realizaron un rescate importante de la herencia gastronómica presente en el pensamiento colectivo de lo que sobrevive en la actualidad de esta comunidad, en este documento mencionan la fuerte relación del maíz con el desarrollo de esta comunidad indígena de la siguiente manera..

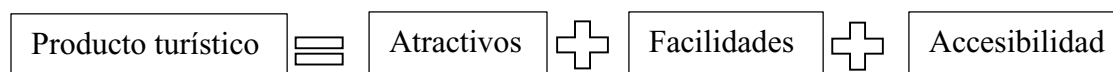
“Se cuenta que el maíz es una gramínea originaria de América y, para nuestros abuelos y abuelas ancestrales muisca, era lo que se denominaba ‘granos de oro’ en la leyenda de Piracá. En nuestro país

se tienen indicios de la existencia en el valle del Alto Magdalena, como registro de que las comunidades nativas lo utilizaban” (universidad nacional de Colombia, 2016).

De acuerdo con, lo anterior se puede determinar que el maíz, es un ingrediente fundamental en la diversificación gastronómica muisca, debido que de este maravilloso ingrediente forjaron la base primordial de las recetas culinarias muisca que sobreviven en la actualidad, entre los que sobresalen las diversas elaboraciones de amasijos, que forman parte de la alimentación tradicional de diferentes poblados en la actualidad, generando una caracterización determinada por las costumbres típicas de la región en la que se elaboren.

#### 4.1.5 Producto turístico.

Para la conceptualización apropiada del producto turístico, se hace necesario la identificación de la palabra producto como todo bien o servicio que busca la satisfacción de las necesidades y deseos de su consumidor, por lo tanto (Tabares, 2001, pág. 15) menciona que en cuestiones turísticas el producto es el resultado obtenido de todo el sistema turístico, conformándose por atractivos, facilidades y accesibilidad como el autor lo muestra en la siguiente figura.



**Figura 1.** producto turístico. Producto turístico aplicación de la estadística y el muestreo (2019)

Posteriormente (Tabares, 2001) realiza una ampliación de la anterior información, describiendo cada uno de los ítems que conformar el producto turístico, determinando de esta manera una clasificación de los diferentes tipos de atractivos posibles, las diversas facilidades necesarias para la prestación de servicios turísticos y los medios disponibles de accesibilidad necesarios para el diseño y conformación de un producto turístico, dicha clasificación se describe en la siguiente tabla.

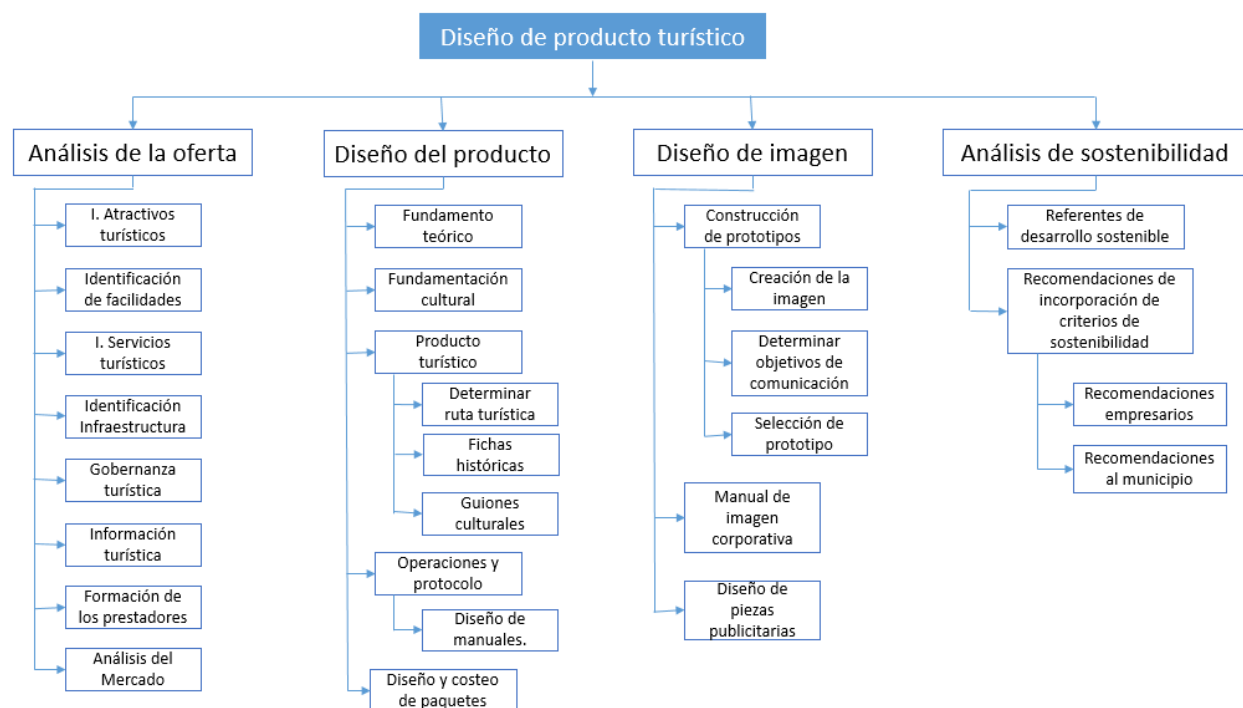


**Figura 2.** Producto turístico. Tomado de: producto turístico aplicación de la estadística y el muestreo. Autoría propia

En conclusión, se puede determinar que un producto turístico es conformado por diversos atractivos naturales o culturales, complementados por un conjunto de servicios necesarios para la prestación de actividades turísticas, y un medio de accesibilidad que permita llegar al disfrute del lugar donde se disponga el atractivo, por lo tanto si un lugar no cuenta con alguno de estos tres factores, no se podrá generar una creación de productos turísticos, obligando al ente diseñador a realizar una identificación previa de los factores anteriormente mencionados con el fin de poder desarrollar el producto turístico.

#### **4.1.6 Diseño de productos turísticos.**

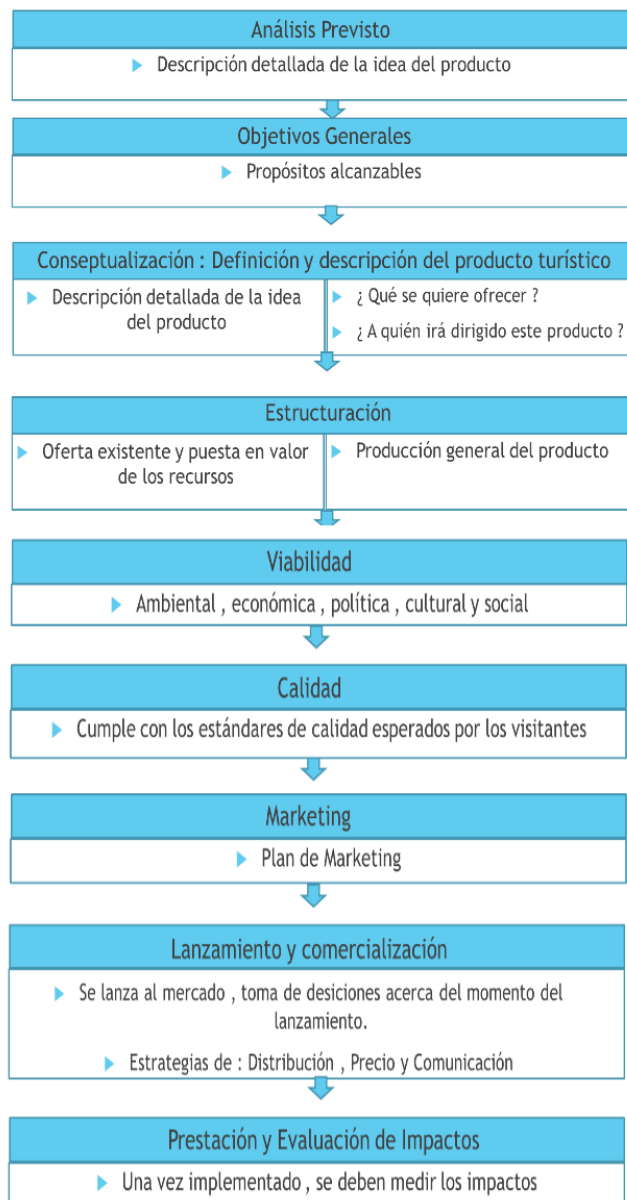
Diseñar un producto turístico se considera una ardua labor debido a las diversas variables que se deben tener en cuenta para su elaboración, es por esto que (FONTUR, 2014 ) propone una guía de diseño de productos turísticos fundamentada en 4 pilares principales, los cuales serán descritos a través del siguiente gráfico.



**Figura 3.** Diseño de producto Turístico. Elaboración: propia, diseño de producto turístico Honda FONTUR (2019)

Por otra parte, Todo diseño de productos turísticos debe ser considerado como un trabajo artístico, original, con los siguientes objetivos: rentabilidad económica, social y ambiental, y la satisfacción de la demanda (Aro, 2007)

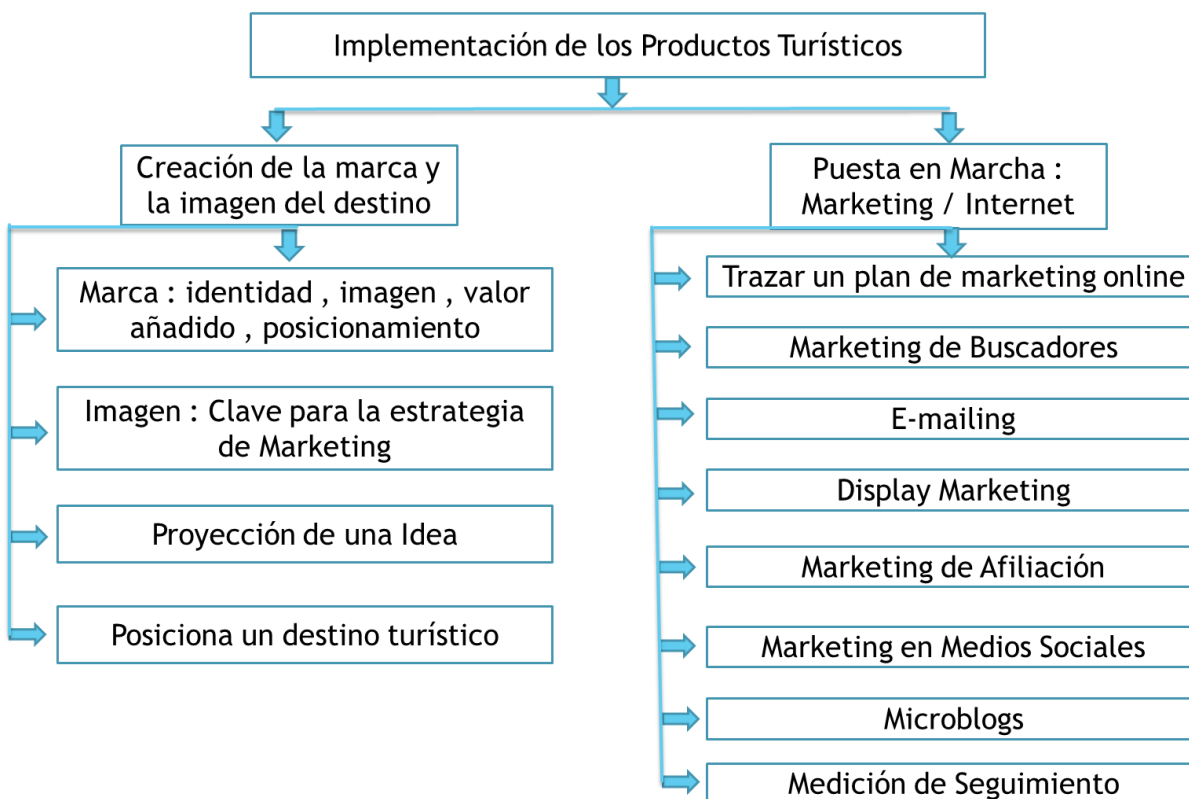
Por consiguiente (Fernández, 2015, pág. 145) propone ciertas etapas fundamentales para la creación de un producto turístico en la siguiente tabla.



**Figura 4.** etapas de desarrollo de un producto turístico. Tomado de El diseño de productos y servicios turísticos. Elaboración propia

Adicionalmente (Fernández, 2015, pág. 146) menciona mediante un mapa conceptual la manera en la que se deben implementar los productos turísticos, partiendo de la creación de la marca, hasta llegar a los procesos de aplicación de marketing del producto; por lo tanto, se puede determinar que el proceso relacionado a la creación de la marca, es de suma importancia, ya que es la encargada

de generar la identidad del producto, su imagen y posicionamiento en el mercado, mediante la transmisión del valor agregado de dicho productos.



**Figura 5.** implementación de productos turísticos; Tomado de: el diseño de productos y servicios turísticos (2019)

En conclusión, se establece que existen diferentes modelos de diseño aplicables a la creación de productos turísticos, determinados por diferentes autores, lo que brinda herramientas sólidas para la creación de un producto turístico de acuerdo a las especificaciones de cada caso, identificando cuál de los modelos anteriormente mencionados es más acorde a la creación del producto específico.

#### **4.1.7 Tipos de productos turísticos.**

Según (Sernatur, 2014), producto turístico es un conjunto de bienes y servicio que son utilizados para el consumo turístico por grupos determinados de consumidores, lo cual hay componentes que son:

- Atractivo turístico: es todo lugar u objeto de interés turístico, estos pueden ser atractivos naturales o culturales (OEA, 1987)
- Servicio turístico: Son todos los servicios que el turista requiere y consume mientras está de viaje, ejempló: Alojamiento, alimentación, transporte, agencias de viajes y demás.
- Infraestructura: es un conjunto de instalaciones e instituciones que constituyen la base material y organizacional para el desarrollo del turismo. Está conformada por servicios básicos, sistema vial, transportes, alojamiento, gastronomía, servicios para actividades culturales y lúdicas, red de comercios, servicios de protección al turista y otros.
- Comunidad local: El producto turístico debe incluir a los residentes, ya que son ellos los que ponen la diferencia principal entre un lugar y otro.

#### **4.1.8 Inventario turístico.**

Según (Ministerio de comercio industria y turismo , 2010, pág. 4), el inventario turístico es un mecanismo de evaluación cualitativa y cuantitativa de los atractivos turísticos presentes en un lugar específico, logrando determinar su importancia turística, y las alternativas de mejora de su calidad, con el fin de que sea incluida dentro de un producto turístico.

Adicionalmente (Ministerio de comercio industria y turismo , 2010, pág. 3) menciona que los inventarios turísticos, son de vital importancia para la determinación de los potenciales turísticos del país, generando alternativas de monitoreo, que permitan su conservación y uso en actividades turísticas, mediante la toma de decisiones del sector público y privado interesado en el bien.

El inventario turístico permite generar una clasificación de los atractivos de interés turístico, catalogándolos en 2 grandes grupos, los cuales son atractivos culturales y naturales, y con una serie de codificación que permita su identificación detallada.



## **4.2 Marco conceptual**

### **4.2.1 Cultura.**

El término cultural, ha sido bastante discutido por diversos intelectuales a lo largo de la historia, generando un panorama nubloso referente a su definición.

“Psicólogos sociales y antropólogos coinciden en definir a la cultura como un estilo de vida. La cultura consiste en los patrones socialmente adquiridos de pensamiento, sentimiento y acción (Klineberg, 1954/1988; Ember y Ember, 1997; Kottak, 1994; Bodley, 1997).”

Otra definición establece que la cultura es el conjunto de informaciones y habilidades que posee un individuo. Para la UNESCO, la cultura permite al ser humano la capacidad de reflexión sobre sí mismo: a través de ella, el hombre discierne valores y busca nuevos significados.

La definición adoptada por la (unesco , 1982) es.

“La cultura puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo”.

### **4.2.2 Patrimonio.**

La palabra patrimonio, llega a tener diversos usos dentro de la cotidianidad humana desde interpretaciones materiales y económicas, como lo menciona (Gobernacion de Antioquia , 2011) “conjunto acumulado de bienes permite entender el patrimonio como un valor que se transmite de una generación a otra, que se ha recibido como herencia y que, seguramente, se podrá legar a las siguientes generaciones”, por lo tanto se relaciona con el conjunto de bienes que generan bienestar a una sociedad de generación en generación, siendo este material e inmaterial.

Adicionalmente (ARÉVALO, La tradición, el patrimonio y la identidad, 2004) menciona que el patrimonio no debe ser confundido con cultura, ya que toda expresión humana transmitida socialmente se denominan cultura, pero no necesariamente es patrimonio, ya que esto último es conformado por una lista selecta de elementos y expresiones relevantes y significativos culturalmente para una sociedad, relacionándose directamente con la identidad específica de cada sociedad.

### **4.2.3 Tradición.**

(ARÉVALO, 2004) define la tradición como “la permanencia del pasado vivo en el presente” haciendo referencia a hechos del pasado que marcan nuestro presente y a su vez son resaltados en la actualidad a nivel cultural.

El Gramsci citado en (Tradición y cultura crítica , 2006) menciona “las tradiciones político-culturales se conforman y se mantienen vivas a lo largo del tiempo a partir de la continuidad de los grupos intelectuales” determinando igualmente que son conocimientos antiguos que se mantienen vigentes a lo largo del tiempo.

### **4.2.4 Tradiciones gastronómicas.**

Existe una gran variedad de definiciones para la palabra tradición, situación que dificulta una descripción generalizada de este fenómeno social, que se liga a la representación comportamental específica y diferenciadora del pasado y presente vivo de una comunidad, esta problemática la menciona el autor (ARÉVALO, 2004, págs. 927 - 929) que al basarse en los artículos y recomendaciones publicadas por la Unesco establece que el termino tradición tiene problemas semánticos y conceptuales, pero se relaciona directamente con el conjunto de conocimientos y comportamientos específicos de un grupo humano que son transmitidos a las nuevas generaciones a través de mecanismos orales o experienciales, adicionalmente describe una evolución constante de esta información a lo largo que la comunidad cambia con el tiempo, esto se da gracias a la adaptación de las costumbres antiguas a las necesidades actuales.

Por consiguiente se puede decir que las tradiciones gastronómicas son el conjunto de conocimientos que describen la manera específica de alimentación de una comunidad humana a través de su historia previa y actual, la cual según (Caro, 2015) se genera por una profunda relación entre la comunidad y la biodiversidad del entorno que habitan, por lo tanto se puede determinar que es una manifestación cultural dinámica y evolutiva.

Debido a esto, debemos remontarnos a la identificación de las costumbres alimenticias previas y actuales de los habitantes del municipio de Choachí con el fin de identificar cuáles son las tradiciones gastronómicas más representativas, esto se llevará a cabo a través de la identificación sus cocinas y recetas tradicionales, ingredientes y técnicas de elaboración.

#### **4.2.5 Turismo.**

La definición oficial de (OMT, 1997) “El turismo que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunicaciones anfitrionas”.

#### **4.2.6 Turismo gastronómico.**

El turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona, ya que se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la comida por parte de los turistas, el turismo gastronómico es instrumento que ayudará al posicionamiento de los alimentos regionales. En los últimos años, este tipo de turismo está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento del turismo gastronómico.

La base científica de la gastronomía es la Antropología por que estudia al hombre tanto física como culturalmente, según (Bearn, 2000) la gastronomía es tan difícil, que el perfecto gastrónomo no existe, un gastrónomo debe saber sobre los alimentos, y todo lo referente al arte culinario.

#### **4.2.7 Ruta turística.**

Las rutas turísticas pueden estar conformadas por caminos, recorridos, trayectos que poseen algún interés turístico a lo largo de su trayecto.

(Villasante, 2016) Menciona que se conoce como ruta turística al camino o recorrido que se destaca por sus atractivos para el desarrollo del turismo. Estas rutas pueden sobresalir por sus características naturales o por permitir el acceso a un patrimonio cultural o histórico de importancia

Según Chan (1996), la Ruta turística es una propuesta estandarizada de lugares y actividades a realizar en una zona bajo régimen, tiempos y duración de visitas flexibles. Son una modalidad de los productos turísticos que basado en un itinerario previo facilita la orientación del pasajero en el destino.

(Mera, 2014) Menciona que “ una ruta es un itinerario de lugares a visitar. En este sentido, es la suma de recursos tangibles e intangibles que incluyen recursos y atractivos del territorio o destino: equipamientos, infraestructuras, servicios turísticos, alojamientos, restauración, actividades recreativas, visitas, compras, eventos. En definitiva, una ruta turística es la suma de valores simbólicos del territorio vinculados con la cultura, la tradición y el patrimonio. ”

El señor Carles mera, menciona que para la elaboración de una ruta gastronómica es necesario desarrollar los siguientes procesos (Mera, 2014):

- Realizar un inventario de los recursos turísticos del territorio.
- Geo referenciar los recursos mediante un sistema de información geográfica.
- Evaluar in situ las condiciones de mantenimiento y conservación del recurso y elaborar un dossier fotográfico de dichos recursos.
- Catalogar y ordenar la información obtenida de los recursos turísticos.
- En base al inventario de los recursos, y las potencialidades identificadas, se realizará una propuesta de actuación. Buscando un eje temático, alrededor del cual vamos a vertebrar la ruta.
- Documentarse en torno al tema del que queremos hablar; analizar las diferentes fuentes de información vinculadas con ese tema, tanto a nivel académico como a nivel de conocimiento local.
- Decidir cuáles serán los principales recursos y actores a partir de los que articularemos la ruta.
- Escoger cuáles serán los recursos complementarios.
- Definir y conceptualizar la ruta, a partir del eje vertebrador que hayamos seleccionado; es decir, vamos a describir la ruta, definir cuáles van a ser los objetivos por los cuales se ha creado, enumerar cuáles van a ser los Recursos y los actores seleccionados y porque motivo.
- Definir formato y los soportes que vamos a utilizar: qué tipo de lenguaje escrito utilizaremos, cómo será el lenguaje visual, el logotipo, las fotografías y las ilustraciones... qué grafismo utilizaremos? Fuente, tamaño formato de documento, cómo vamos a articular la creación de contenidos, en cuántos idiomas

#### **4.2.8 Plato típico.**

Un plato típico es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad. Se puede ver que en la mayoría de los casos el plato nacional contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estas naciones.

#### **4.2.9 Amasijos.**

Es una porción de harina amasada: prepara el amasijo para hacer pan. Los amasijos son el resultado de la necesidad de los conquistadores españoles por probar alimentos parecidos a los que comían en sus territorios de origen, como el trigo no estaba todavía difundido en esta parte de América y el poco trigo que se producía no alcanzaba para suplir las necesidades y gustos de todas las clases sociales, se recurrió a una solución muy creativa que era mezclar el queso, los almidones de algún cereal o tubérculo que fuera fácil de conseguir y huevos, de ahí salieron los amasijos.

#### **4.2.10 Cocinas tradicionales.**

El ministerio de cultura de Colombia (cultura, 2012) en la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, reconoce que las cocinas tradicionales están conformadas por un conjunto de expresiones culturales, usos, conocimientos, técnicas de elaboración y utensilios o herramientas que otorgan una identidad diferenciada de las comunidades, por lo tanto se le da la catalogación a este conglomerado comportamental de los grupos sociales como patrimonio cultural inmaterial del país, brindándole un respaldo especial a la protección y fomento de dichas expresiones, debido a que representan un importante factor de avance del turismo cultural, favoreciendo el desarrollo sostenible en el ámbito turístico.

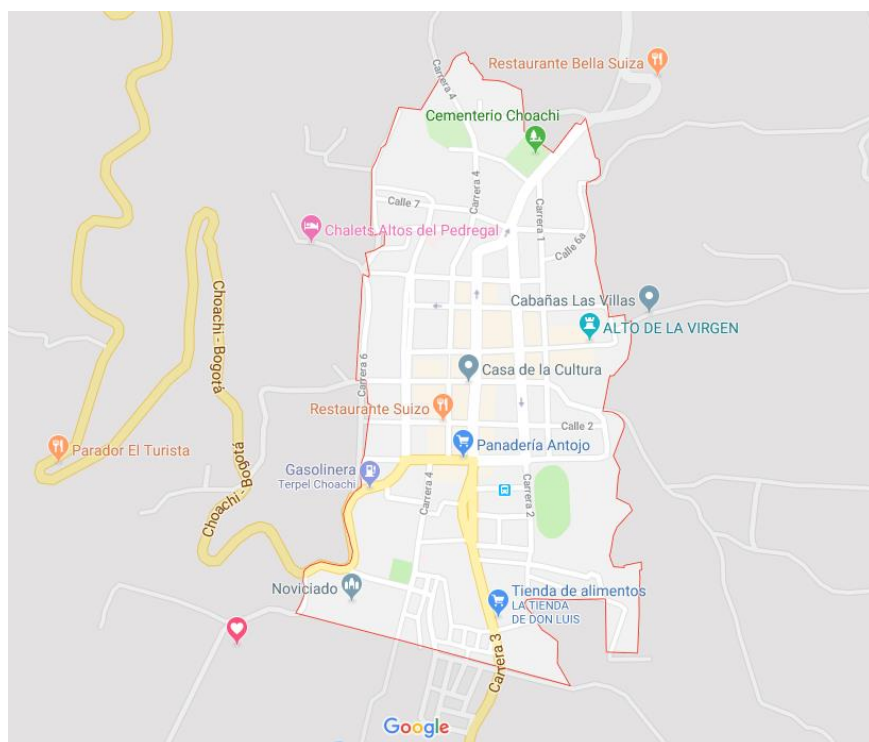
Debido a todo lo anterior cabe mencionar que el ministerio de cultura viene desarrollando una gestión importante comprometida con rescatar y potenciar el patrimonio gastronómico de las comunidades, favoreciendo las labores investigativas de las diferentes poblaciones del país, ya que desde sus políticas se reconoce que hay una pérdida circunstancial de las tradiciones anteriormente nombradas, acompañadas de una escasa bibliografía relacionada con el tema, por lo tanto podemos determinar que este proyecto realizado a base de las cocinas tradicionales del municipio de Choachí contribuirá a la identificación del patrimonio cultural del municipio.

### **4.3 Marco geográfico**

El municipio de Choachí está ubicado en la provincia de oriente del departamento de Cundinamarca, limitando con los municipios de la Calera, Fomeque, Ubaque y a 38 kilómetros de la ciudad de Bogotá, tiene un área de 21.080,7 Hectáreas distribuidas así: 55.81 Ha en el área Urbana y 21.024.93 Ha en el área Rural mencionada en (CHOACHI, 2012), donde también determinan que se conforma por 32 veredas mencionadas a continuación:

“Resguardo costado Sur, Resguardo parte baja, Resguardo parte alta y Resguardo costado norte, Chivate, La Palma, Llanada parte baja, Bobadilla, el Uval, el Pupito, agua dulce, Loa Laureles, El Curi, San Francisco, La Victoria, El Hato, Quiuza, potrerogrande, Hierbabuena, Aguadas, Ferralarada, Fonte, Río Blanco, Maza, Barro Negro, Guasa, El carrizo, La Cabaña, Alto del Palo, Chatasuga, La Caja, El Rosario, La meseta, Granadillo y Cartagena” (pág. 2).

Chachi es un pueblo que se caracteriza por sus hermosos paisajes, sus aguas termales, el piquete de cerdo y el característico amasijo Chinguno, el cual representa la relación sociocultural de las personas del municipio de Choachí, con sus ancestros muisca, formando una parte esencial en la alimentación típica de las personas residentes de este territorio, adicionalmente son un factor tradicional, que merece ser resaltado y resguardado como eje diferenciador de las tradiciones de autóctonas de sus pobladores.



**Figura 6.** Ubicación de Choachí en Cundinamarca. Google maps (2019)

### 4.3.1 Reseña histórica.

El municipio de Choachí, fue fundado por el soldado Antonio Bermúdez, como lo menciona el documento (CHOACHI, 2012) entre los años 1650 y 1654, pero reconocen el 9 de noviembre 1950 como la fecha oficial aunque lamentablemente es una tradición falsa.

En (CHOACHI, 2012) también mencionan que en este sector existía un asentamiento indígena muisca denominado Chiguachí, vocablo cuya traducción es “nuestro monte luna” relacionando a la población con una ubicación privilegiada dentro de un monte dedicado a rendirle culto a la luna.

Adicionalmente el documento (CHOACHI, 2012) resalta que la colonización inicia hacia 1563 mencionando los siguientes hechos relevantes de cada siglo hasta la actualidad, mencionando lo siguiente:

#### Siglo XVI

- Se evangeliza a todo el pueblo indígena
- Se demarca el primer resguardo
- Basa su economía en agricultura
- Se inicia la construcción del templo Parroquial (año 1601)

#### Siglo XVII – XIX

- Extinción casi por completo de los indígenas
- Incursión en la economía, la ganadería y el comercio
- Remodelación del templo y rediseño del pueblo, el cual prácticamente se vuelve fundar

#### Siglo XX

- Progreso de la construcción, siendo su desarrollo uno de los mayores en el ámbito de los pueblos del oriente de Cundinamarca
- Se adelantaron grandes obras como lo fueron el templo, la alcaldía, la casa cural, el seminario Montfortiano, Clínica, Ancianato, Colegio departamental, las escuelas, puentes y carreteras.
- Comunicación por vía carretable con Bogotá

### 4.3.2 Patrimonio cultural.

Choachí, es uno de los municipios de Cundinamarca ubicado al Oriente; queda a una hora de la ciudad de Bogotá, hoy en día llama la atención visitar, no solo por sus delicias gastronómicas, si no a su vez por todo su patrimonio cultural y su arte prehistórico, que se puede admirar, en algunas de sus veredas, en este municipio se realizan varias actividades culturales en distintos

meses del año , que representan a los Chiguanos algunas de estas son , los rejoneos , becerradas , novilladas y festejos taurinos (actividades avaladas por la alcaldía de Choachí en donde intervinieron aficionados dando a conocer lo extraordinario de la Tauromaquia ), tienen tradiciones y actividades intangibles , que tienen la finalidad de centrar un precedente , y mostrar a sus turistas las bellezas encontradas en este municipio , se celebra “ la semana cultural por el arraigo Chiguano ” se hace a mediados del mes de Septiembre , se presenta la banda sinfónica , hacen obras de teatro , bailes como bambuco , joropo entre otros , actividades de lectura, por otro lado está la semana de la cultura conocido con el nombre de “Festival Turístico y Cultural yo amo Choachí ” , en donde hacen grandes bailes , comparsas , se presentan reconocidos artistas de todo tipo de música popular , y a su vez destacan el talento de los niños que son el futuro, también hacen una cabalgata Nacional , y se presta para que los ganaderos de la región salgan a relucir , y hagan grandes amistades , compitiendo y ganando grandes premios , ofrecidos por la alcaldía de Choachí que se acostumbra hacer en el mes de Marzo , también está la fiesta de la Virgen del Carmen y el día del campesino , este es celebrado en la parroquia de San Miguel , que se celebra en Julio , este día todas las motos y carros son decorados , con flores , y girasoles , hacen carrozas por cada vereda y ponen a lo alto a la Virgen del Carmen y al final del día premian a la mejor.

En Choachí existen lugares que hay que visitar , que son representativos y característicos en este municipio encontramos en todo el centro de Choachí el Templo de San Miguel Arcángel donde se celebra misa en la jornada de la mañana , tarde y noche , está la casa de la cultura , donde están expuestas , obras de arte , de autores reconocidos , existen lugares reconocidos por ser patrimonio cultural , que son protegidos , conservados y preservados , en donde te puedes conectar con la naturaleza y el medio ambiente en donde también se presta para realizar diversos deportes extremos como torrentismo escaladas entre otros , por esto la gran mayoría visitan haciendo planes de ecoturismo , que ofrecen los mismos chiguanos , siempre preservando y cuidando los recursos naturales , entre ellos podemos nombrar lugares para visitar y resaltar como , "la Chorrera " , que se caracteriza por ser la cascada más alta en Colombia considerada la 60 maravilla del mundo , encontramos el páramo de Cruz verde , el páramo Verjon donde está el llamado “Antiguo Camino Real ” conocido así porque es un camino donde se conectaba Bogotá , la Sabana y los llanos orientales , existen diferentes termales como ; los termales Santa Mónica , termales los volcanes , en donde dicen que el agua es considerada medicinal con beneficios terapéuticos.



### 4.3.3 Caracterización de la población.

En (CHOACHI, 2012) relacionan una identificación de la población a través de la siguiente tabla:

Tabla 1.

#### *Caracterización de la población*

Grupos de Edad	Población Total	Hombres	% Hombres	Mujeres	% Mujeres
0 a 4	594	309	-3,23%	285	2,98%
5 a 9	855	414	-4,33%	441	4,61%
10 a 14	937	453	-4,73%	484	5,06%
15 a 19	996	515	-5,38%	481	5,03%
20 a 24	680	358	-3,74%	322	3,37%
25 a 29	591	295	-3,08%	296	3,09%
30 a 34	587	289	-3,02%	298	3,11%
35 a 39	595	284	-2,97%	311	3,25%
40 a 44	616	320	-3,34%	296	3,09%
45 a 49	593	313	-3,27%	280	2,93%
50 a 54	505	261	-2,73%	244	2,55%
55 a 59	438	220	-2,30%	218	2,28%
60 a 64	395	197	-2,06%	198	2,07%
65 a 69	353	146	-1,53%	207	2,16%
70 a 74	330	164	-1,71%	166	1,73%
75 a 79	226	112	-1,17%	114	1,19%
80 a 84	162	83	-0,87%	79	0,83%
85 y mas	116	44	-0,46%	72	0,75%
<b>Total</b>	<b>9569</b>	<b>4777</b>	<b>-49,92%</b>	<b>4792</b>	<b>50,08%</b>

*Nota:* Base de datos Sisbem (2012)

## 4.4 Marco legal

### 4.4.1 Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

Según el ministerio de cultura los conocimientos y tradiciones populares asociados a la producción, preparación y el consumo cotidiano de alimentos constituyen uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial (en adelante PCI), comprenden complejos conjuntos de conocimientos y practicas culinarias que tienen raíces indígenas, ibéricas, africanas y notables influencias, muy visibles en la región caribe, de la culinaria árabe y de los países vecinos.

Las cocinas tradicionales, como patrimonio cultural, tienen como principales características y efectos, los siguientes:

1. Son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación. Cada cocina tiene su historia y su propia narrativa, así como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo.
2. Expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; es decir, dependen de la oferta ambiental regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos.
3. Cumplen además una función cohesionadora, ya que generan, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ellas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas.
4. Son un ámbito por excelencia –aunque no exclusivo– del saber femenino, ya que la mayoría de veces son las abuelas las que transmiten el conocimiento de generación en generación.
5. Cada sistema culinario, con sus recetas, platos y formas de consumo, remite a una tradición y a un universo simbólico particular, así como a un “orden culinario” política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares.

Para el Ministerio de Cultura es muy importante la salvaguardia y el fomento de esta modalidad de patrimonio cultural, y por ello desde el año 2007 viene promoviendo, en su Programa Nacional de Estímulos, un Concurso Nacional de Cocina Tradicional enfocado en la recuperación, recreación y divulgación de la riqueza culinaria del país. El ministerio también impulso la creación y ha venido apoyando el programa Nacional Escuelas Taller de Colombia.

Esta ley se relaciona con nuestro proyecto, en la medida que nuestra investigación, se encuentra basada en las tradiciones gastronómicas que esta ley pretende salvaguardar, por lo tanto, es importante tener un conocimiento profundo de esta normatividad, con el fin de encaminar las actividades a su cumplimiento.

#### **4.4.2 3er Foro mundial de turismo gastronómico de la OMT, San Sebastián, España, 8 y 9 de mayo del 2017.**

Según este foro se enmarca en la promoción de la agenda 2030 para el desarrollo sostenible y de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) en concreto de los vínculos entre el turismo gastronómico y la sostenibilidad en el marco de la designación de 2017 como Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo.

Con el objetivo de contribuir al desarrollo del sector y de convertirse en una plataforma de intercambio de experiencias llevadas a cabo en todo el mundo, el Foro acogió a referentes internacionales de los sectores gastronómico y turístico. Asimismo, se dedicó al fortalecimiento del vínculo entre la sostenibilidad y el turismo gastronómico, destacando el valioso papel del turismo gastronómico en el desarrollo sostenible de los destinos turísticos. Las presentaciones fueron complementadas con sesiones de trabajo que dieron a los participantes la oportunidad de interactuar y compartir ideas. En paralelo al programa oficial del Foro, se organizó un amplio número de eventos en distintos centros neurálgicos de la gastronomía, mostrando la extraordinaria variedad de los productos ofrecidos.<sup>1</sup>

Este foro se convierte en un importante referente del desarrollo del turismo gastronómico como una opción sostenible de aprovechamiento turístico, generando bases relacionadas con la importancia de las tradiciones gastronómicas en la tendencia turística global actual.

#### **4.4.3 Plan estratégico para la construcción del producto turístico gastronómico.**

Con este plan lo que se quiere obtener es la construcción del producto turístico gastronómico nacional, a través del fortalecimiento de la gastronomía y su posicionamiento nacional e internacional. En las que describen las 6 estrategias del fortalecimiento de la gastronomía, como principal está la formación y la capacitación que indica el fortalecimiento de la formación del talento humano para el producto colombiano, generar un apoyo para la innovación, aplicación de las normas y de las ofertas gastronómicas. Como segundo es el desarrollo empresarial: que indica la vinculación a las industrias gastronómicas. El tercero es la calidad que elabora el proceso de certificación en competencias laborales del talento humano, el cuarto es la identidad lo cual promueve para ejecutar programas con el ministerio de cultura para reconocer y promocionar la gastronómica tradicional colombiana, como quinto esta la promoción nacional: que indica la

---

<sup>1</sup> Tomado de la página de la OMT; <http://affiliatemembers.unwto.org/es/event/1er-foro-mundial-de-turismo-gastronomico-omt>

elaboración de guías turísticas con la oferta gastronómica en los destinos turísticos, como sexto y última estrategia es la promoción internacional: que vincula las campañas de promoción a través de Procolombia.

#### **4.4.4 Red de gastronomía de la OMT.**

La red gastronómica fue presentada en septiembre del 2015 para poder definir el plan de acción del 2016, demostrando que se realiza esta red para poder promover y diseñar el futuro turismo gastronómico.

En lo cual siempre resalta la (OMT, 2015, pág. 15) que La comida es uno de esos elementos instintivos de inmersión, y por eso el turismo gastronómico puede aportar un caudal de experiencias únicas y hacer que el viajero disfrute del sabor distintivo del destino.

En el 2012 se realiza el primer Global Report on Gastronomy Tourism (Informe mundial sobre turismo gastronómico) en el que informa de realizar un análisis del turismo gastronómico teniendo en cuenta a los miembros afiliados las reflexiones turísticas y gastronómicas.

Con toda esa información recibida para su objetivo de la iniciativa era primero entender de manera global las principales tendencias del turismo gastronómico en el mundo, y luego aplicar ese conocimiento para formular estrategias públicas y privadas destinadas a su desarrollo y promoción.

Desde este primer informe se han realizado 4 foros mundial de turismo gastronómico de la OMT, trabajando en mejorar la definición de turismo gastronómico.

## **5 Metodología**

### **5.1 Modalidad de la investigación**

Las técnicas de investigación cualitativas, permiten recopilar información específica de las personas investigadas, logrando determinar sus comportamientos, creencias, opiniones y actitudes, Dichos factores del conocimiento tienen elementos en común, pero también poseen características muy diferentes entre sí (Casilimas, 2002), lo que permite a esta modalidad de investigación, tener un alto grado de eficiencia en los temas investigativos con factores heterogéneos, logrando aproximaciones reales de la realidad del comportamiento humano.

Es importante, resaltar que para lograr una mayor eficacia en este tipo de investigaciones, es necesario un trabajo conjunto entre los investigadores y los actores sociales, que mediante herramientas comunicativas, puedan formar una perspectiva más completa del problema, debido que si se observa únicamente desde la visión del investigador puede ser susceptible a la subjetividad del mismo (Casilimas, 2002), por lo tanto en la investigación se seleccionaran un conjunto de personas portadoras del conocimiento relacionado a las cocinas tradicionales del municipio de Choachí, realizando una atención especial a la elaboración del amasijo Chinguano, logrando determinar, su forma de elaboración, mecanismo de enseñanza generacional de estos productos, participación de estos en la alimentación cotidiana de los pobladores del municipio, celebraciones en las que se elaboran estas recetas, origen de estas tradiciones, su transformación en el tiempo y finalmente determinar cómo pueden influir en la decisión del turista para visitar este lugar.

### **5.2 Tipo de investigación**

Con el desarrollo de esta investigación, se pretende realizar una identificación de las cocinas tradicionales, relacionadas con los amasijos del municipio de Choachí, conociendo la diversidad cultural presente en el pensamiento colectivo de la comunidad, por lo tanto, es necesario recopilar datos mediante entrevistas a los portadores del conocimiento y a los actores turísticos que interfieren en el turismo del municipio de Choachí.

Para lograr el desarrollo eficaz de la investigación, vamos a utilizar una metodología exploratoria la cual puede ser aplicada cuando los objetivos de la investigación corresponden a los siguientes factores mencionados por Kinneary y Taylor en su libro de investigación de mercados:

1) identificación de problemas u oportunidades, 2) desarrollo más precisa de un problema u oportunidad identificados, 3) lograr un punto de vista en relación con la extensión de las variables que operan en una situación, 4) establecer prioridades de acuerdo con la importancia potencial de

diversos problemas u oportunidades, 5) lograr una perspectiva de la gerencia y del investigador con la relación a la naturaleza de la situación del problema, 6) identificar y formular cursos de acción alternativos y 7) reunir información sobre los problemas asociados a la realización de la investigación concluyente. (Taylor, 2008)

Adicionalmente se reconoce que las investigaciones exploratorias suelen basarse en técnicas cualitativas, que intervendrán en las estrategias utilizadas para la recolección de los datos, influyendo en la determinación de las técnicas utilizadas para este fin.

Para esto es necesario basarse en las características de este tipo de investigación determinadas por Kinneer y Taylor (pag. 300) de la siguiente manera (Taylor, 2008):

- Se utilizan grupos pequeños o de conveniencias
- La información va relacionada con las motivaciones, las creencias, los sentimientos y las actitudes de los encuestados.
- Se utiliza un enfoque intuitivo y subjetivo en la recolección de datos.
- El formato de recolección de datos es de respuesta abierta
- El enfoque no pretende suministrar datos estadísticos o científicos exactos.

Por consiguiente, se pretende la identificación del patrimonio inmaterial relacionado con las cocinas tradicionales del municipio de Choachí, determinando sus diferentes tipos, ingredientes, preparaciones, utensilios y presentaciones.

### **5.3 Recolección de información**

La recopilación de datos, deberá hacerse de manera presencial en el municipio de Choachí, ubicado al oriente de la ciudad de Bogotá, logrando una identificación directa de los productos gastronómicos basados en los amasijos disponibles en este lugar, para lo cual se realizará un diario de campo que permita la identificación de atractivos turísticos, facilidades y accesibilidad, del municipio, mediante una experiencia vivencial de dichos factores.

### **5.4 Técnicas de recolección de datos**

Para la recolección de los datos de esta investigación se determinó la utilización de dos herramientas distintas, utilizadas conjuntamente, con el fin de crear un análisis más confiable como resultado de los datos, estas herramientas son:

- Diario de campo, el cual permite una identificación clara de diversos factores, desde el punto de vista de un usuario turístico del municipio.

- Entrevistas, para esto se diseñará un cuestionario profundizado relacionado a los temas investigados, con el fin de aplicárselo a personas con niveles altos de experticia técnica en tres ejes fundamentales de los conocimientos que interfieren en la investigación, los cuales son demarcados por la gastronomía, el turismo y el patrimonio culturales.
- Focus group, la cual será desarrollada con un grupo mínimo de 6 personas del municipio dedicadas a la elaboración de amasijos típicos, con técnicas de elaboración tradicional, con el fin de generar un pensamiento colectivo basado en los conocimientos de las personas expertas participantes en la actividad focal, para lograr esto se diseñara un guion que encamine a las personas a debatir sobre las técnicas de elaboración, nivel de tradicionalismo de los amasijos, importancia de estas tradiciones como comunidad e invitarlos a que propongan estrategias de conservación de estas tradiciones ancestrales.

## **6. Capítulo I: Definir los potenciales turísticos del municipio de Choachí Cundinamarca, relacionados a sus tradiciones gastronómicas**

### **Contextualización investigativa**

Con la intención de formar una propuesta de producto turístico relacionado con la gastronomía del municipio de Choachí, es indispensable seguir alguna de las diferentes metodologías existentes, las cuales brindaran una orientación enfocada en el desarrollo de productos, por lo tanto, para el desarrollo de esta investigación se tomó como ejemplo algunos proyectos investigativos realizados bajo los dictámenes de la organización (FONTUR, 2014 ), (fondo de desarrollo turístico), la cual se explica claramente en páginas anteriores; en ese orden de ideas durante el desarrollo de este capítulo se determinaran los diferentes atractivos turísticos, facilidades y accesibilidad del municipio a través de la recolección de datos a través de diferentes fuentes bibliográficas e información disponible en la web, complementándola con un diario de campo llevado a cabo con la finalidad de tener la identificación más fidedigna posible de los potenciales turísticos de este municipio, relacionados con sus cocinas tradicionales.

### **6.1 Trabajo de campo**

El equipo investigador conformado por estudiantes de la universitaria Agustiniiana, llevo a cabo un diario de campo, para la recolección de los datos (fotografías, videos, audios) que permitieran la identificación de los potenciales turísticos del municipio de Choachí, logrando identificar, catalogar y evaluar los atractivos turísticos presentes en el municipio; adicionalmente determinar las facilidades turísticas, con las que cuenta el municipio y su accesibilidad, los cuales forman parte de los factores necesarios para el diseño de un producto turístico que se base en la cocinas tradicionales del municipio de Choachí, resaltando la tipología de amasijos típicos.

El trabajo de campo se desarrolla de manera presencial en 3 visitas al municipio de Choachí, en las que se recaudara la información necesaria para confrontar y complementar los datos obtenidos en la bibliografía y web grafía consultada previamente, logrando una catalogación y evaluación real de los diferentes factores necesarios para el desarrollo de un producto turístico relacionado a la gastronomía, adicionalmente se realiza un primer acercamiento con la población y los principales actores relacionados con la elaboración de recetas tradicionales del municipio, haciendo un énfasis especial a la tipología de amasijos.

Por consiguiente, a continuación, se mostrará el diario de campo:



### 6.1.1 Diario de campo.



**Figura 7.** Ingreso al municipio. Elaboración propia.

### 6.1.2 Descripción.

La visita de exploración al municipio de Choachí, inicia en la oficina de la empresa Transoriente, ubicada en la avenida calle 6ta No 15 – 22 Bogotá – Colombia, lugar donde se logra identificar la calidad relacionada con la accesibilidad al municipio, logrando determinar que los servicios intermunicipales funcionan desde las seis de la mañana con una frecuencia de salida de 10 minutos de cada ruta, este trayecto tiene un costo de \$10.500 COP y una duración de 50 minutos aproximadamente hasta llegar al municipio; la ruta que toma el automotor es por la calle sexta hasta la avenida circunvalar, saliendo por la vía Bogotá – Fomeque, donde finalmente llegaremos al municipio, ingresando al terminal de transporte intermunicipal del municipio (figura 8), el cual no posee una infraestructura adecuada para recibir un alto flujo de viajeros, ni una vía de acceso pavimentada, adicionalmente se determina que cuenta con la presencia de 2 empresas transportadoras con servicio intermunicipal (Transoriente, Cootransfomeque) que ofertan trayectos con destino a la ciudad de Bogotá.



**Figura 8.** Terminal de transportes Choachí. Elaboración propia.

Se puede identificar en la fotografía que las vías que rodean la terminal de transportes del municipio, no cuenta con pavimento, afectando directamente el ingreso y salida de los vehículos transportadores, factor que repercute directamente en la calidad del servicio de transporte, perturbando la experiencia del turista, debido a que deberá enfrentar el polvo y barro para acceder a un transporte que lo conduzca de regreso a Bogotá.



**Figura 9.** Empresas intermunicipales. Elaboración propia.

La llegada de los autobuses al municipio queda dentro de la cabecera municipal, donde se deberá hacer un recorrido de aproximadamente 400 metros para llegar al parque central del municipio

lugar donde se encontrará una oferta nutrida de restaurantes, supermercados y hoteles, brindando los servicios necesarios para el desarrollo de actividades turísticas por parte de los visitantes, durante este recorrido el turista puede optar por diferentes opciones de alimentación para el desayuno, debido a que en las periferias del parque principal, se encuentran alrededor de 5 establecimientos que especializados en la oferta de amasijos y desayunos, además de encontrar cerca de 4 panaderías o cafeterías tradicionales, en este conjunto de lugares el visitante podrá acceder a una variada oferta de desayunos, donde encontrara platos como caldo de costilla, pata, pajarilla y raíz, huevos en diferentes formas de preparación, amasijos típicos, adicionalmente encontrara bebidas típicas como masato, agua panela, chocolate, café o jugos naturales, estos lugares tienen costos promedio de \$7.000 COP a \$10.000 COP por persona; el desayuno que se adquiere en la investigación se conformó por caldo de costilla, agua panela y pan de sagú y tuvo un costo de \$7.200 COP, el cual fue adquirido en el establecimiento llamado Hotel central Horno de leña.



**Figura 10.** Hotel central horno de leña. Elaboración propia.

Posteriormente se realiza una evaluación de los atractivos turísticos presentes en el parque central, donde se encontró la iglesia principal, la casa de la cultura, y una feria artesanal, para esto se utilizan los lineamientos dispuestos por el viceministerio de turismo para la realización de inventarios turísticos, generando una puntuación técnica de los atractivos, según lo exige la legislación, determinando su estado de conservación y representatividad sociocultural.



**Figura 11.** Iglesia san miguel arcángel. Elaboración propia.

La parroquia de san miguel arcángel, es la edificación religiosa más importante del municipio de Choachí, cuenta con una estructura antigua que data del siglo XV, está ubicada en el parque central del municipio, adicionalmente en este lugar se puede observar la gran devoción de los habitantes del municipio, gracias al aforo que tienen las eucaristías dominicales.



**Figura 12.** Casa de la cultura y alcaldía. Elaboración propia.

Diagonal a la iglesia se encuentra la alcaldía municipal y la casa de la cultura, los cuales forman parte de los bienes muebles de interés cultural para el municipio, lo que permite catalogarlos dentro del inventario turístico de Choachí, ya que, por su ubicación, infraestructura y representatividad, forman parte de sus atractivos turísticos culturales, razón por la que deben ser tenidos en cuenta para el desarrollo de la identificación de los potenciales turísticos de este lugar.



**Figura 13.** Parque principal y galería comercial. Elaboración propia.

En el parque central consultamos en punto de información turístico, que se encuentra dispuesto los fines de semana para el apoyo informativo al viajero visitante, en este lugar encontramos información de los diferentes prestadores turísticos disponibles en el municipio, con sus números de contacto, adicionalmente encontramos información relacionada con algunos productos turísticos disponibles en el municipio.



**Figura 14.** PIT. Elaboración propia.

Adicionalmente se pudo recolectar los diferentes folletos turísticos del municipio, donde se observa la oferta turística del municipio, en este lugar el informador recomienda el restaurante colonial, como uno de los mejores lugares para degustar platos típicos como el tradicional piquete de cerdo Chiguano, por esta razón se procede a visitar el establecimiento con el fin de degustar este plato para el almuerzo, por lo tanto se logró determinar que las picadas (denominación popular del piquete de cerdo) tienen un costo que inicia en los \$10.000 COP hasta los \$50.000 COP dependiendo de la cantidad de personas para que sea el plato, también se logró degustar el cuchuco de cerdo tradicional, la cual es una sopa cuyo costo es de \$4.500 COP, finalmente una serie de platos especiales y bebidas embotelladas terminan de completar la oferta, en la cual se provee de un almuerzo completo por persona que no excede los \$16.000 COP por comensal, por lo tanto se puede determinar que la relación costo calidad, es favorable para el turista, permitiéndole degustar la gastronomía tradicional del municipio.



**Figura 15.** Restaurante el Colonial. Elaboración propia.

El restaurante Colonial del municipio de Choachí está ubicado en el costado occidental de la plaza principal del municipio, en una casa que intenta evocar la arquitectura colonial en su fachada, con una edificación de un solo nivel y un techo recubierto de tejas de barro, razones por lo que es un lugar apropiado para la exhibición de las cocinas tradicionales del municipio; al ingresar al establecimiento se dispone en la entrada una línea de servicio donde se puede observar los diferentes componentes de los platos más tradicionales del lugar, como el asado Chiguano y la gallina.



**Figura 16.** cuchuco de espinazo. Elaboración propia.

El cuchuco de espinazo, es una receta tradicional de la altiplanicie cundí boyacense, que se elabora con granos pelados y ligeramente tostados de productos como el trigo, el maíz o la cebada, preparados en compañía de leguminosas como el frijol, la alverja y las habas, adicionalmente se le agregan los representativos tubérculos de esta región, de los cuales resaltan la yuca, la arracacha y diversos tipos de papa, complementados con el característico sabor aportado por el espinazo de cerdo (huesos de la espina dorsal de ese animal), mezcla que da como resultado una receta representativa de las tradiciones gastronómicas de los habitantes de esta región.





**Figura 17.** Piquete Chiguano. Elaboración propia.

Otra de las recetas identificadas por el grupo investigador, durante el trabajo de campo, es el asado Chiguano, plato que se conforma por cortes de costilla, lomo, pierna de cerdo asado, acompañados de embutidos tradicionales denominados como longaniza (chorizo de cerdo), rellena (intestino de cerdo relleno de arroz, alverja y cocido en la sangre del animal); adicionalmente se acompaña con tubérculos como papa y yuca cocidas al vapor.

Posteriormente los investigadores son dirigidos por la comunidad a la plaza de mercado, donde se logra identificar un puesto de venta de la tradicional arepa de sagú, donde después de hablar con la señora que lo atendía, se identifica un productor que comercializa estos amasijos típicos hace 33 años, lugar al que se dirigen los investigadores para verificar la información.



**Figura 18.** Plaza de mercado municipal. Elaboración propia.

La plaza de mercado municipal, está ubicada en la parte trasera de la parroquia San Miguel Arcángel y cuenta con una galería donde los pequeños productores de las veredas se congregan para comercializar los productos que cultivan en sus tierras, adicionalmente cuenta con una modesta batería de baños y un par de puestos distribuidores de productos gastronómicos elaborados; en esta parte se determina que la plaza de mercado no cuenta con una infraestructura adecuada para la inocuidad alimentaria.



**Figura 19.** Arepas de sagú. Elaboración propia.

La fotografía anterior (figura 19) muestra uno de los 2 establecimientos ubicados en la plaza de mercado municipal, donde se comercializa la tradicional arepa de sagú elaborada de manera artesanal en una plancha de hierro forjado calentada por una braza de leña, este establecimiento se encuentra en este lugar hace 18 años comercializando esta receta tradicional a los habitantes del municipio.

Después de la evaluación a la plaza de mercado, se procede con la identificación de la plaza de toros (figura 20) como bien de interés cultural del municipio, llevando acabo el levantamiento del inventario de este bien turístico del municipio.



**Figura 20.** Plaza de toros. Elaboración propia.

Después la visita a la plaza de mercado se llegó al establecimiento arepas el gato, el cual se enfoca en la comercialización de amasijos tradicionales desde hace 33 años, en este lugar se logra un primer acercamiento con los productores de amasijos del municipio.



**Figura 21.** Arepas el gato. Elaboración propia.

El establecimiento de Arepas el Gato, es reconocido dentro de la comunidad perteneciente al casco urbano, como uno de los productores de amasijos más tradicionales del sector, adicionalmente se puede observar que los colaboradores del lugar son parte de la familia del propietario del lugar, donde la hija del señor posee una gran representatividad en la dirección del negocio.



**Figura 22.** Arepas el gato. Elaboración propia.

Las arepas de sagú, se elaboran con la harina producida con un tubérculo del mismo nombre, el cual tiene un lugar representativo en la alimentación de las personas provenientes del oriente de Cundinamarca, adicionalmente se le agrega cuajada fresca (producto a base de leche), se les da forma y se cocinan en planchas de hierro como la que vemos en la (figura 22).



**Figura 23.** Arepa de sagú. Elaboración propia.

Después de la visita a las arepas el gato la comunidad informa a los investigadores sobre el último atractivo turístico ubicado dentro del casco urbano del municipio el cual es llamado el alto de la virgen, lugar donde se encuentra un pórtico dispuesto con una escultura de la virgen María, y

desde este lugar se puede observar una vista del municipio y sus alrededores.



**Figura 24.** Alto de la virgen. Elaboración propia.

Posteriormente se evalúan las facilidades turísticas del municipio, donde se encontró que Choachí cuenta solamente con un puesto de salud ubicado en la parte norte del municipio, el cual cuenta con 2 ambulancias y una capacidad de atención limitada, así como una vía de acceso en malas condiciones, por lo tanto, los residentes deben transportarse hasta el hospital más cercano que se encuentra ubicado en el municipio de fomeque.



**Figura 25.** Puesto de salud. Elaboración propia.


## **7 Atractivos turísticos**

Después de la investigación desarrollada en el trabajo de campo, se logró determinar que los atractivos turísticos del municipio de Choachí, se dividen entre atractivos culturales y naturales, donde se puede determinar fácilmente que los atractivos basados en la naturaleza, son los de mayor importancia para el municipio.

### **7.1 Atractivos culturales y naturales**

En base a la recolección previa de datos del municipio, en la investigación bibliográfica y la salida de campo se determinan los siguientes atractivos turísticos culturales y sitios naturales del municipio de Choachí, los cuales son descritos mediante la elaboración de un inventario turístico.

**FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS**  
**FORMULARIO 1. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL**  
**Bienes Culturales Inmuebles y Muebles**

<b>1. GENERALIDADES</b>							
1.1. Nombre	Parque Principal Chiguachía						
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí				
1.4. Corregimiento, Localidad							
1.5. Administrador o Propietario							
1.6. Dirección/Ubicación	Carrera 3 N° 3-41						
1.7. Teléfono/Fax							
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso					
		Terrestre	x	Acuático		Férreo	Aéreo
1.11. Indicaciones para el acceso:							
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>							
2.1. Código Asignado	1.2.2	Plaza					
2.2. Descripción:							
Es la plaza central del municipio, en este lugar encontramos la alcaldía y la iglesia municipal.							
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>							
<b>CALIDA</b>		<b>PUNTAJ</b>					
Estado de Conservación (21)		21					
Constitución del Bien (21)		21					
Representatividad General (28)		25					
	Subtotal	67					
<b>SIGNIFICAD</b>							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6			
<b>TOTAL</b>				73			
Diligenciado por :	Over Santiago Florez Trujillo	Fecha:	14 - 04 -2019				




**FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS**  
**FORMULARIO 1. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL**  
**Bienes Culturales Inmuebles y Muebles**

<b>1. GENERALIDADES</b>									
1.1. Nombre	Casa Germán Pardo García								
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí						
1.4. Corregimiento, Localidad									
1.5. Administrador o Propietario									
1.6. Dirección/Ubicación	Carrera 3 N° 3-41								
1.7. Teléfono/Fax									
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso							
		Terrestre	x	Acuático		Férreo		Aéreo	
1.11. Indicaciones para el acceso:									
<b>2. CARÁCTERÍSTICAS</b>									
2.1. Código Asignado	1.1.4.4	Edificación para la Cultura (casa de la cultura)							
2.2. Descripción:									
Casa de corte colonial, donde funciono originalmente la alcaldía del municipio									
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>									
<b>CALIDAD</b>								<b>PUNTAJ</b>	
Estado de Conservación (21)								21	
Constitución del Bien (21)								21	
Representatividad General (28)								26	
Subtotal								68	
<b>SIGNIFICADO</b>									
Local (6) Regional ( 12 ) Nacional (18) Internacional (30)								6	
<b>TOTAL</b>								<b>74</b>	



<b>Diligenciado por :</b>	Over Santiago Florez Trujillo	<b>Fecha:</b>	14 - 04 - 2019
---------------------------	-------------------------------	---------------	----------------

**FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS**  
**FORMULARIO 1. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL**  
**Bienes Culturales Inmuebles y Muebles**

<b>1. GENERALIDADES</b>																
1.1. Nombre	Catedral de San Miguel Arcángel															
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí													
1.4. Corregimiento, Localidad																
1.5. Administrador o Propietario																
1.6. Dirección/Ubicación	Carrera 3 N° 3-41															
1.7. Teléfono/Fax																
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso														
		Terrestre	x	Acuático		Férreo		Aéreo								
1.11. Indicaciones para el acceso:																
<b>2. CARÁCTERÍSTICAS</b>																
2.1. Código Asignado	1.1.3.1	Templo religioso														
2.2. Descripción:																
La catedral principal del municipio																
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>																
<b>CALIDAD</b>										<b>PUNTAJ</b>						
Estado de Conservación (21)										21						
Constitución del Bien (21)										21						
Representatividad General (28)								26								
Subtotal								68								
<b>SIGNIFICADO</b>																
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)								6								
<b>TOTAL</b>								<b>74</b>								
<b>Diligenciado por :</b>		Over Santiago Florez Trujillo				<b>Fecha:</b>		14 - 04 -2019								

**FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS**  
**FORMULARIO 1. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL**  
**Bienes Culturales Inmuebles y Muebles**

<b>1. GENERALIDADES</b>							
1.1. Nombre	Plaza de toros						
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí				
1.4. Corregimiento, Localidad	Casco urbano						
1.5. Administrador o Propietario							
1.6. Dirección/Ubicación							
1.7. Teléfono/Fax							
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso					
		Terrestre	x	Acuático		Férreo	Aéreo
1.11. Indicaciones para el acceso:							
<b>2. CARACTERÍSTICAS</b>							
2.1. Código Asignado	1.1.4.5	Plaza de toros					
2.2. Descripción:							
<p>Es un escenario que puede ser destinado a diversas representaciones culturales.</p>							
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>							
<b>CALIDAD</b>						<b>PUNTAJ</b>	
Estado de Conservación (21)						15	
Constitución del Bien (21)						19	
Representatividad General (28)						20	
Subtotal						54	
<b>SIGNIFICADO</b>							
Local (6) Regional ( 12 ) Nacional (18) Internacional (30)						6	
<b>TOTAL</b>						<b>60</b>	
<b>Diligenciado por :</b>		Over Santiago Florez Trujillo			<b>Fecha:</b>		14 - 04 -2019



**FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS**  
**FORMULARIO 1. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL**  
**Bienes Culturales inmateriales**

<b>1. GENERALIDADES</b>												
1.1. Nombre	Camino real											
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí									
1.4. Corregimiento, Localidad	Resguardo Alto											
1.5. Administrador o Propietario												
1.6. Dirección/Ubicación												
1.7. Teléfono/Fax												
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso										
		Terrestre	x	Acuático		Férreo	Aéreo					
1.11. Indicaciones para el acceso:												
<b>2. CARÁCTERÍSTICAS</b>												
2.1. Código Asignado	1.1.5	Obra de infraestructura										
2.2. Descripción:												
Tramos del camino que conducía de Villavicencio a Bogotá												
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>												
<b>CALIDA</b>								<b>PUNTAJ</b>				
Estado de Conservación (21)								18				
Constitución del Bien (21)								20				
Representatividad General (28)								20				
Subtotal								58				
<b>SIGNIFICAD</b>												
Local (6) Regional ( 12 ) Nacional (18) Internacional (30)						12						
<b>TOTAL</b>						<b>70</b>						


<b>Diligenciado por :</b>	Over Santiago Florez Trujillo	<b>Fecha:</b>	14 - 04 -2019
---------------------------	-------------------------------	---------------	---------------

**FORMULARIO 1. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL**


**Bienes sitios naturales**

<b>1. GENERALIDADES</b>					
1.1. Nombre	Parque ecológico Matarredondo				
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí		
1.4. Corregimiento, Vereda o					
1.5. Administrador o Propietario	Privado				
1.6. Dirección/Ubicación	17 km Vía Bogotá – Choachí				
1.7. Teléfono/Fax					
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso			
		Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>
				Férreo	<input type="checkbox"/>
				Aéreo	<input type="checkbox"/>
1.11. Indicaciones para el acceso:	La entrada al parque, se encuentra en un costado de la carretera Bogotá Choachí				
<b>2. CARÁCTERÍSTICAS</b>					
2.1. Código Asignado	2.1.12	Paramo			
2.2. Descripción:					
<p>Es un parque natural ubicado en un ecosistema de paramo colindante con el páramo de cruz verde, en este lugar sobresalen lugares como la laguna del silencio, mirador la cara del indio, cascada de la abuela.</p>					
<b>3. PUNTAJES DE VALORACIÓN</b>					
<b>CALIDAD</b>		<b>PUNTAJ</b>			
Sin contaminación del aire (10)		9			
Sin contaminación del agua (10)		9			
Sin contaminación visual (10)		10			
Estado de conservación (10)		9			
Sin contaminación sonora (10)		7			
Diversidad (10)		9			
Singularidad (10)		10			
Subtotal		57			
<b>SIGNIFICADO</b>					
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6	
<b>TOTAL</b>				<b>63</b>	

Diligenciado por :	Over Santiago Florez Trujillo	Fecha:	14 – 04 -2019
--------------------	-------------------------------	--------	---------------

1. GENERALIDADES											
1.1. Nombre	Termales los Volcanes										
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí								
1.4. Corregimiento, Vereda o											
1.5. Administrador o Propietario	Privado										
1.6. Dirección/Ubicación	TERMALES LOS VOLCANES, KM 13 VIA, EL SISGA - MACHETA, CHOCONTÁ, CUNDINAMARCA										
1.7. Teléfono/Fax	3016096000 - 3017607350										
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso									
13 kilometros		Terrestre	x	Acuático		Férreo	Aéreo				
1.11. Indicaciones para el acceso:											
2. CARÁCTERÍSTICAS											
2.1. Código Asignado	2.11.2	Aguas termales									
2.2. Descripción:											
<p>En este lugar se encuentran los servicios de hospedaje, restaurante y una amplia oferta de servicios de bienestar, sus aguas se consideran carbonatadas y tibias (35°C).</p>											
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN											
CALIDAD								PUNTAJ			
Sin contaminación del aire (10)								8			
Sin contaminación del agua (10)								9			
Sin contaminación visual (10)								8			
Estado de conservación (10)								8			
Sin contaminación sonora (10)								6			
Diversidad (10)								5			
Singularidad (10)								6			
Subtotal							50				
SIGNIFICADO											
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)				6				
<b>TOTAL</b>							<b>56</b>				

Diligenciado por :	Over Santiago Florez Trujillo	Fecha:	14 - 04 -2019
--------------------	-------------------------------	--------	---------------

1. GENERALIDADES														
1.1. Nombre	Termales los Santa Mónica													
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí											
1.4. Corregimiento, Vereda o														
1.5. Administrador o Propietario	Privado													
1.6. Dirección/Ubicación	Vereda Resguardo de Choachí, Cundinamarca													
1.7. Teléfono/Fax	312 379 5810 - 310 349 4263													
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso												
		Terrestre	x	Acuático		Férreo		Aéreo						
1.11. Indicaciones para el acceso:														
2. CARÁCTERÍSTICAS														
2.1. Código Asignado	2.11.2	Aguas termales												
2.2. Descripción:														
Cuenta con un centro vacacional con servicio de hospedaje, restaurante y una amplia gama de servicios de bienestar tipo spa, sus aguas tienen temperaturas promedio de 50°														
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN														
CALIDAD										PUNTAJ				
Sin contaminación del aire (10)										8				
Sin contaminación del agua (10)										6				
Sin contaminación visual (10)										5				
Estado de conservación (10)										5				
Sin contaminación sonora (10)										4				
Diversidad (10)										5				
Singularidad (10)										6				
Subtotal									39					
SIGNIFICADO														
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)									6					
<b>TOTAL</b>									<b>45</b>					

Diligenciado por :	Over Santiago Florez Trujillo	Fecha:	14 - 04 -2019
--------------------	-------------------------------	--------	---------------

1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Termales el Establo						
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí				
1.4. Corregimiento, Vereda o							
1.5. Administrador o Propietario	Privado						
1.6. Dirección/Ubicación	Vereda Resguardo de Choachí, Cundinamarca						
1.7. Teléfono/Fax	3192256365						
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso					
		Terrestre	x	Acuático		Férreo	Aéreo
1.11. Indicaciones para el acceso:							
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	2.11.2	Aguas termales					
2.2. Descripción:							
<p>Es una piscina azufrada más modesta, ubicada en una pequeña finca y cuenta con un kiosco de comida y parqueadero.</p>							
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD							PUNTAJ
Sin contaminación del aire (10)							7
Sin contaminación del agua (10)							5
Sin contaminación visual (10)							8
Estado de conservación (10)							4
Sin contaminación sonora (10)							6
Diversidad (10)							5
Singularidad (10)							4
Subtotal							39
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)				6
<b>TOTAL</b>							<b>45</b>



Diligenciado por :	Over Santiago Florez Trujillo	Fecha:	14 - 04 -2019
--------------------	-------------------------------	--------	---------------



1. GENERALIDADES														
1.1. Nombre	Cascada la Chorrera													
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí											
1.4. Corregimiento, Vereda o	La palma													
1.5. Administrador o Propietario														
1.6. Dirección/Ubicación	vereda el Curí a 35 Km. de Bogotá													
1.7. Teléfono/Fax	3174753942													
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso												
		Terrestre	x	Acuático		Férreo		Aéreo						
1.11. Indicaciones para el acceso:	Se ingresa por la vereda la palma hasta llegar al parque la chorrera													
2. CARÁCTERÍSTICAS														
2.1. Código Asignado	2..5.1	Cascada, catarata o salto												
2.2. Descripción:														
Es la caída de agua escalonada más alta del país, ya que mide 590 metros de altura, sus aguas provienen del páramo de cruz verde														
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN														
CALIDAD										PUNTAJ				
Sin contaminación del aire (10)										9				
Sin contaminación del agua (10)										10				
Sin contaminación visual (10)										8				
Estado de conservación (10)										9				
Sin contaminación sonora (10)										9				
Diversidad (10)										9				
Singularidad (10)										10				
					Subtotal									
					64									
SIGNIFICADO														
Local (6)					Regional (12)									
Nacional (18)					Internacional (30)									
					12									
					<b>TOTAL</b>									
					76									

Diligenciado por :	Over Santiago Florez Trujillo	Fecha:	14 - 04 -2019
--------------------	-------------------------------	--------	---------------

1. GENERALIDADES										
1.1. Nombre	Cascada el chiflón									
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí							
1.4. Corregimiento, Vereda o	El Curí									
1.5. Administrador o Propietario										
1.6. Dirección/Ubicación	vereda el Curí a 35 Km. de Bogotá									
1.7. Teléfono/Fax	3174753942									
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso								
		Terrestre	x	Acuático		Férreo		Aéreo		
1.11. Indicaciones para el acceso:	Se ingresa por la vereda la palma hasta llegar al parque la chorrera									
2. CARÁCTERÍSTICAS										
2.1. Código Asignado	2..5.1	Cascada, catarata o salto								
2.2. Descripción:										
Excelente lugar para el senderismo y el avistamiento de flora y fauna representativa.										
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN										
CALIDAD									PUNTAJ	
Sin contaminación del aire (10)									9	
Sin contaminación del agua (10)									10	
Sin contaminación visual (10)									8	
Estado de conservación (10)									9	
Sin contaminación sonora (10)									9	
Diversidad (10)									9	
Singularidad (10)									10	
Subtotal									64	
SIGNIFICADO										
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)							12
<b>TOTAL</b>									<b>76</b>	



Diligenciado por :	Over Santiago Florez Trujillo	Fecha:	14 - 04 -2019
--------------------	-------------------------------	--------	---------------

1. GENERALIDADES									
1.1. Nombre	Laguna de Sevia								
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí						
1.4. Corregimiento, Vereda o	Vereda Fonte								
1.5. Administrador o Propietario									
1.6. Dirección/Ubicación	Vereda Fonte								
1.7. Teléfono/Fax									
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso							
		Terrestre	x	Acuático		Férreo		Aéreo	
1.11. Indicaciones para el acceso:	ubicado al oriente del municipio en límites con el P.N.N Chingaza.								
2. CARÁCTERÍSTICAS									
2.1. Código Asignado	2.4.3	Laguna							
2.2. Descripción:	Cuerpo de agua ubicado al oriente del municipio en límites con el P.N.N Chingaza.								
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN									
CALIDAD									PUNTAJ
Sin contaminación del aire (10)									9
Sin contaminación del agua (10)									8
Sin contaminación visual (10)									8
Estado de conservación (10)									6
Sin contaminación sonora (10)									6
Diversidad (10)									7
Singularidad (10)									5
Subtotal									49
SIGNIFICADO									
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)									6
<b>TOTAL</b>									<b>55</b>



Diligenciado por :	Over Santiago Florez Trujillo	Fecha:	14 - 04 -2019
--------------------	-------------------------------	--------	---------------






1. GENERALIDADES									
1.1. Nombre	Paramo de Cruz Verde								
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí						
1.4. Corregimiento, Vereda o									
1.5. Administrador o Propietario									
1.6. Dirección/Ubicación									
1.7. Teléfono/Fax									
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso							
		Terrestre	x	Acuático		Férreo		Aéreo	
1.11. Indicaciones para el acceso:									
2. CARÁCTERÍSTICAS									
2.1. Código Asignado	2.1.12	Paramo							
2.2. Descripción:									
Ecosistema de paramo, posee algunas problemáticas de conservación debido a la deforestación y actividades pecuarias.									
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN									
CALIDAD									PUNTAJ
Sin contaminación del aire (10)									9
Sin contaminación del agua (10)									8
Sin contaminación visual (10)									10
Estado de conservación (10)									5
Sin contaminación sonora (10)									9
Diversidad (10)									10
Singularidad (10)									10
Subtotal									51
SIGNIFICADO									
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)						12
<b>TOTAL</b>									<b>63</b>



Diligenciado por :	Over Santiago Florez Trujillo	Fecha:	14 - 04 -2019
--------------------	-------------------------------	--------	---------------

Tabla 2.

*Atractivos materiales Choachi*



<b>Atractivos culturales</b>						
<b>No</b>	<b>Nombre</b>	<b>Código</b>	<b>Calificación</b>	<b>Ubicación</b>	<b>características</b>	<b>Fotografía</b>
1	Parroquia san miguel arcángel	1.1.3.1	74	Carrera 3 N° 3-41	Bien de interés cultural religioso	
2	Parque Principal chigua chía	1.2.2	73	Carrera 3 N° 3-41	Plaza	
3	Casa Germán Pardo García	1.1.4.4	74	Carrera 3 N° 3-41	Casa de la cultura	
4	Plaza de toros	1.1.4.5	60	Casco urbano	Plaza toros	
5	Camino real	1.1.5	70	Vereda resguardo alto	Obras de infraestructura	

*Nota:* Autoría propia

Tabla 3.

*Atractivos turísticos Naturales de Choachí*

<b>Atractivos naturales</b>						
<b>No</b>	<b>Nombre</b>	<b>Código</b>	<b>Cal.</b>	<b>Ubicación</b>	<b>características</b>	<b>Fotografía</b>
1	Parque ecológico Matarredondo	2.1.12	63	17 km Vía Bogotá – Choachí	Paramo	
2	Termales los Volcanes	2.11.2	56	Termales los volcanes, km 13 vía, el sisga - macheta, chocontá, Cundinamarca	Aguas termales	
3	Termales Santa Mónica	2.11.2	45	Vereda Resguardo de Choachí, Cundinamarca	Aguas termales	
4	Termales el Establo	2.11.2	45	Vereda Resguardo de Choachí, Cundinamarca	Aguas termales	
5	Cascada la Chorrera	2..5.1	76	vereda el Curí a 35 Km. de Bogotá	Cascada, catarata o salto	
6	Cascada el chiflón	2..5.1	76	vereda el Curí a 35 Km. de Bogotá	Cascada, catarata o salto	

7	Laguna de Sevia	2.4.3	55	Vereda Fonte	Laguna	 A photograph of a calm lake (Laguna de Sevia) surrounded by green hills and mountains under a cloudy sky.
8	Paramo de Cruz Verde	2.1.12	63	Vía Choachí Bogotá	Paramo	 A photograph of a paramo landscape, showing a wide, open area with low vegetation and distant hills under a hazy sky.

Nota: Elaboración propia.

## 8 Facilidades turísticas del municipio

Dentro de la investigación, desarrollada en el municipio de Choachí se logró la identificación de entidades prestadoras de servicios enfocados en facilitar la experiencia del turista, dentro de las cuales se generó la siguiente clasificación, relacionando agencias de viajes, hoteles y restaurantes, dispuestos actualmente dentro de la jurisdicción del municipio.

### 8.1 Agencias de viaje y asociaciones

En Choachí existen, diversas asociaciones y agencias de viajes para el turista entre ellas están:

- La asociación de turismo del Municipio de Choachí de Cundinamarca La Palma, como su nombre lo indica están ubicados en la vereda la Palma y parten de allí para hacer el recorrido turístico.
- Monteluna Travel S.A.S, catalogados como operadores turísticos.
- Asoecotur Ventana de La Luna, ubicado Km23, vía Bogotá Choachí.
- Tiempo de Aventura Extrema, ubicado en la Vereda Aguadulce Sector Raizales Km 23.
- Derracamandaca Granja Integral, ubicado en la Vereda La Victoria.

Además de las agencias de viajes anteriormente nombradas (VELOZA, 2012) identifica que en Choachí “Existen tres (3) empresas: Turismo y Naturaleza Ltda., Turismo Huellas E.U. y Agencia Operadora de Viajes y Turismo Tances Tours” (pág. 46).

### 8.2 Hoteles

Choachí se caracteriza por tener diversos potenciales turísticos, empezando por su diversidad de Hoteles, existen aproximadamente veinte, en donde encuentras de todos los gustos y variedad de precios que se acomodan al bolsillo del turista.

Tabla 4.

*Hoteles de Choachí*

HOTEL	CAPACIDAD	VALOR POR PERSONA
Hotel Choachimilico	50	\$45.000
hotel altos del Pedregal	30	\$50.000
Hotel Bella Vista	8	\$25.000
Hotel Cabañas de la Abuela	15	\$30.000
Hotel central	10	\$30.000



Hotel “El Colonial”	50	\$25.000
Hotel la Holandesa	20	\$25.000
Hotel los Girasoles	10	\$15.000
Hotel Luna Nueva	60	\$90.000 - \$120.000
Termales de Santa Mónica	160	\$96.000
Hotel Villa Patricia	15	\$30.000
Hotel San Nicolás	100	\$45.000
Hotel skala peregrino	50	\$29.000
Hotel L´lwana	70	\$140.000
Hotel Fapqua Experience House	22	\$174.000
Hotel el Oasis	32	\$100.000
Hotel la avenida	30	\$80.000

Nota: Elaboración propia.

### 8.3 Restaurantes

Existen en Choachí más de diez restaurantes, entre los cuales están , el restaurante Suizo , donde ofrecen platos a la parrilla tipo europeos ; Casa Betelu , donde ofrecen comida colombiana y puerto Riqueña, Restaurante Trattoria, donde ofrecen comida italiana, mediterránea, europea; Restaurante la montaña, donde ofrecen comida a la parrilla, sopas, pizza y mariscos; La Plazeta, donde brindan deliciosas pizzas y comida vegetariana; Derracamandaca Granja Integral, comida colombiana a la parrilla; Piqueteadero la Grande, ubicado cerca al parque principal de Choachí, ofrecen fritanga, ricas picadas; Restaurante el Campanario cuenta con variedad de platos del días y a la carta, tiene la gran ventaja de tener una capilla y estar cerca de la naturaleza; Estadero la Carpa, conocido por ser restaurante bar, y está ubicado vía a los termales; Restaurante los Alerces, reconocido por sus empanadas; Asadero donde Nacho, donde ofrecen comidas rápidas; Restaurante y Pescadería el anticuario; Matadero Choachí; Panadería Punto Caliente; Asadero Restaurante Rico Pollo, donde aparte de pollo ofrecen comida rápida; El Oriente; Restaurante La Olla de la Abuela; Parador El Turista; Comidas Rápidas El Mono; La Casa de la Almojábana.

Tabla 5.

*Restaurantes Choachí*

RESTAURANTE	TIPO	UBICACIÓN
Suizo	platos a la parrilla tipo europeos	Calle 2 No 4-09   A una cuadra del parque principal, Choachí, Colombia
Casa Betelu	comida colombiana y puerto Riqueña	Cl. 3 ##2-46, La Unión, Fómeque, Cundinamarca
Trattoria	comida italiana, mediterránea, europea	Cra. 4 #6-12, Choachí, Cundinamarca
la montaña	comida a la parrilla, sopas, pizza y mariscos	Cra. 4 #6-12, Choachí, Cundinamarca
La Plazeta	pizzas y comida vegetariana	Cra. 3 #1-29, Choachí, Cundinamarca
Derracamandaca Granja Integral	comida colombiana a la parrilla	Vía a Choachí   Vereda la Victoria, Choachí, Colombia
Piqueteadero la Grande	Fritanga	<u>Carrera 3 No. 1 - 29, Choachí, Colombia</u>
el Campanario	platos del días y a la carta	Calle 2 No 4-09, Choachí, Colombia
Estadero la Carpa	Bar	calle 9 vía a Termales, Choachí, Cundinamarca
los Alerces	Empanadas	Cl. 3 #5-33, Choachí, Cundinamarca
Asadero donde Nacho	Diferentes carnes asadas , comidas rápidas	Colombia, Cundinamarca, Choachí, GPS: 4.5265,-73.9252

el anticuario	Pescadería	a 2-129, Cl. 1 #2-1, Choachí, Cundinamarca
Matadero Choachí	Platos a la carta , asadero	4.6073238,-74.1609585 Choachí, Cundinamarca
Panadería Punto Caliente	Todos tipo de panes y pasteles , recién horneados	Cra. 3 #4-54, Choachí, Cundinamarca
Asadero Restaurante Rico Pollo	Pollo y comida rápida	Cra. 3 #4-72, Choachí, Cundinamarca
El Oriente	Piqueteadero	a 1-91, Cra. 3 #1-1, Choachí, Cundinamarca
Restaurante La Olla de la Abuela	Platos típicos a la carta y almuerzo del día	Cra. 2 #4 - 38, Choachí, Cundinamarca
Parador El Turista	Arepas de maiz pelao, amasijo pan de sagu almohabanas pan de bono sancocho de gallina en leña y demas platos a la carta como churrasco pechuga vendemos arepas de maiz pelao, amasijo pan de sagu almohabanas pan de bono sancocho de gallina en leña y demas platos a la carta como churrasco pechuga	Km 3 vía, Choachí, Cundinamarca
El Mono	Comidas Rápidas	Cl. 1 #3-28, Choachí,

La Casa de la Almojábana	Amasijos , panes y hojaldres	4.6881266, -74.1167908 Choachí, Bogotá
-----------------------------	------------------------------	---

*Nota:* Elaboración propia.

## **9 Potenciales turísticos relacionados con las tradiciones gastronómicas**

Después del desarrollo investigativo del proyecto, se logra la identificación de una serie de atractivos turísticos del municipio, donde sobresalen claramente los atractivos de origen natural, confirmando la representatividad del municipio en la tipología de turismo dedicada a medios naturales, factor que deberá ser tenido en cuenta en la determinación de los potenciales turísticos más acordes al desarrollo de un producto turístico enfocado en las cocinas tradicionales del municipio, buscando portadores del conocimiento en las áreas rurales de este sector.

Posterior a la búsqueda del conocimiento en área rural, se puede hacer un balance contextual del conocimiento gastronómico presente en el casco urbano del municipio, identificando la relación de técnicas o procesos desarrollados en ambos contextos, logrando generar un producto que logre transmitir al usuario las técnicas tradicionales y los cambios que tiene en el proceso de tecnificación de la receta tradicional describiendo las costumbres y estilos de vida de la comunidad en sus diversas tipologías.

Finalmente se determina que el municipio cuenta con una planta turística sólida, capaz de soportar la demanda producida por turistas interesados en el producto turístico que se obtendrá como resultado de este proyecto.

## **10 Capítulo II: Identificación del patrimonio gastronómicas del municipio de choachí cundinamarca a través de sus cocinas tradicionales**

### **Recolección de datos**

Con el fin de identificar las tradiciones gastronómicas de Choachí, los estudiantes de la universitaria agustiniana, realiza una actividad de grupo focal, con personas originarias del municipio, las cuales están adscritas a una asociación de madres cabeza de hogar de la vereda el pulpito, la cual tienen como nombre asociación el antojo y cuenta con una trayectoria de más de 25 años como agrupación productora y comercializadora de recetas tradicionales del municipio, adicionalmente se confrontan los datos con el desarrollo de una entrevista a la encargada de la secretaria de turismo del municipio de Choachí.

Por consiguiente, en este capítulo se realiza una descripción detallada de la información obtenida en las actividades, las cuales tienen el fin de identificar el patrimonio gastronómico del municipio, conformado por las expresiones de sus cocinas tradicionales.

### **10.1 Grupo focal**

En la búsqueda de las tradiciones gastronómicas más relevantes del municipio de Choachí, los investigadores realizan un primer contacto con los establecimientos que ofertan productos relacionados con las tradiciones gastronómicas de los habitantes, gracia a esto se logra el primer contacto con las señoras de la asociación el antojo las cuales brindan el espacio y la disposición para llevar acabo la recopilación de datos mediante un grupo focal, el cual se llevó a cabo con cuatro (4) personas portadoras de las técnicas y saberes culinarios del municipio.

Este encuentro se desarrolla en las instalaciones de la asociación, ubicadas en la escuela de la vereda el pulpito y es documentada en video para su posterior análisis.



**Figura 26.** Investigadores y participantes del grupo focal. Elaboración propia.

## 10.2 Resumen ejecutivo

- La documentación consultada determina la importancia de las tradiciones gastronómicas de las comunidades como factores de interés turístico, que en la actualidad va tomando una mayor relevancia gracias a que su aplicación favorece el desarrollo de un turismo experiencial, sostenible, que dinamiza y mejora la economía de los lugares donde se desarrolla.
- La gestión gubernamental del país, otorga reconocimiento a las cocinas tradicionales de las poblaciones como patrimonio cultural inmaterial.
- Esta actividad investigativa parte del reconocimiento de las tradiciones gastronómicas propias de la comunidad mediante la recopilación de datos enfocados en la identificación del pensamiento colectivo de la comunidad en relación a las cocinas tradicionales del municipio, mediante charlas con personas de la comunidad.
- Este reconocimiento se desarrolla mediante la reflexión conjunta con la comunidad de siete ejes principales que permitieran la identificación de las tradiciones gastronómicas de la comunidad y su posible aplicación al turismo gastronómico.
- Se tratan de identificar las recetas tradicionales que se encuentran presentes en la cotidianidad de la comunidad del municipio de Choachí.
- Se busca la diferenciación de recetas tradicionales originarias del municipio de las recetas introducidas en épocas recientes.

- Se logra la identificación de los ingredientes más representativos del municipio de Choachí.

### **10.3 Introducción**

Durante la revisión de la documentación determinada a nivel gubernamental del país en relación a las cocinas tradicionales, se establece que el ministerio de cultura de Colombia (cultura, 2012) en la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, reconoce que las cocinas tradicionales están conformadas por un conjunto de expresiones culturales, usos, conocimientos, técnicas de elaboración y utensilios o herramientas que otorgan una identidad diferenciada de la comunidad, favoreciendo el desarrollo de un factor promotor del interés relacionado con el turismo gastronómico.

Por consiguiente, esta investigación busca la determinación de los ingredientes, técnicas, herramientas, usos y conocimientos que forman parte del patrimonio cultural originario del municipio, adicionalmente se busca la diferenciación de las cocinas originarias del lugar, con relación a las tradiciones introducidas, identificando adicionalmente su nivel de importancia para las personas locales y su nivel de aplicación posible con el turismo.

Para lograrlo, se plantea para el desarrollo de la actividad del grupo focal el objetivo general de identificar el patrimonio gastronómicas del municipio de Choachí Cundinamarca a través de sus cocinas tradicionales, adicionalmente para llegar al cumplimiento de esto, se establece estos objetivos específicos:

- Determinar las recetas tradicionales del municipio de Choachí.
- Identificar cuáles de las técnicas son autóctonas y cuales foráneas.
- Determinar sus técnicas de preparación y transmisión del conocimiento.
- Evaluar la importancia de este patrimonio, en la actividad turística del municipio.

La población estudiada en esta investigación, se encuentra conformada por mujeres de la vereda el pulpito con edades promedio entre los 45 a 60 años de edad, las cuales son las portadoras del conocimiento de las tradiciones gastronómicas del municipio de Choachí.

### **10.4 Análisis de la información**

La información recolectada en la actividad de grupo focal, documentada en video, fue planteada a través de siete ejes principales que permiten el cumplimiento de los objetivos planteados para la actividad investigativa, la cual permite un análisis de los factores cualitativos que fundamentan esta investigación.



A continuación, se describirá el análisis de los comentarios realizados por los participantes de la actividad en cada uno de los ejes principales.

#### **10.4.1 Los contextos en los que se crean y recrean sus manifestaciones.**

Se establece que, dentro de las recetas más tradicionales del municipio, sobresalen los alimentos elaborados a base de cerdo como platos fuertes y los amasijos de maíz como preparaciones determinantes dentro del pensamiento colectivo de la comunidad, adicionalmente se logra identificar que son preparaciones que juegan un papel importante dentro del diario vivir de la comunidad y sus celebraciones importantes, adicionalmente, se observa una relación entre las técnicas e ingredientes ancestrales de la comunidad indígena muisca, con ingredientes europeos traídos en la época de la colonia.

“En nuestro municipio prácticamente la fritanga, es lo que más se conoce de Choachí, el cuchuco de espinazo y prácticamente, toda la parte del cerdo es lo que más se hace en Choachí” (participante GF).

“El envuelto de maíz pelado, la arepa de maíz, el pan de sagú y algunas de las colaciones de maíz que se mantienen, junto a la mantecada casera son los amasijos que más se comen en Choachí” (participante GF).

“Nosotras en representación de la vereda el pulpito nos ganamos un premio en el 2007 como producto innovador con el dulce y yogurt de papayuela” (participante GF).

“La mantecada casera o ponqué caserito, siempre tiene que estar en cumpleaños y celebraciones importantes” (participante GF).

“De la comida de mis abuelos, recuerdo la mantecada y las colaciones del maíz, también la chucula” (participante GF).

“En las casas era tradición, que el día que se molían las harinas del tostado se hacían las bolas de chucula para el mes” (participante GF).

“El maíz siempre ha sido un ingrediente típico de Choachí” (participante GF).

“Aquí preparamos el sagú, pero eso no es originario de aquí” (participante GF).

#### **10.4.2 Mecanismos de transmisión de conocimiento.**

Se determina que muchas de las tradiciones gastronómicas que perduran han sido transmitidas a través de la herencia oral de generación en generación, aprendiendo siempre de las personas mayores de la casa las cuales suelen ser las portadoras del conocimiento.

``Nosotras bregamos a conservar lo que conocemos como la tradición de las abuelas y sí se han mejorado algunas recetas, pero siempre nos preocupamos por mantener el proceso artesanal o caserito`` (participante GF).

``Nosotras como asociación comenzamos vendiendo yogurt y después fuimos incorporando las recetas que cada una de nosotras sabíamos preparar`` (participante GF).

``yo recuerdo haber aprendido a preparar la mantecada de mi abuela`` (participante GF).

#### **10.4.3 Las situaciones que vulneran la manifestación de conocimientos y prácticas gastronómicas del municipio.**

Se reconoce que en la actualidad presenta un crecimiento en su oferta de comida rápida, la cual va obteniendo una gran importancia dentro de la alimentación cotidiana de las nuevas generaciones del municipio, por esta razón las tradiciones gastronómicas del municipio pueden estar en peligro de ser olvidadas, por lo tanto es de vital importancia que las personas mayores portadoras de conocimiento se empoderen de su patrimonio y lo promuevan desde sus casas para captar la atención e interés de las personas más jóvenes de la comunidad.

``Los jóvenes de ahora solo quieren comer comida chatarra`` (participante GF).

`` cada que estoy en vacaciones del colegio me gusta acompañar a mi abuelita y ayudarla a preparar el yogurt``

``uno desde las casas le tiene que inculcar a los niños a comer saludable, por ejemplo, a mi niña se le empaca mantecada y yogurt para las onces del colegio, en vez de papas y cosas de paquete`` (participante GF).

#### **10.4.4 La función que cumplen individuos o grupos en relación con ellas.**

Las personas de la comunidad influyen activamente en la dinámica cultural de los municipios, por lo tanto el aprovechamiento de estos recursos patrimoniales, dependen de los actores que se apropien de este conocimiento y lo potencialicen, para generar nuevas alternativas de desarrollo económico y social para toda la comunidad, consecuentemente la inclusión de las nuevas

generaciones dentro de las actividades de sus padres, juega un papel importante en la conservación y aprovechamiento de estas tradiciones que permiten generar un mejor estilo de vida para todos.

Esta relación es importante en el ámbito turístico ya que permite que los directamente beneficiados sean las personas de la comunidad y no inversores extranjeros que busquen explotar estos recursos.

“Muchos de nuestros hijos han aportado su granito de arena para el desarrollo de la asociación” (participante GF).

“Nuestro objetivo es lograr que nuestros productos se conozcan fuera del municipio y aumentar su salida” (participante GF).

“la asociación ha ayudado a mejorar el estilo de vida de nuestras familias” (participante GF).

“nosotras queremos ofrecer productos frescos y naturales a nuestros visitantes” (participante GF).

#### **10.4.5 Las posibles estrategias de sensibilización, capacitación y difusión de sus manifestaciones.**

Se logra identificar que para la sensibilización de las otras personas del municipio la asociación el antojo busca ser un ejemplo a seguir en materia de emprendimiento, mostrando como la comunidad puede verse beneficiada del correcto aprovechamiento de sus tradiciones gastronómicas, estas personas buscan lograr esto a través de la difusión en línea y el mantenimiento de estándares de calidad que busquen aprovechar la dinámica social del voz a voz para posicionarse y darse a conocer en materia turística.

“nosotras queremos mostrarle al mundo que los chiguanos somos personas trabajadoras luchadoras” (participante GF).

“queremos resaltar que somos mujeres de campo que trabajamos por empoderarnos de los productos que elaboramos y mostrarlos al mundo” (participante GF).

“se ha tratado de dar a conocer nuestros productos a través de la página web desarrollada en conjunto con la alcaldía de Choachí” (participante GF).

“sabemos que, la voz a voz es una herramienta importante para dar a conocer nuestro producto” (participante GF).

#### **10.4.6 La existencia o participación de instituciones relacionadas con ellas.**

Se puede identificar que la gestión gubernamental del municipio, brinda bastantes herramientas que buscan fortalecer a las competencias de las personas, promoviendo las acciones de emprendimiento, logrando un notable desarrollo del municipio en materia cultural, y potencialización turística.

“la asociación está inscrita a una red llamada tejiendo territorios que busca favorecer la conexión del pequeño productor, directamente con el consumidor” (participante GF).

“Nosotras como asociación tenemos que reconocer el apoyo de todas las alcaldías a los proyectos como el que nosotras proponemos ” (participante GF).

“nosotras evaluamos cuales de las ferias nos conviene más para promocionar nuestros productos” (participante GF).

#### **10.4.7 Compromiso de los participantes con el aprovechamiento de este patrimonio dentro del desarrollo turístico del municipio.**

Se concluye, mediante esta información que la comunidad se ve interesada en empoderarse de las expresiones culturales gastronómicas de la comunidad y potenciarlas como factor de interés turístico, con el fin de dinamizar este mercado, logrando potenciar el turismo gastronómico de la región.

“A nosotras nos gusta recibir turistas en nuestras instalaciones” (participante GF).

“Nos gustaría participar en actividades que promuevan el desarrollo de una ruta turística” (participante GF).

“Mostrarles a los turistas que nuestros productos son frescos naturales y saludables” (participante GF).

## 11 Entrevista



**Figura 27.** Investigadores con secretaria de turismo. Elaboración propia.

La información de esta entrevista se documentó mediante un video, la cual permite demostrar la importancia del turismo gastronómico en el municipio de Choachí, esta entrevista se realizó a la secretaria de turismo Yolima Rodríguez, la cual es una persona que posee una perspectiva clara de la situación turística del municipio, así como de las tradiciones de sus pobladores, razón que permite determinar la importancia de los amasijos en el municipio, mediante la transcripción de la entrevista que se muestra a continuación.

### 11.1 Que conocimientos sabe sobre los platos tradicionales del municipio de Choachí

Nos cuenta la historia de donde viene esa tradición, y lo que Choachí puede ofrecer a los turistas, realizando una mención especial a los amasijos elaborados a base de maíz y otras recetas representativas, como se determina a continuación.

“ bueno, comenzamos por decir que Choachí es un asentamiento Muisca, aquí hubo familia Chibcha por eso nuestras palabras vienen de origen Chibcha, Choachí para nosotros significa, para nuestros orígenes significaba nuestro monte luna, el gentilicio de las personas nacidas en Choachí, somos los Chiguano y digamos que a través de los tiempos sea tratado de buscar que permanezcan esas tradiciones que traíamos de nuestros a orígenes tanto en gastronomía como en cultura que son base fundamental para nosotros de hecho sigue siendo para nosotros dentro de la gastronomía los amasijos una parte fundamental en la visita de nuestros turistas pese a que en la panadería se han industrializado y que ya conocemos distintos tipos de productos aquí todavía se maneja el pan, los amasijos como lo llamaban nuestros abuelos de manera todavía artesanal y rudimentaria es decir no se utiliza preservantes químicos todo se hace de forma muy artesanal manual cocinado unos en horno de gas en algunos todavía se conserva en horno de leña que les da un sabor característico y lo que hace diferente el amasijo que se conoce y que los turistas tiene acceso aquí en Choachí, dentro de esos amasijos la base fundamental de hacer esos panes es el maíz, es parte fundamental bien sea el maíz amarillo normal para panaderías o el sagú que también es un tubérculo que crece como la yuca, se ralla se procesa genera una harina y se hacen unos amasijos de maíz y el maíz pelado que es fundamental dentro de la gastronomía es así que en los principales cafeterías o panaderías donde se den de amasijo tradicional ustedes pueden encontrar variedades de arepas de maíz pelao, arepas de sagú, mantecadas que son a bases de sagú, masato que es a base de arroz o de maíz dependiendo de la variedad que preparen en cada lugar y dentro de nuestra gastronomía fuerte hay productos básicos agrícolas del interior del país como la papa, la yuca, los tubérculos, los cubios, nabos, Aunque sobresalen las preparaciones con cerdo como el piquete, además hace unos 8 años se dio rescate a un cocido Chiguano que es muy similar al cocido boyacense pero tiene unos ingredientes particulares que hacía que fuera únicamente que fuera de Choachí, digamos que se ha mantenido en los restaurantes lo ofrecen como plato principal obviamente por ser un cocido Chiguano pero alrededor de esto se ha derivado muchísimos más que hacen complementario toda la oferta”.

### 11.1.1 ¿Qué amasijos reconoce por tradición?

Nos describe las características de un amasijo en especial, determinado el maíz y el sagú como ingredientes representativos.

“bueno acá es importante destacar que lo que más llegan preguntando los turistas porque ya tienen toda la fama y la tradición son los envueltos de maíz pelao, entonces a base del maíz pelao pero también tienen una particularidad y es que vienen envueltos en hojas de chisgua eso hace que les dé un sabor y una conservación diferente y especial, no son los envueltos normales que conocemos y que nos ofrecen sino les da un sabor por característico especial rellenos de queso, mantequilla mucho maíz de un sabor diferente.”

### **11.1.2 ¿Para ustedes cual es la importancia del turismo gastronómico?**

Informa sobre la importancia de la agricultura de ese municipio y que pueden tener tanto para clima cálida como clima frío.

”Muchísima, precisamente por la variedad que tenemos de producción agrícola en el municipio, como se ve en el recorrido hasta Choachí tenemos todos los pisos térmicos tenemos desde paramos hasta climas cálidas, Choachí está a una altura de 1920 msnm, nuestra temperatura oscila entre los 16 y 22 grados centígrados, esto hace que las tierras fértiles en todos los pisos en donde podemos producir agricultura del páramo como cebolla, la papa, la frutales (fresa, mora) y vamos bajando su temperatura pues tenemos hasta cafetales, frutas de tierras cálidas, intermedias, aromáticas, eso hace que nuestra agricultura sea muy rica y así mismo incide en la variedad de productos gastronómicos que podamos ofrecer.”

### **11.1.3 Para ustedes como alcaldía ¿Cuáles son los planes que tienen para el desarrollo turístico de este municipio, si incluyen el turismo gastronómico?**

Nos indica que ellos quieren mejorar el Turismo en general ya que tiene la infraestructura adecuada para que puedan visitar muchos lugares de Choachí y que no se queden con solo un lugar y ya.

“Son varios los que están contemplados dentro del plan de desarrollo, uno de los más importantes es el turismo en general que lo hemos enfocado en varias ramas como el turismo de salud, el turismo gastronómico el turismo natural y el turismo de bienestar y vacacional porque tenemos las instalaciones e infraestructura para hacerlo tenemos senderos ecológicos tenemos turismo medicinal con nuestras aguas termales tenemos turismo gastronómico, donde efectivamente la gente viene aquí a Choachí solamente para conocer sus platos turísticos sino para explorar un poco más de la comida internacional que ha llegado también a nuestro municipio que está tomando gran importancia sin dejar de lado los productos básicos con los que se inició la cultura gastronómica Chiguano”



## 12 Patrimonio gastronómico

Como se ha logrado determinar previamente, el municipio de Choachí cuenta con una oferta variada de recetas tradicionales, que forman parte del patrimonio inmaterial presente en el pensamiento colectivo de la comunidad, por consiguiente, para la identificación de las cocinas tradicionales del municipio, se fundamenta un análisis mediante la confrontación de la información obtenida a través de los dos mecanismos previamente transcritos; dicha interpretación se realiza mediante variables de factor común.

### 12.1 Recetas representativas

Se logra identificar que en el municipio de Choachí sobresalen las recetas elaboradas a base de cerdo y maíz, determinando que recetas como el piquete de cerdo, la fritanga, el cuchuco de espinazo y los amasijos o colaciones de maíz, son las recetas que van dando forma al patrimonio inmaterial del municipio, esto se justifica en el hecho de que en ambos mecanismos de recolección de datos son resaltados por los participantes, como se muestra a continuación.

“En nuestro municipio prácticamente **la fritanga, es lo que más se conoce de Choachí, el cuchuco de espinazo y prácticamente, toda la parte del cerdo** es lo que más se hace en Choachí” (participante GF).

“**El envuelto de maíz pelado, la arepa de maíz, el pan de sagú y algunas de las colaciones de maíz que se mantienen,** junto a la mantecada casera son los amasijos que más se comen en Choachí” (participante GF).

“Para nosotros dentro de la gastronomía **los amasijos son una parte fundamental en la visita de nuestros turistas** pese a que en la panadería se han industrializado y que ya conocemos distintos tipos de productos aquí todavía se maneja el pan, los amasijos como lo llamaban nuestros abuelos de manera todavía artesanal” (Secretaria de Turismo de Choachí).

“Dentro de esos amasijos **la base fundamental de hacer esos panes es el maíz, es parte fundamental bien sea el maíz amarillo normal para panaderías o el sagú** que también es un tubérculo que crece como la yuca” (Secretaria de Turismo de Choachí).

“ dentro de nuestra gastronomía fuerte hay productos básicos agrícolas del interior del país **como la papa, la yuca, los tubérculos, los cubios, nabos, Aunque sobresalen las preparaciones con cerdo como el piquete**” (Secretaria de Turismo de Choachí).

“hace unos 8 años se dio rescate a un **cocido Chiguano que es muy similar al cocido boyacense, pero tiene unos ingredientes particulares que hacía que fuera únicamente que fuera de Choachí**, digamos que se ha mantenido en los restaurantes lo ofrecen como plato principal” (Secretaria de Turismo de Choachí).

## 12.2 Mecanismos de transmisión

Se identifica que las expresiones culturales, se fundamentan en la transmisión oral basada en las personas mayores, las cuales representan a los portadores de la tradición.

“Nosotras bregamos a **conservar lo que conocemos como la tradición de las abuelas** y sí se han mejorado algunas recetas, pero siempre nos preocupamos por mantener el proceso artesanal o caserito” (participante GF).

“Aquí todavía se maneja el pan, **los amasijos como lo llamaban nuestros abuelos** de manera todavía artesanal y rudimentaria” (Secretaria de Turismo de Choachí).

## 12.3 Turismo gastronómico

Se logra identificar la importancia de la diversidad del municipio, ya que cuenta dentro de su territorio con una gran variedad de pisos térmicos que favorecen la producción de diversos ingredientes que favorecen la oferta de recetas tradicionales al turista.

“Nos gustaría participar en actividades que promuevan el **desarrollo de una ruta turística**” (participante GF).

“Mostrarles a los turistas que nuestros **productos son frescos naturales y saludables**” (participante GF).

“Muchísima, precisamente **por la variedad que tenemos de producción agrícola** en el municipio, como se ve en el recorrido hasta Choachí tenemos todos los pisos térmicos” (Secretaria de Turismo de Choachí).

## 12.4 Apoyo gubernamental

Se identifica un acompañamiento importante de las instituciones gubernamentales, a los pequeños productores del municipio, con el fin de promover el desarrollo de estos, esto favorece el desarrollo de una actividad turística planificada y sostenible de parte de los ciudadanos del municipio.

“la asociación está inscrita a una **red llamada tejiendo territorios** que busca favorecer la conexión del pequeño productor, directamente con el consumidor” (participante GF).

“Nosotras como asociación tenemos que **reconocer el apoyo de todas las alcaldías** a los proyectos como el que nosotras proponemos” (participante GF).

“El turismo en general que lo **hemos enfocado en varias ramas como el turismo de salud, el turismo gastronómico el turismo natural y el turismo de bienestar y vacacional** porque tenemos las instalaciones e infraestructura para hacerlo tenemos senderos ecológicos tenemos turismo medicinal con nuestras aguas termales, tenemos turismo gastronómico” (Secretaria de Turismo de Choachí).

### **13 Conclusiones investigativas**

Se identifica que el municipio de Choachí, cuenta con un panorama bastante favorable para el diseño de un producto turístico basado en sus cocinas tradicionales, gracias a que estas se encuentran presentes dentro del pensamiento colectivo, facilitando la apropiación de los habitantes de su patrimonio, adicionalmente este lugar cuenta con una planta turística, capacitada en la prestación de servicios turísticos con altos estándares de calidad y una serie de atractivos turísticos naturales y culturales que enriquecen la experiencia del viajero que llega visitar este entorno.


Por lo tanto, se logró la recopilación de todos los datos necesarios para la construcción del producto turístico gastronómico de Choachí.

#### **13.1 Inventario de recetas identificadas**

De manera posterior, el grupo de investigadores determina las recetas tradicionales del municipio, resultantes de las actividades previas y realizan el inventario turístico de ese tipo de patrimonio inmaterial, lo cual resulta útil para la inclusión de estos recursos dentro del diseño del producto turístico gastronómico del municipio, basado en las recetas tradicionales.

**FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS**  
**FORMULARIO 1. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL**  
**PATRIMONIO INMATERIAL**


+

1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Envuelto de maíz						
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachi				
1.4. Corregimiento, Localidad							
1.5. Administrador o Propietario							
1.6. Dirección/Ubicación							
1.7. Teléfono/Fax							
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso					
		Terrestre		Acuático		Férreo	Aéreo
1.11. Indicaciones para el acceso:							
2. CARACTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.6.2	La gastronomía y los saberes culinarios					
2.2. Descripción:							
Receta elaborada a base de maíz pelado, envuelto en hoja de chisgua y horneado al horno							
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJ			
Colectivo (14)				12			
Tradicional (14)				10			
Anónimo (14)				10			
Espontáneo (14)				12			
Popular (14)				14			
				Subtotal			
				58			
SIGNIFICADO							
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)				6			
				TOTAL			
				64			

Diligenciado por :	Over Santiago Florez Trujillo	Fecha:	14 - 04 -2019
--------------------	-------------------------------	--------	---------------


**FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS  
FORMULARIO 1. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL  
PATRIMONIO INMATERIAL**




1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Arepa de maíz						
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí				
1.4. Corregimiento, Localidad							
1.5. Administrador o Propietario							
1.6. Dirección/Ubicación							
1.7. Teléfono/Fax							
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso					
		Terrestre	Acuático	Férrao	Aéreo		
1.11. Indicaciones para el acceso:							
2. CARACTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.6.2	La gastronomía y los saberes culinarios					
2.2. Descripción:							
Receta elaborada a base de maíz pelado, asadas a la plancha							
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD							PUNTAJ
Colectivo (14)							12
Tradicional (14)							10
Anónimo (14)							8
Espontáneo (14)							12
Popular (14)							14
Subtotal							56
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)				6
<b>TOTAL</b>							<b>62</b>

Diligenciado por :	Over Santiago Florez Trujillo	Fecha:	14 - 04 - 2019
--------------------	-------------------------------	--------	----------------

**FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS**  
**FORMULARIO 1. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL**  
**PATRIMONIO INMATERIAL**


1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Arepa de sagú						
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachi				
1.4. Corregimiento, Localidad							
1.5. Administrador o Propietario							
1.6. Dirección/Ubicación							
1.7. Teléfono/Fax							
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso					
		Terrestre	Acuático	Férreo	Aéreo		
1.11. Indicaciones para el acceso:							
2. CARACTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.6.2	La gastronomía y los saberes culinarios					
2.2. Descripción:							
Receta elaborada a base de harina de sagú, horneadas							
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDA				PUNTAJE			
Colectivo (14)				12			
Tradicional (14)				12			
Anónimo (14)				10			
Espontáneo (14)				12			
Popular (14)				14			
				Subtotal			
				60			
SIGNIFICAD							
Local (6)		Regional (12)		Nacional (18)		Internacional (30)	
				6			
				<b>TOTAL</b>			
				66			
Diligenciado por :		Over Santiago Florez Trujillo		Fecha:		14 - 04 - 2019	

**FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS**  
**FORMULARIO 1. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL**  
**PATRIMONIO INMATERIAL**

1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Cocido Chiguachía						
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachi				
1.4. Corregimiento, Localidad							
1.5. Administrador o Propietario							
1.6. Dirección/Ubicación							
1.7. Teléfono/Fax							
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso					
		Terrestre	Acuático	Férreo	Aéreo		
1.11. Indicaciones para el acceso:							
2. CARACTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.6.2	La gastronomía y los saberes culinarios					
2.2. Descripción:							
Cocido elaborado por nuestros ancestros tanto para celebraciones familiares como con motivo de las festividades de la región.							
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD							PUNTAJE
Colectivo (14)							12
Tradicional (14)							10
Anónimo (14)							8
Espontáneo (14)							12
Popular (14)							14
Subtotal							56
SIGNIFICADO							
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)							6
<b>TOTAL</b>							<b>62</b>
							
Diligenciado por :	Over Santiago Florez Trujillo			Fecha:	14 - 04 - 2019		



**FORMATO UNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS**  
**FORMULARIO 1. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL**  
**Bienes Culturales inmateriales**

1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Almojábana de maíz						
1.2. Departamento	Cundinamarca	1.3. Municipio	Choachí				
1.4. Corregimiento, Localidad							
1.5. Administrador o Propietario							
1.6. Dirección/Ubicación							
1.7. Teléfono/Fax							
1.8. Distancia (desde el municipio más cercano)		1.9. Tipo de Acceso					
		Terrestre	Acuático	Férreo	Aéreo		
1.11. Indicaciones para el acceso:							
2. CARACTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.6.2	La gastronomía y los sabores culinarios					
2.2. Descripción:							
<p>Receta elaborada a base de harina de maíz, huevos y cuajada fresca.</p>							
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD			PUNTAJ				
Colectiva (14)			12				
Tradicional (14)			12				
Anónima (14)			10				
Espontanea (14)			10				
Popular (14)			14				
Subtotal			58				
SIGNIFICADO			PUNTAJ				
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	12			
<b>TOTAL</b>				<b>70</b>			

Diligenciado por :	Over Santiago Florez Trujillo	Fecha:	14 - 04 -2019
--------------------	-------------------------------	--------	---------------