

**Diseño de un producto turístico a partir de los saberes y tradiciones de la gastronomía
campesina y los atractivos naturales en el municipio de Sotaquirá- Boyacá**

Cristhian Alejandro Álvarez Mendivelso
Maryuri Angélica Guevara Mora

Universitaria Agustiniana
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Programa de Hotelería y Turismo
Bogotá. D.C.
2020

**Diseño de un producto turístico a partir de los saberes y tradiciones de la gastronomía
campesina y los atractivos naturales en el municipio de Sotaquirá- Boyacá**

Cristhian Alejandro Álvarez Mendivelso

Maryuri Angélica Guevara Mora

Director

Patricia Pérez Ramírez

Trabajo de grado para optar al título de Hotelería y Turismo

Universitaria Agustiniiana

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

Programa de Hotelería y Turismo

Bogotá. D.C.

2020

Dedicatoria

Este proyecto va dedicado primeramente a Dios por darnos fuerza para continuar y salir adelante por darnos los conocimientos y segundo a mis padres Amelia Mora y Rubén Guevara y a mis hermanos por estar hay siempre y por ser mi motor, por su apoyo y por qué nos dieron la oportunidad de formarnos, y se lo dedico de igual forma a Alejandro Álvarez por su comprensión, amor y su apoyo y por su trabajo en la formación de este proyecto, porque gracias a este proyecto de grado es hoy una realidad y podemos ver los resultados, eres un ser increíble y un estudiante magnifico, estoy orgullosa de ti y de todo lo que haces eres mi motor y mi bendición, Te amo

Maryuri Angélica Guevara Mora

Este proyecto va dedicado a Dios por ser el que nos dio su apoyo en momentos donde queríamos desfallecer, de igual forma se lo dedico a mis padres Luz Marina Mendivelso y Héctor Álvarez por su apoyo y su motivación, y se lo dedico a Angélica Guevara por acompañarme en el transcurso de esta investigación por brindarme su apoyo y lealtad, por no desfallecer en los momentos difíciles le doy gracias por su amor, dedicación y entrega. Te amo amor de mi vida

Cristhian Alejandro Álvarez Mendivelso

Agradecimientos

Agradecemos a Dios primeramente por permitirnos llevar a cabo esta investigación y por ser El que nos dio las capacidades y las habilidades académicas para salir adelante con este proyecto.

Así mismo extendemos nuestra gratitud a la profesora Patricia Pérez por ser esa tutora que nos guio en la construcción del proyecto de la mejor manera y por su apoyo y comprensión, por la dedicación y paciencia en el desarrollo del proyecto.

Y así mismo agradecemos al profesor Alvelayis Nieto porque desde el primero momento que tuvimos la idea de desarrollar un proyecto en Sotaquirá él estuvo hay para motivarnos y acompañarnos en toda la elaboración de cada parte de él, por ser un docente dedicado y muy especial que llevamos en nuestro corazón.

Damos las inmensas gracias al Restaurante Doña Paulina, a su familia por su amabilidad y por su colaboración al darnos a conocer sus tradiciones que hicieron parte fundamental en la elaboración de este trabajo. Al señor Gabriel Mejía por ser esa persona comprometida con el desarrollo del municipio que nos brindó su amistad y sus conocimientos, y que nos recibió, gracias por abrir las puertas de su casa, y por su apoyo en la elaboración del proyecto.

Y a doña Lucilda por su compromiso de no dejar perder sus tradiciones y por transmitir sus conocimientos y saberes.

Resumen

En el siguiente trabajo se realizó una investigación acerca de una propuesta diseño producto turístico gastronómico, para establecer la viabilidad de una ruta turística en el municipio de Sotaquirá Boyacá, ya que hay una problemática de poco aprovechamiento de los recursos y atractivos turísticos contando potencialidades de atractivos culturales y naturales en el lugar, donde se denota que el pueblo de Sotaquirá es llamativo para el perfil de los turistas interesados en conocer hermoso lugar, dicho perfil se construyó por medio de encuestas a personas del común preguntando por el interés de la ruta turística del municipio con sus respectivos formatos, donde participan directamente los locales en la propuesta de una ruta turística por todo el municipio.

Palabras clave: Producto Turístico, Turismo, Gastronomía, Comunidad.

Abstract

In the following work, the investigation was carried about a gastronomic tourist product design proposal, to establish the viability of a tourist route in the municipality of Sotaquirá Boyacá, since it denotes a problem of little use of resources and tourist attractions counting potentials of cultural and natural attractions in the place it is denoted than the town of Sotaquirá.

It is striking for the profile of tourists interested in seeing a beautiful place, this profile was built through surveys of ordinary people to asking about the interest of the tourist route of the municipality whit their respective formats, with the direct participation of locals in the proposal of a tourist route throughout the municipality.

Key word: Tourist product, Tourism, Gastronomy, community.

Tabla de contenidos

1.	Introducción	10
2.	Planteamiento del problema	12
3.	Formulación de la pregunta problema.....	13
4.	Justificación.....	14
5.	Objetivos	16
5.1	Objetivo general	16
5.2	Objetivos específicos.....	16
6.	Marco de referencia.....	17
6.1	Marco teórico.....	17
6.2	Marco conceptual	23
6.2.1	Turismo.	23
6.2.2	Turismo gastronómico.....	24
6.2.3	Turismo comunitario.....	24
6.2.4	Producto turístico.	25
6.2.5	Cultura.....	25
6.2.6	Patrimonio cultural.....	25
6.2.7	Gastronomía.	26
6.2.8	Tradición.	26
6.3	Marco geográfico.....	27
	Coordenadas Geográficas de Sotaquirá.....	28
6.3.1	Actividad productiva.	29
6.4	Marco legal.....	29
6.4.1	Constitución política.	29
6.4.2	Ley 397 de 1997.....	30
6.4.3	Ley 300 de 1996.....	30
6.4.4	Política de turismo cultural.	30
6.4.5	Acuerdo No. 002 25 de febrero de 2014.	31
6.4.6	Norma Técnica NTS- USNA 007.	31
6.4.7	Norma técnica NTS- USNA 008.....	31
6.4.8	Norma Técnica NTS- USNA 011.	31

6.4.9	Plan de Desarrollo De La Mano del Campo Sotaquirá 2016-2019.....	31
6.4.10	Política de turismo comunitario.	32
7.	Metodología	33
7.1	Enfoque cualitativo	33
7.2	Investigación exploratoria.....	33
7.3	Técnicas de investigación.....	34
7.3.1	Encuesta.	34
7.3.2	Observación.....	34
7.3.3	Fotografía.	35
7.4	Instrumentos de investigación.....	35
7.5	Población.....	35
7.6	Muestra.....	35
7.6.1	Tipos de muestra	36
7.6.2	Muestra.....	36
8.	Capítulo I - Potencialidades turísticas del municipio de Sotaquirá en su entorno natural y cultural.....	38
8.1	Planta turística.....	52
8.2	Infraestructura turística	54
8.3	Superestructura.....	58
8.4	Taxonomía de los indios	58
9.	Capítulo II - Perfil del turista interesado en conocer las tradiciones gastronómicas del municipio de Sotaquirá Boyacá.....	59
9.1	Análisis e interpretación de los resultados	60
9.1.1	Muestra.....	60
9.2	Perfil del turista	67
10.	Capítulo III - Producto turístico integrando las tradiciones culturales y los atractivos naturales del municipio de Sotaquirá	69
10.1	Estructura del producto	70
10.2	Demanda del producto y oferta	70
10.3	DOFA	70
10.4	Gestión de la comercialización del producto	72

10.4.1 Posicionamiento.	72
10.4.2 Promoción.	72
10.4.3 Selección del canal de distribución.	72
10.5 Itinerario	72
Conclusiones	79
Recomendaciones.....	80
Referencias	81
Anexos.....	88

1. Introducción

En el siguiente trabajo se desarrolló el diseño de un producto turístico con base de las particularidades gastronómicas con las que cuenta Sotaquirá de igual forma integrando los atractivos naturales con los que cuenta el municipio, Sotaquirá ubicado a 178 km de Bogotá, con un clima agradable para aquellos que la visitan, también conocida como “el poblado del soberano”, su gente es amable, conocidos como los ahumados porque en un momento de la historia su iglesia se quemó así quedaron bautizados, historias que hacen parte de su cultura y que ratifican todo lo que son, además con orgullo presumen que fueron el municipio que donó los corceles a la batalla del Pantano de Vargas.

Con relación a sus atractivos Sotaquirá es un municipio que se destaca por los sabores tradicionales en su gastronomía, que son herencia de sus antepasados y hacen que su cultura sea lo que es, muchos de ellos vienen desde sus inicios como población, desde esos indígenas que empezaron a poblar esa tierra y que por órdenes de aquellos españoles crearon ese simbólico plato del municipio, algunos podrían decir que por error o por pura coincidencia de la vida, pero lo que se sabe es que es tan emblemático que la mayoría de ellos conocen su preparación y es por lo que muchos viajan a conocer Sotaquirá por ese plato de Los indios, ese que ha sido modificado tantas veces y que cada uno le da su propio sabor, pero manteniendo la esencia, ese plato que hace parte más allá de su historia y así como los indios hay muchos más que hacen de Sotaquirá una pequeña mina gastronómica por explorar.

Además de esa riqueza gastronómica Sotaquirá cuenta con un grandioso paisaje lleno de lagunas y cascadas que hacen que sea el complemento perfecto para los turistas.

En el primer capítulo se quiere dar una mirada a esos atractivos turísticos con los que cuenta el municipio de Sotaquirá – Boyacá, que ayuda a pensar que es un destino con potencial para el desarrollo turístico. Se puede encontrar la caracterización de los atractivos más relevantes que formaran parte de este diseño de producto turístico.

En el desarrollo del segundo capítulo por medio de las encuestas, la recolección de la información y el posterior análisis de los datos, se podrá establecer el perfil del turista interesado en el diseño del producto turístico.

Y por último en el tercer capítulo teniendo en cuenta los resultados de la información que se encuentra dentro del documento, se dará paso a la creación del itinerario donde se puede encontrar

la selección de los atractivos más importantes del municipio para la elaboración del producto turístico, de igual forma el valor y las especificaciones importantes del producto turístico.

2. Planteamiento del problema

Sotaquirá es un municipio de Boyacá en el cual se encuentra una gastronomía tradicional campesina que ha sido la base de la alimentación de la comunidad desde sus antepasados y que le da sentido a su historia y su cultura, esta ha venido pasando de generación tras generación pero por la falta de sentido de pertenencia de las nuevas generaciones se ha ido perdiendo poco a poco, la gastronomía tradicional de Sotaquirá está llena de sabores, tradiciones, técnicas que hacen que sea especial y llamativa.

De igual manera Sotaquirá cuenta con una serie de atractivos naturales que hacen de este un destino potencial para el turismo, en el municipio se presenta una falencia que es el poco reconocimiento con el que cuenta el turismo local a nivel departamental y nacional, esto ha hecho que no se logre desarrollar la actividad turística, de igual manera no se ha podido aprovechar la gastronomía con la que cuenta el municipio como un atractivo turístico y patrimonial. En consecuencia no ha sido posible que los restaurantes, guías turísticos, hoteles y demás prestadores de servicios le den la importancia que merece el aprovechar y disfrutar la gastronomía tradicional como motivación de la actividad turística apoyándose en los recursos naturales e históricos del municipio y en conjunto conseguir el diseño de un producto turístico que sea atractivo para ser ofrecido a los turistas nacionales e internacionales, con el que se promueva la tradición gastronómica y genere beneficio económico, social y cultural para la población local que a la vez permitirá que los platos tradicionales de Sotaquirá no queden en el olvido.

3. Formulación de la pregunta problema

¿Qué diseño de producto turístico cultural enfocado en la gastronomía tradicional campesina y atractivos naturales de Sotaquirá podría contribuir al desarrollo turístico del municipio?

4. Justificación

En Colombia existen 1103 municipios donde la mayoría de estos carecen de reconocimiento por parte de los turistas, entre ellos se encuentra el municipio de Sotaquirá, ubicado en la provincia central del departamento de Boyacá, con un clima cálido al igual que su gente y con unas condiciones ideales para ser un destino turístico, este municipio cuenta con atractivos turísticos naturales, y riqueza cultural especialmente con la gastronomía, que ha fortalecido la tradición a lo largo de los años y lo ha convertido como un atractivo lleno de características que al unirse con los demás recursos y fortalezas del municipio forman un destino potencial para la actividad turística.

Entre los atractivos culturales con los que cuenta el municipio de Sotaquirá se encuentra la gastronomía, uno de los grandes pilares que aportan a esas tradiciones y costumbres de la comunidad local que son rescatadas y hace de Sotaquirá un lugar de oportunidades.

Además, cuenta con una gastronomía tradicional que se ha heredado desde las abuelas a sus hijos o nietos que así ha pasado a lo largo de muchas generaciones con sus deliciosos Indios Sotaquireños patrimonio cultural y plato típico del Municipio, o el queso Paipa que cuenta con una denominación de origen en Sotaquirá y entre otros platos típicos con los que cuenta el municipio, donde cada detalle es un secreto familiar que hace que esta gastronomía sea única.

Sotaquirá es un destino que cuenta con una variedad de atractivos naturales, como cascadas y algunas reservas naturales, frutales, hermosos paisajes campesinos, conjuntamente también con atractivos culturales que hacen de este un sitio único, desde la calidad de su gente, hasta todo aquello que el municipio llega a ofrecer para una experiencia diferente en conjunto con lo natural y cultural, conociendo historias, tradiciones, haciendo que el turista interactúa directamente con los locales generando un intercambio cultural de este pueblito desconocido para algunos, dejando ver el tesoro que es Sotaquirá.

Teniendo en cuenta que la comunidad está interesada en trabajar en conjunto para conseguir beneficiarse no solo económicamente sino también poder crecer social y culturalmente, donde se consiga que sus tradiciones no queden en el olvido y para dar a conocer el legado que les fue heredado por sus antepasados.

Claramente con la pérdida del sentido de pertenecía de las nuevas generaciones se ha puesto en riesgo que estas tradiciones y saberes se vayan al olvido y que solo queden en el recuerdo de los pocos que conocieron en totalidad los secretos de esos platos típicos, para que no se presentará desplazamiento de los locales a otros sitios en busca de mejorar su calidad, sino que vean que el

diseño de este producto puede ser una solución para contribuir al desarrollo del municipio de Sotaquirá.

Así surge la idea de realizar el diseño de un producto turístico a partir de la gastronomía del municipio de Sotaquirá Boyacá, donde se contribuya al fortalecimiento turístico por medio de sus tradiciones y saberes gastronómicos con los que cuenta el municipio.

Como futuros profesionales deseamos aplicar todos aquellos conocimientos adquiridos en la formación académica, con el fin generar proyectos de investigación que, de la mano del emprendimiento, logren un beneficio no solo para nosotros sino para la comunidad en aras de mejorar su calidad de vida y aportar al desarrollo económico y social.

5. Objetivos

5.1 Objetivo general

Diseñar una propuesta de turismo gastronómico en el municipio de Sotaquirá Boyacá, para conservar la tradición de la cocina campesina y fortalecer el turismo local.

5.2 Objetivos específicos

Caracterizar las potencialidades turísticas de la gastronomía tradicional y del entorno natural en el municipio de Sotaquirá.

Identificar el perfil del turista interesado en conocer las tradiciones gastronómicas y atractivos turísticos del municipio de Sotaquirá Boyacá.

Proponer el diseño de un producto turístico que integre las tradiciones culturales y los atractivos naturales del municipio de Sotaquirá.

6. Marco de referencia

En este marco encontrarán las bases investigativas de nuestro trabajo de grado como los son una contextualización de municipio de Sotaquirá Boyacá con su historia, luego la importancia del turismo en general, turismo cultural, turismo comunitario, turismo gastronómico desde los modelos de México, Perú finalizando en Colombia como se ha venido desarrollando a través de los años.

6.1 Marco teórico

Turismo es el desplazamiento de personas de un lugar a otro, donde se alojan temporalmente fuera su lugar donde viven, donde se viaja por distintos motivos como ocio, salud, placer, juntas empresariales o solo conocer, realizando distintas actividades donde hacen un gasto económico que contribuye a la economía de dicho lugar visitado, estas personas los podemos denominar turistas o viajeros, donde encontramos 3 tipos de turismo como es el emisor, receptor e interno, según Organización Mundial del Turismo [OMT] (2013) “Turismo es viajar o estar en lugares fuera del entorno usual por tiempo no mayor de un año consecutivo con fines de negocio, ocio y otros propósitos no relacionados con actividades remuneradas en el destino visitado”.

Sin embargo del turismo se desprenden distintas variantes según la clasificación de actividades lo que hace que surjan a través del tiempo tipos de turismo como el turismo cultural, turismo deportivo, turismo gastronómico, turismo de negocios entre otros, es asó como el turismo cultural tiene diferentes motivaciones, según en el que el turista identifique sus necesidades y las experiencias que busca, pero también se debe tener en cuenta las interacciones de los actores principales con las actividades que lleven a cabo para transmitir dichos conocimientos a los visitantes, los cuales deben aportar enriquecimiento cultural genuino para que el viajero llene sus expectativas.

Por ende podemos decir que el turismo cultural entra como una nueva alternativa de turismo que se ha venido desarrollando en varios países con el fin de ofrecer nuevas propuestas que los turistas están demandando, debemos tener en cuenta que el turismo cultural también busca ser integral con calidad y orientado al beneficio de la comunidad local, donde lo que se busca es que los viajeros interactúen directamente con las distintas comunidades en entornos tanto naturales como culturales con el fin de enriquecer sus conocimientos y a la vez cuidando y respetando todo lo relacionado con las actividades sin afectar la comunidad local en los aspectos sociales, económicos y ambientales, es decir haciendo un turismo responsable.

Por eso según OMT (2013)

El turismo cultural ofrece una nueva perspectiva de aprovechar las experiencias o expresiones culturales en distintos espacios, con el objetivo de dejar un poco de lado los objetos tangibles que en muchas ocasiones son utilizados en el turismo cultural, el intercambio de culturas también es algo muy importante de lo que se ve hoy en día de que los viajeros buscan conocer, saber, experimentar en un entorno cultural diferente.

El turismo cultural ha centrado su atención de los extranjeros que visitan nuestro país por su gran desarrollo en la actividad turística por medio de sus muestras artesanales, la gastronomía, sitios turísticos con diversas historias, expresiones culturales y artísticas que toman fuerza en varias regiones de Colombia.

El turismo cultural también es una oportunidad para salvaguardar, conservar y valorar el patrimonio gastronómico que tenemos en el país, por su parte las instituciones de turismo deben comprometerse con generar una sostenibilidad y conservación de los distintos sitios turísticos del país que tienen un aporte histórico importante que permiten un desarrollo en comunidades locales de gran importancia, como también fomentar que sean conocidos a nivel nacional e internacional por su valor patrimonial y cultural, teniendo en cuenta lo que expresa Icomos (s.f.)

el turismo puede captar los aspectos económicos del patrimonio y aprovecharlos para su conservación generando fondos, educando a la comunidad e influyendo en su política. Es un factor esencial para muchas economías nacionales y regionales y puede ser un importante factor de desarrollo cuando se gestiona adecuadamente de igual forma “se pueden descubrir numerosas oportunidades y posibilidades conociendo la valiosa interacción existente entre los deseos y expectativas de los visitantes, potencialmente conflictivas, y de las aspiraciones y deseos de las comunidades anfitrionas o locales. (p.2)

Se debe tener cuenta que la sostenibilidad de todos los proyectos culturales turísticos consolidados se consiguen con la participación de la comunidad local en conjunto con las instituciones para conseguir desarrollo significativos en diferentes aspectos como lo económico, social, ambiental por eso se debe hablar de turismo comunitario como la actividad turística en conjunto de comunidades indígenas o campesinas ubicadas en zonas rurales o de difícil acceso donde se busca conseguir un beneficio local teniendo en cuenta sus elementos ambientales , paisajísticos y culturales de una comunidad que se preste para actividad turística con interacción en conjunto de locales y turistas donde hacen intercambios culturales representativos, como aprendizaje de bailes típicos, productos gastronómicos, conocimiento de historias, mitos y leyendas

de los atractivos de un lugar entre otras expresiones, el cual debe ser fomentado y estudiado por el turismo comunitario.

En algunas ocasiones se presentan problemáticas locales que no permiten por sus factores llevarse a cabo como es el caso de Suesca Cundinamarca donde dice Moreno y Ochoa (citado en Burgos, 2016) dicen

A pesar de que no se logró un empoderamiento efectivo de las comunidades de base en la actividad turística de Suesca, si establece un proyecto a largo plazo en estas condiciones el modelo cadena de valor contribuye al mejoramiento del bienestar de la comunidad vinculada al proceso (p.201)

A veces las comunidades locales no aprecian su patrimonio, como tampoco les gusta trabajar en conjunto por problemáticas personales que se pueden presentar en los municipios sumado eso la falta de sentido de pertenencia por los recursos con los que cuentan y el poco interés en la actividad turística, caso contrario del caso de turismo comunitario en localidades de Bogotá como Usme, Ciudad Bolívar, Sumapaz, con estrategias de empoderamiento han venido trabajando con el turismo rural y comunitario donde se evidencian algunos problemas como delincuencia, pobreza entre otros factores por eso dichos proyectos deben entrelazarse entre instituciones, comunidad, gestiones públicas y privadas para poder llevar a cabo los proyectos.

Todos esos proyectos se llevan a cabo oportunamente por las comunidades, estos proyectos tienen elementos culturales y naturales lo que hacen que se desarrollen de manera óptima, teniendo en cuenta los recursos patrimoniales y de denominación de origen con los que cuenta el lugar, los cuales ayudan a ser únicos en los servicios turísticos que se quieren prestar, todo esto con el fin de generar empleo, y así evitar que los locales se desplacen de su lugar de origen y evitar que se pierdan las tradiciones y costumbres de los campesinos. Luego de tener en cuenta todos estos aspectos lo que se hace es generar un producto turístico que busca ser consolidado, por medio de su oferta única. Según Maldonado (citado por Rodríguez, 2017).

En ese sentido, cuando el turismo comunitario se plantea la utilización de elementos intangibles del patrimonio cultural de las comunidades como producto turístico, debe tener en cuenta que el patrimonio cultural y natural de una comunidad no es un producto como cualquier otro, ya que, por formar parte fundamental de la identidad de la comunidad. (p.199).

Viendo proyectos consolidados de turismo comunitario en Colombia se encuentra un ejemplo en Antioquia en la vereda el Carlos ubicada en una zona selvática apartada de la ciudad de todo tipo de ruidos, encontrando solo naturaleza, dicho lugar ofrece ecoturismo y paseos arqueológicos, existe hace 12 años es dirigido por 11 familias que tienen el apoyo de un administrador.

Pero cuenta con un componente gastronómico interesante porque los locales poseen tierras de cultivos diferentes como arroz, yuca, ñame, palma y zonas cafeteras donde desarrollan actividades gastronómicas tradicionales de la región por este motivo también se ve fortalecido el turismo gastronómico.

Por este motivo podemos decir que la gastronomía tiene importantes aportes al turismo desde siglos anteriores donde se toma como referente a México que su gastronomía es hoy en día una de las más importantes del mundo con un auge en crecimiento de turismo gastronómico organizado con la comunidad donde ha llegado al punto que su cocina tradicional sea catalogada según La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO] (Citado en Reyes, Guerra, Quintero 2017),

La inscripción de la cocina tradicional mexicana en la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad en el 2010, constituyó un impulso notable del valor de identidad, social, nutritivo y económico de la gastronomía nacional. Ésta se destacó como un complejo y simbólico modelo de siembra, cosecha, preparación y degustación de alimentos, en el que las comunidades intervienen colectivamente a través de actividades agrícolas, ritos, conocimientos, oralidad, técnicas, costumbres y modos de comportamiento ancestrales (p.15).

México logró construir y restituir un legado con sus productos principales como el maíz, chiles, frijoles y demás moles que lo convierte en un destino por descubrir, ya que los turistas son exigentes, porque hoy en día todo individuo que viaja con un motivo en especial siempre tiene la necesidad de alimentarse por eso los viajes, la gastronomía de un lugar de destino es importante, porque los viajeros quieren encontrar nuevos sabores.

En Perú sucede casi de la misma forma en este país el turismo gastronómico en las últimas décadas tomó importancia a nivel mundial, por lo que llegó en un tiempo a ser catalogada como una de las mejores cocinas del mundo por encima de Francia e Italia, pero esto se dice porque el turismo tuvo una parte importante en dicho nombre, porque dichos recursos como comida y bebidas especializadas como por ejemplo el pisco, vino, café, cebiches, saltados entre otros productos que tienen relevancia en el país, pudieron unir el turismo con el sector agrícola.

Según Asero y Patti (Citado por Sariego, 2015)

Este modelo de desarrollo corresponde, por analogía, con los primeros proyectos sobre las rutas del vino llevadas a cabo en muchos de los territorios vitivinícolas del mundo. En Europa, Italia, Francia y Portugal han llegado a adoptar el modelo turístico del vino como de interés estratégico para el desarrollo del turismo nacional, siendo a nivel operativo una realidad. En países como Alemania, Austria o Inglaterra, con mucha menor importancia relativa del sector del vino y del turismo de la que tiene en España, su desarrollo está en fase de consolidación y es una realidad de peso en su turismo de interior. En los países del Este como Hungría, donde algunas de sus variedades de vino, como la Tokay, tienen un valor reconocido internacionalmente, el interés es altísimo (p.173).

Muchos productos gastronómicos se prestan para un desarrollo de rutas turísticas importantes en muchos países, esto hace que sus territorios tomen un valor importante donde empiezan a darse a conocer ante el mundo que los hace únicos y que en ocasiones logren conjugar distintos escenarios culturales que enriquecen las experiencias turísticas. Dichos productos ofrecen desde circuitos pequeños, rutas turísticas, concursos gastronómicos, ferias y congresos entre otros.

El turismo gastronómico en Colombia en los últimos años ha venido en crecimiento por lo que han surgido productos consolidados donde los locales han tomado la gastronomía como una oportunidad de surgir económicamente como lo está haciendo Coquí en el chocó [p1] pacífico colombiano en conjunto con instituciones de turismo lograron recuperar sus tradiciones gastronómicas sumado a sus riquezas naturales han venido atrayendo turistas extranjeros. Según Montecinos (Citado por Ramos y Galvis, 2017)

Hoy, más que hace 20 años existe un mayor interés en el emergente y creciente turismo gastronómico y sus múltiples modalidades, sin embargo. La realidad es que en su mayoría este tipo de productos no han sido planificados, lo que ha generado un crecimiento desordenado con impactos negativos. (p.21)

Los turistas de ahora buscan nuevas experiencias gastronómicas donde se puedan involucrar en las actividades culinarias, en las cuales estarían dispuestos a pagar por vivir algo único e irrepetible, esto quiere decir que Según López y Sánchez (Citado por Reyes, Guerra y Quintero 2017)

Existe entonces una clara tendencia en los patrones de motivación del turista respecto a la gastronomía, ya que éste se interesa cada vez más en la oferta de platillos y bebidas que son característicos del destino que se visita. A partir de ese interés, la actividad turística contribuye al incremento en el uso de los

productos primarios locales y a la preservación y transmisión de la preparación de recetas tradicionales que resguardan el legado cultural. La gastronomía, como parte de la cultura local, se convierte así en un producto turístico y en un elemento de promoción y venta del lugar que influye en los patrones de consumo, constituyéndose a la vez en un instrumento para generar crecimiento económico y desarrollo local. (p.13).

Con el pasar de los años Colombia ha venido desarrollando una identidad gastronómica en diferentes territorios del país donde se conocen técnicas, alimentos, señoras portadoras de tradición, instrumentos especializados, productos de la tierra de diferentes lugares, son elementos importantes para el posicionamiento del país como destino gastronómico por descubrir.

Por esto motivo Fontur (Fondo Nacional de Turismo), marca país, Procolombia han sido instituciones que han venido desarrollando proyectos importantes en el territorio colombiano por medio de sus rutas turísticas, lo importante es que los elementos que participen cuenten con una DO (Denominación de origen) como por ejemplo la del queso Paipa del municipio de Sotaquirá Boyacá busca que los turistas obtengan productos de excelente calidad.

Como otros ejemplos importantes de rutas reconocidas en Colombia por turistas nacionales e internacionales (Ruta del Café, Ruta del ajíaco, Ruta de la Mamona, Ruta del Tamal, Ruta de la Bandeja Paisa) entre otras. Colombia cuenta con un potencial significativo por su diversidad regional que tienen productos agrícolas como tubérculos, frutas, papas, cafés, vegetales, demás alimentos y preparaciones que se pueden encontrar en nuestras 6 regiones del país, sumado a esto una diversidad de culturas, dialectos por descubrir por eso la gastronomía Colombia es un elemento considerable que se debería tomar en cuenta para el desarrollo turístico del país.

Sotaquirá es un municipio ubicado en el departamento de Boyacá, según la historia el nombre proviene de un pueblo indígena Sotaires que se situó hace muchos años, ligado a sus costumbres indígenas como ritos, mitos y leyendas de tiempos antiguos donde su mestizaje hizo que surgieran platos típicos con raíces indígenas y españolas como también muchos de sus ingredientes que constituyen la base de la alimentación de los locales, por eso Sotaquirá es un municipio importante para visitar, rico en producción agrícola importante para el país, como lo es el sector lechero con lo que los locales producen variedad de quesos curados, queso de hoja, quesos con especias, queso Paipa entre otros, como otros subsectores ganadería, equinos, explotación ovina con lo que hacen

tejidos de sus lana, sin dejar a un lado sus atractivos naturales y culturales con los que cuenta el municipio como sus restaurantes donde sirven platos típicos con recetas únicas (los indios, empedrados, arepas carisecas, elaboración de queso Paipa artesanal, cascadas, lagunas, zonas de senderismo entre veredas, paseos a frutales.

Sotaquirá fue fundada en 1582, es un caserío prehistórico, al igual que sesenta y seis pueblos de las quince provincias del Departamento de Boyacá. Inicialmente fue una comarca de origen chibcha, el cual no tuvo diligencia de fundación. En el siglo XVI se configuró como un pueblo de indios o reducciones, mediante la unión de los Repartimientos de Ocusá, Timiza y Soconsuca. Los indígenas Sotairaes le proporcionaron gobierno, justicia, correspondiendo al Agustino Fray Arturo Cabeza de Vaca, en 1582, ser su primer doctrinero, quien construyó una capilla, creando el poblado que a través del tiempo se convertiría en Vice parroquia, constituyéndose en Parroquia en el año de 1777. Paulatinamente se fue habitado por familias españolas, al principio tuvo evangelizadores, Corregidores, Comisarios, después Alcaldes Pedáneos y por último ayuntamientos o Concejos Municipales, constituyéndose así en Municipio.

La historia del pueblo Sotaquireño es la dinámica evolutiva del establecimiento y desarrollo en el tiempo y en el espacio de un pueblo indígena localizado en su territorio, en el cual floreció la cultura chibcha o muisca, representada en los indios "SOTAIRAES", quienes asimilaron la cultura española por endoculturación y se mezclaron con los peninsulares, permitiendo el surgimiento del mestizaje. Considerado como un pueblo prehistórico, inicialmente se configuró por las parcialidades o repartimientos de Ocusá, Timiza y Soconsuca. Sotaquirá perteneció al cacicazgo de Tunja o "Tchunza" sede de los zaques; conserva los usos, costumbres, ritos y agüeros de los indígenas de la provincia de Tunja. (Alcaldía Municipal Sotaquirá,).

6.2 Marco conceptual

Como base de la investigación se tomará los siguientes conceptos, los cuales ayudarán a fortalecer y enmarcar la investigación, aportando una mejor interpretación de las ideas que se expondrán dentro de este trabajo.

6.2.1 Turismo.

Para contextualizarlos en los aspectos que tiene que ver con esta investigación, se debe definir primero qué es el turismo a la luz de varios autores para poder darnos una idea mucho más amplia

de lo que conlleva, podemos decir que “El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. (OMT), de igual forma para Hunziker y Krapf (citado por Guerrero y Ramos 2014) “El turismo es la totalidad de las relaciones y fenómenos generados por el viaje y la estancia de forasteros, siempre y cuando la estancia no implique el establecimiento de una residencia permanente y no esté relacionada con actividades remuneradas”

6.2.2 Turismo gastronómico.

“El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucran prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía.” (Oliveira, 2011, p. 741).

“El turismo gastronómico supone diferentes beneficios para la sociedad receptora. Por ejemplo, se está poniendo en marcha numerosas e importantes acciones de recuperación, conservación y valorización del patrimonio” (Ricolfe, Merino, marzo, Ferrandis, Rodríguez, 2008, p.190).

6.2.3 Turismo comunitario.

En búsqueda de una forma en que las comunidades de los destinos sean integradas al desarrollo turístico y los beneficios que este trae, surge como alternativa de progreso no solo económico sino también social y cultural denominada *Turismo Cultural* que se puede definir como: “El Turismo a través del cual la población local busca mejorar su situación socioeconómica y conservar los recursos naturales de su territorio, a través del contacto establecido entre la comunidad local y los turistas”. (Orgaz, 2013. (p.2). De igual manera podemos complementar este concepto basados en lo que dice Inostroza (2008):

El turismo comunitario debe ser capaz de promover un desarrollo integral para las comunidades, mitigando la pobreza (material) a través de la generación de empleo e ingresos económicos complementarios, evitando la migración de su población, fomentando una distribución justa de los ingresos y contribuyendo a la conservación del medio ambiente (p.80).

Como se puede ver el turismo comunitario como lo expone Maldonado (citado por Burgos 2016) “es toda forma de organización empresarial sustentada en la propiedad y la autogestión de los recursos patrimoniales comunitarios; contribuye a la solidaridad en el trabajo y distribución de los beneficios generados por la prestación de servicios turísticos”.

6.2.4 Producto turístico.

Al momento de hablar de un diseño de producto turístico, se debe definir previamente cual, en la definición de este, para Boullón (citado por Moreno y Coromoto 2010) “el producto turístico es algo más complejo y está conformado por toda la oferta turística, integrada, a su vez, por los servicios que suministran los elementos de la planta turística y por algunos bienes no turísticos”. (p.150), en complemento a lo anterior Leiva (citado por Hamann, 2012) “Consiste en la integración de los atractivos turísticos, el equipamiento turístico e infraestructura, los bienes y servicios de apoyo, la gestión que desarrollan los actores involucrados en la actividad turística, la imagen del destino y el precio. (p.4).

6.2.5 Cultura.

Esta palabra se emplea frecuentemente en el lenguaje común para designar a un conjunto más o menos limitado de conocimientos, habilidades y formas de sensibilidad que les permiten a ciertos individuos apreciar, entender y/o producir una clase particular de bienes, que se agrupan principalmente en las llamadas bellas artes y en algunas otras actividades intelectuales. (Bonfil, 2004. p.117).

De igual modo como lo nombra Verhelst (citado por Molano, 2007)

la cultura es algo vivo, compuesta tanto por elementos heredados del pasado como por influencias exteriores adoptadas y novedades inventadas localmente, la cultura tiene funciones sociales. Una de ellas es proporcionar una estimación de sí mismo, condición indispensable para cualquier desarrollo, sea este personal o colectivo.

6.2.6 Patrimonio cultural.

Tomando como apoyo para la investigación se puede decir que la gastronomía y los atractivos culturales hacen parte de esa amplia categoría del Patrimonio cultural con la que cuenta el País, que han sido heredadas de generaciones en generaciones y que en el presente son aprovechadas para mejorar la calidad de vida de las comunidades, pero que así mismo se sigue heredando a las

futuras generaciones en un estado óptimo, pero para poder comprender mejor qué es Patrimonio cultural y la importancia podemos decir que

El patrimonio cultural en su más amplio sentido es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. (Unesco).

Además, este concepto puede ser complementado por lo que dice García (1999)

el patrimonio cultural expresa la solidaridad que une a quienes comparten un conjunto de bienes y las prácticas que los identifican, pero suele ser también un lugar de complicidad social, las actividades destinadas a definirlo, preservarlo y difundirlo amparadas por el prestigio histórico y simbólico de los bienes patrimoniales [...]. (p.17).

Al respecto El Ministerio de Cultura nos dice que

El patrimonio cultural es la expresión creativa de la existencia de un pueblo en el pasado remoto, en el pasado cercano y en el presente. Nos habla acerca de las tradiciones, las creencias y los logros de un país y su gente (2015).

Se puede que el patrimonio cultural cumple un papel muy importante dentro de la industria del turismo ya que deja ver esas características típicas de los destinos y que hacen que sean únicas en cada uno de los territorios.

6.2.7 Gastronomía.

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. Gutiérrez de Alva, (2012).

6.2.8 Tradición.

A la hora de hablar de los procesos por los que pasan las culturas y que hacen que estas permanezcan a lo largo del tiempo, se debe tener en cuenta un concepto que da indicios de cómo se puede mantener las culturas y las civilizaciones,

Como dice Arévalo (2004)

La tradición sería ahora algo así como el resultado de un proceso evolutivo inacabado con dos polos dialécticamente vinculados: la continuidad recreada y el cambio. La idea de tradición remite al pasado, pero también a un presente vivo. Lo que del pasado queda en el presente eso es la tradición. La tradición sería, entonces, la permanencia del pasado vivo en el presente (p. 927).

De igual forma se puede definir “la tradición ha sido considerada como una expresión de la permanencia en el tiempo de una comunidad; en este sentido es una de las formas que asume la memoria colectiva y una generadora de identidad.” (Madrazo, 2015, p.116).

6.3 Marco geográfico

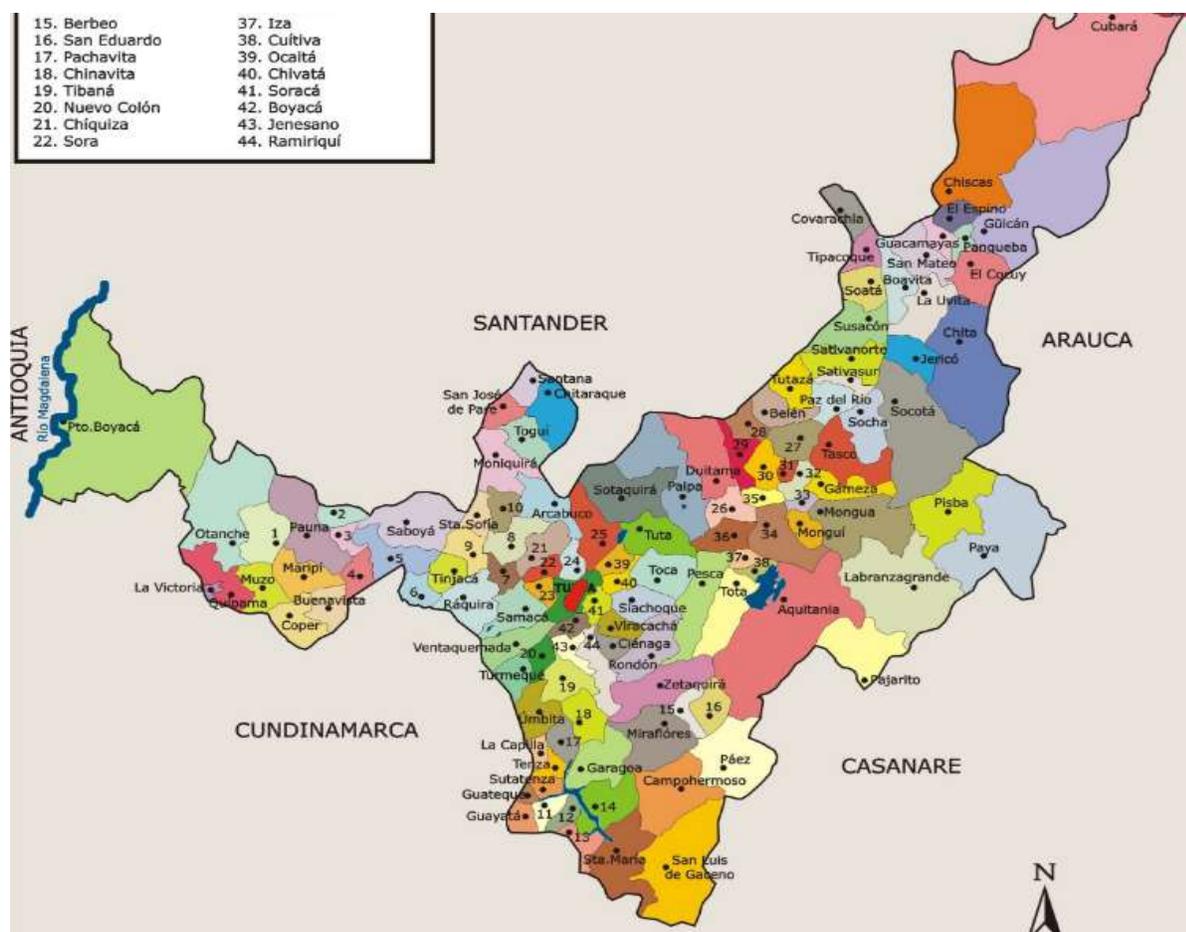


Figura 1. División Político-Administrativa Departamento de Boyacá. IGAC (2002).

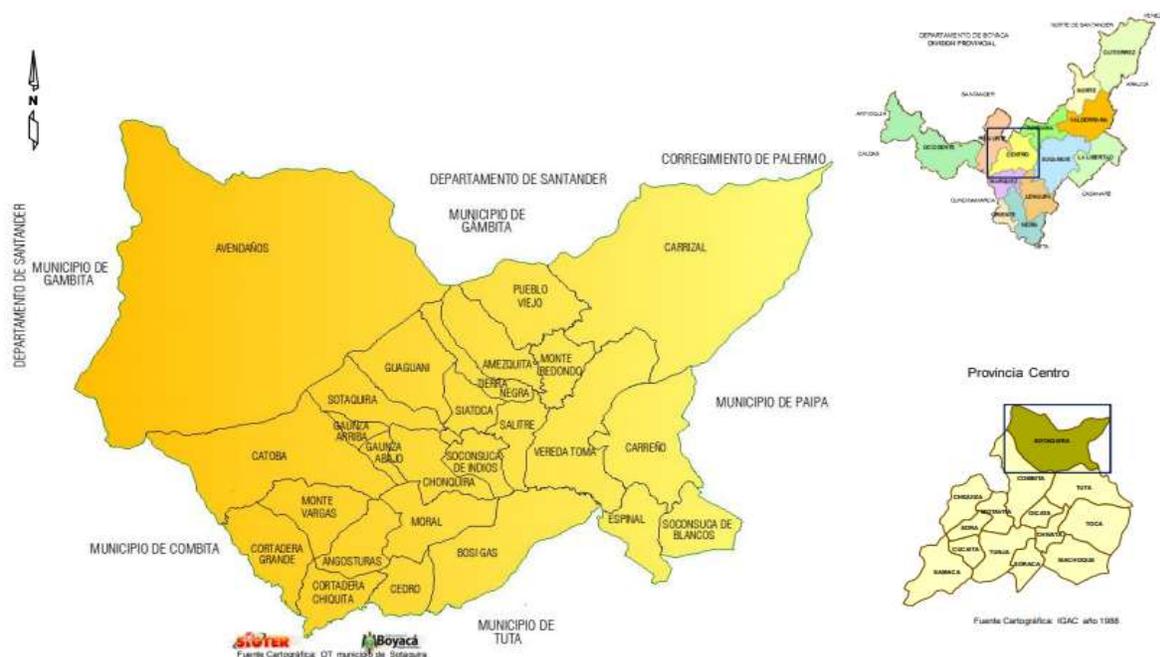


Figura 2. Municipio de Sotaquirá División Política. IGAC (2015)

El Municipio de Sotaquirá está situado en territorio colombiano, en el Departamento de Boyacá, Provincia del Centro, al noroeste de la ciudad de Tunja a una distancia de 39 Km, en las coordenadas 5° 46' 52" de latitud Norte, 73° 15' de longitud oeste del meridiano de Greenwich y 0o 49' 25" de Longitud con relación al meridiano de Bogotá. El municipio tiene una extensión de 288.65 Km², está ubicado a 2.860 m.s.n.m., con una temperatura promedio de 14 grados centígrados. El municipio limita por el oriente con el municipio de Tuta, por el norte con el municipio de Paipa, por el occidente con el municipio de Gambita (Santander) y por el sur con el municipio de Cómbita. (Alcaldía Municipal).

El Municipio de Sotaquirá está conformado por las siguientes veredas: Amézquita, Angostura, Avendaños, Bosigas (Centro, Norte, y Sur, Carreño, Carrizal, Catoba, Cedro, Chonquirá, Cortadera Chiquita, Cortadera Grande, Espinal, Gaunza, Guaguani, Llano Grande, Monte de Vargas, Monterredondo, Moral, Pueblo Viejo, Salitre, Siatoca, Soconsuca de Blancos, Soconsuca de indios, Sotaquirá Rural, Tierra Negra y Toma. (E.S.E Sotaquirá, 2015).

Coordenadas Geográficas de Sotaquirá

Latitud: 5.767

Longitud: -73.25

Latitud: 5° 46' 1" Norte

Longitud: 73° 15' 0" Oeste

6.3.1 Actividad productiva.

La economía del municipio de Sotaquirá se basa en varios sectores económicos como el sector primario y en varios subsectores de este como:

- El subsector agrícola: con cultivos de cebada, frijol, papa, predominan los cultivos de frutas como duraznos, ciruelas, curaba, tomate de árbol, fresa, mora de castilla, parpayuela, feijoa y en la vereda de Avendaño se cosecha la mora silvestre.
- Subsector Pecuario: comprende la explotación de la ganadería dicha y las especies menores, en la parte más representativa es la Bovina. También es importante la producción de piel y carne vacuna.
- La explotación de especies menores como porcicultura, avicultura, piscicultura, cunicultura lana coturnicultura.
- La producción de leche es una de los fuertes que tiene el municipio dentro y en sus veredas aledañas, siendo una de las más relevantes Avendaño donde nos solo se da la producción de leche sino también de productos derivados de esta como lo son la producción de queso curado o prensado, doble crema y de hoja.
- Explotación de otras especies como equinos y mulares, desde la colonia se ha utilizado como medio de transporte.
- Especie Ovina esta especie ovina es criada para la producción de lana, para la elaboración de mantas, ruanas y otros productos típicos del municipio.
- Subsector minería y forestal. (Alcaldía de Sotaquirá).

6.4 Marco legal

La importancia de regirse por un marco legal, teniendo en cuenta el destino y el tipo de investigación que se va a llevar a cabo, de este modo podremos ver las leyes y decretos en los que se tomara en cuenta para el debido desarrollo.

6.4.1 Constitución política.

Presidencia de la republica (1991): En el Art 52 habla sobre el derecho social y económico de las personas dada su contribución al desarrollo integral en el aprovechamiento del tiempo libre, y en la revalorización de la identidad cultural de las comunidades. Es importante tomar como base

la norma de normas, para así poder trabajar bajo el amparo de la ley y que es lo que esta habla sobre turismo.

6.4.2 Ley 397 de 1997.

Congreso de la republica (1997): Se toma esta ley con el fin de determinar la importancia de la cultura, ya que es fundamental para el desarrollo de una nación además de ser obligación del Estado y del pueblo valorar el patrimonio nacional, el patrimonio cultural son un conjunto de rasgos distintivos, hábitos y expresiones, con los cuales se puede desarrollar el turismo dentro del País.

6.4.3 Ley 300 de 1996.

El congreso de la república, (1996): Esta es la Ley es expedida con el fin de reglamentar el turismo y todas las disposiciones que se han de tener en cuenta para aquellos que quieran ser beneficiarios de la industria del Turismo. Exactamente en el Art. 62 de dicha ley se expresa quienes son llamados prestadores de servicios (hoteles, centros vacacionales, viviendas turísticas y cualquiera que preste el servicio de alojamiento, agencias de viajes, oficinas de representación turística, los guías de turismo, operadores profesionales de congresos ferias y convenciones, arrendadores de vehículos, empresas comercializadoras de proyectos de tiempo compartido, establecimientos gastronómicos y bares, empresas captadoras de ahorra para viajes como también hoteles y agencias de viajes), adicionalmente se habla en la ley de quienes son las entidades responsables de vigilar el turismo como industria y como se planea desarrollar el turismo mediante el plan de desarrollo turístico y el plan sectorial de turismo.

6.4.4 Política de turismo cultural.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2007):Esta Política tiene como objeto la identificación y valorización del patrimonio cultural, lo que busca básicamente es impulsar el turismo cultural en el País, además de lograr la apropiación de la comunidad local del patrimonio cultural, de sus tradiciones, hábitos, costumbres y el patrimonio material e inmaterial con en el que se cuenta en los diferentes destinos, para así mejorar la calidad de vida de las comunidades de la mano del turismo y lo más importante es la sostenibilidad del patrimonio.

6.4.5 Acuerdo No. 002 25 de febrero de 2014.

Consejo municipal de Sotaquirá (2014): Por el cual se declara a los indios Sotaquireños como patrimonio cultural y plato típico del Municipio de Sotaquirá Boyacá”, este Acuerdo habla básicamente como el municipio de Sotaquirá, declaran a los indios como patrimonio cultural.

6.4.6 Norma Técnica NTS- USNA 007.

Icontec (2005): Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir en los establecimientos de la industria gastronómica, para garantizar la inocuidad de los alimentos, durante la recepción de materia prima, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización y servicio, con el fin de proteger la salud del consumidor.

6.4.7 Norma técnica NTS- USNA 008.

Icontec (2018): Establecimientos de alimentación (denominación de restaurantes por tenedores): Esta denominación está elaborada en el documento NTS-USNA 008, dispone una clasificación de los restaurantes según su infraestructura, calidad en servicios, arquitectura, tipología, utensilios de servicio, y elementos o atractivos que componen los restaurantes dentro del territorio nacional, donde permite que los entes gubernamentales y de salud tengan conocimientos de los elementos con los que cuentan los restaurantes con el fin de conocer cómo son los espacios de los establecimientos gastronómicos y cómo se utilizan, para poder velar por la seguridad de los consumidores salvaguardando su salud, como también que se les brinde un servicio de calidad ACODRES (Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica) E ICONTEC (Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificaciones), (2009)

6.4.8 Norma Técnica NTS- USNA 011.

La presente norma tiene por objeto establecer los requisitos de buenas prácticas para la implantación, gestión y aseguramiento de la calidad, que deben cumplir los establecimientos gastronómicos con relación al servicio prestado. Busca promover que las organizaciones analicen con detalle los requerimientos de sus clientes, definan sus procesos y los mantengan controlados.

6.4.9 Plan de Desarrollo De La Mano del Campo Sotaquirá 2016-2019.

Consejo municipal de Sotaquirá (2016):

El municipio provee que para el año 2030 haya un posicionamiento en el sector turismo por medio de los atractivos naturales, culturales como gastronomía. Fomentando las actividades culturales y artísticas en el municipio para la creación de rutas turísticas para dar a conocer los productos agrícolas, frutícolas y derivados lácteos que se producen en Sotaquirá. Como también el aprovechamiento de la vereda Avendaños que cuenta con un potencial turístico en senderismo, en actividades como avistamientos de aves, cabalgatas, paseos en cuatrimotor, ciclo montañismo y alpinismo entre otras actividades. Dentro de dichas disposiciones del municipio en el sector turismo hay proyectos como inversión en el sector cultural con lugares donde se pueden llevar a cabo actividades artísticas, construcción de un teleférico, e inversión en el desarrollo turístico del municipio con construcción de kiosco turístico de información y creación de rutas turísticas la inversión total es de 611.000.000 millones de pesos.

6.4.10 Política de turismo comunitario.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2012): El turismo comunitario debe comprenderse como una estrategia local de aprovechamiento de ventajas comparativas en condiciones complejas desde lo social, económico, ambiental y cultural, que con unas mínimas oportunidades y capacidades pueden transformar su realidad o entorno en oportunidades competitivas para las comunidades involucradas, otorgando así soluciones prácticas a problemas complejos como la paz y el desarrollo.

7. Metodología

7.1 Enfoque cualitativo

Para llevar a cabo dicha investigación se debe determinar a qué tipo pertenece, se puede concluir que el enfoque la de investigación es cualitativo, según (Cerda, 2011) Se puede definir:

las cualitativas hacen parte del grupo de investigaciones motejadas como no tradicionales. Aquí la cualidad se revela por medio de las propiedades de un objeto o de un fenómeno. La propiedad individualiza al objeto o al fenómeno por medio de una característica que es exclusiva, mientras que la cualidad expresa un concepto global (p.50).

Algunas de las características básicas que Cerda, menciona son:

Utiliza preferentemente la inferencia inductiva y el análisis diacrónico en los datos. Usa los criterios de credibilidad, transferibilidad y conformidad como forma de hacer creíbles y confiables los resultados de un estudio.

- Utiliza múltiples fuentes, métodos e investigadores para estudiar un solo problema o tema, los cuales convergen en torno a un punto central de estudio (principio de triangulación y convergencia).
- Utiliza preferentemente la observación y la entrevista abierta, no estandarizada, como técnicas en la recolección de datos. (p. 117-118).

7.2 Investigación exploratoria

En el método exploratorio ayudará a contextualizarse con tema que han sido poco estudiados, de los cuales se posea poca información, como lo define Hernández, Fernández y Baptista (2006):

Los estudios exploratorios se realizan cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tiene muchas dudas o no se ha abordado antes. Es decir, cuando la revisión de la literatura reveló que tan solo hay guías no investigadas e ideas vagamente relacionadas con el problema de estudio, o bien, si deseamos indagar sobre temas y áreas desde nuevas perspectivas. (p.101).

Para Niño (2011) este tipo de investigación se trata “de una investigación cuyo propósito es proporcionar una visión general sobre una realidad o un aspecto de ella, de una manera tentativa o aproximativa”. (p.32).

7.3 Técnicas de investigación

Las técnicas de Investigación las define Niño (2011) “se entienden como las operaciones, procedimientos o actividades de investigación. Algunos las llaman “métodos”, por cuanto se trata de procedimientos de investigación. A veces, también se mencionan como los medios o instrumentos de investigación” (p.29).

El objetivo principal de la recolección de datos es, según Hernández, Fernández y Baptista (2006c) “Obtener datos (que se convertirán en información) de personas, seres vivos, comunidades, contextos o situaciones en profundidad; en las propias “forma de expresión” de cada uno de ellos”.(p. 583), este tipo de recolección de datos sucede en varios espacios como lo menciona Hernández, Fernández y Baptista (2006b) “ La recolección de datos ocurre en los ambientes naturales y cotidianos de los participantes o unidades de análisis”. (p.583).

Dentro de la recolección de datos cualitativos existen varias técnicas que nos permiten realizar una excelente recolección de datos, dependiendo de la investigación y lo que a este se le adapte mejor, como lo menciona Hernández, Fernández y Baptista (2006a), “en su libro algunos de las técnicas de recolección de datos son: Observación, Entrevistas, Sesiones en profundidad o grupos de enfoque, Documentos, registros, materiales y artefactos, Biografías e historias de vida, Anotaciones y Bitácoras de campo”. (Pp.587-622).

En esta indagación las técnicas de investigación que se emplearán son:

7.3.1 Encuesta.

Como lo menciona (Angarita. Repullo. Donado, 2003) Es una técnica que utiliza un conjunto de procedimientos estandarizados de investigación mediante los cuales se recoge y analiza una serie de datos de una muestra de casos respectivamente de una población o universo más amplio, del que se pretende explorar, describir, predecir y/o explicar una serie de características. (p.144)

7.3.2 Observación.

Se puede definir, “como la técnica de investigación científica es un proceso riguroso que permite conocer, de forma directa, el objeto de estudio para luego describir y analizar situaciones sobre la realidad estudiada”. (Bernal, 2016, p. 254).

Las intenciones fundamentales de la observación son:

Grinnell, (citado por: Hernández, Fernández y Baptista, 2006d), “explorar ambientes, contextos, subculturas y la mayoría de los aspectos de la vida social”

Patton, (citado por: Hernández, Fernández y Baptista, 2006e) “describir comunidades, contextos o ambientes, asimismo las actividades que se desarrollan en estos, las personas que participan en tales actividades y los significados de estas”.

En la observación hay que tener en cuenta varios elementos importantes, como los menciona Hernández, Fernández y Baptista (2006f) “los cuales son: ambiente físico (entorno), ambiente social y humano (generado en el ambiente físico), actividades (acciones), artefactos que utilizan, hechos relevantes y relatos humanos”. (p.588).

7.3.3 Fotografía.

Como lo menciona Rodríguez (citado por Tojar y Mena, 2013)

En esta disciplina ya clásica, y particularmente en la realización de las descripciones etnográficas, las fotografías aportan evidencias sobre el crédito de lo narrado y además de que quien lo contaba había estado presente en ese lugar para dar fe de ello.

7.4 Instrumentos de investigación

Para Niño (2011) los instrumentos de investigación “son los elementos o materiales que permiten la ejecución o aplicación de las técnicas”. (p.29).

7.5 Población

Como lo define Selltitz, citado por: Hernández, Fernández y Baptista (2006g), es el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones. (p. 238). Según Hernández, Fernández y Baptista, (2006h), “las poblaciones deben situarse claramente en torno a sus características de contenido, de lugar y en el tiempo”. (p. 239). Como se menciona en el libro Hernández, Fernández y Baptista (2006i), se debe establecer con total claridad las características de la población, con el fin de enmarcar cuáles son las variables muestrales. (pp. 239).

7.6 Muestra

Esta se puede definir “es, en esencia, un subgrupo de la población. Es un subconjunto de elementos que pertenecen a ese conjunto definido en sus características al que llamamos población” Hernández, Fernández y Baptista (2006j) (p.240).

La muestra que se tomó fueron 40 personas aleatoriamente, con rangos de edad 20 a 51 años, con diversos tipos de ingresos económicos.

7.6.1 Tipos de muestra

Como lo nombra Hernández, Fernández y Baptista (2006k)

básicamente se puede categorizar las muestras en dos grandes grupos: las muestras no probabilísticas y las muestras probabilísticas, estas se definen así:

- **Las muestras probabilísticas**

Todos los elementos de la población tienen la misma probabilidad de ser escogidos y se obtiene definiendo las características de la población y el tamaño de la muestra, y por medio de una selección aleatoria o mecánica de las unidades de análisis.

- **Las muestras no probabilísticas**

La elección de los elementos no depende de la probabilidad, sino de causas relacionadas con las características de la investigación o de quien hace la muestra. (pp. 240-241).

- **Muestra por conveniencia**

Este modelo de muestreo pertenece al tipo de muestra no probabilístico y su significado lo aclara Niño (2011) como “se aplica el criterio de qué muestra es la más conveniente para el caso”. (p.57).

7.6.2 Muestra.

Por motivo de la emergencia sanitaria (Covid 19), no fue posible realizar trabajo de campo que pudo haber agregado componentes complementarios a nuestros resultados investigativos, por ende se tomó la decisión de realizar las respectivas encuestas con personas conocidas y no con los turistas que visitan el municipio, siendo así se tomó una muestra de 40 personas con edades entre 18 a 60 años donde se les realizó preguntas acerca de sus intereses y motivaciones al momento de viajar, como cuantos días suelen viajar, si están interesados en el paquete turístico que se ofrece entre otras preguntas.

Tabla 1.

Instrumentos de aplicación de investigación.

Numero	Objetivos específicos	Instrumentos
1	Caracterizar las potencialidades turísticas del municipio de Sotaquirá en su entorno natural y cultural.	1. Inventario turístico 2. Observación 3. Fotografía

2	Identificar el perfil de los turistas interesados en conocer las tradiciones gastronómicas del municipio de Sotaquirá Boyacá.	1. Encuestas

Nota: Tabla de instrumentos para la aplicación de los objetivos. Elaboración propia (2020).

8. Capítulo I - Potencialidades turísticas del municipio de Sotaquirá en su entorno natural y cultural

Los atractivos turísticos son la parte más importante de cualquier producto turístico y hace que este tenga sentido, adicionalmente influye en que el turista elija o no un destino, según Boullon (2006) “señala que los atractivos turísticos conforman la materia prima que permite que la planta turística opere” (p. 44).

Los atractivos son esa parte esencial de cualquier destino, son las características propias de un lugar y de su cultura, que sea solos o en conjunto hace que se despierte un interés para visitar cierta zona o región. De igual modo la OMT (citado por Navarro, 2015) define a los atractivos turísticos como “aquellos elementos naturales, culturales o realizados por la mano del hombre que combinado con los recursos turísticos son capaces de generar un desplazamiento a un determinado destino turístico” (p.337).

Así se puede encontrar en este capítulo los atractivos más importantes que hay en el municipio de Sotaquirá.

De igual manera se presenta un inventario que es un proceso donde se hace una previa recolección de datos que de una forma ordenada y clara se da a conocer. Así de este modo podemos ver que en el desarrollo de este capítulo se podrá encontrar los atractivos que se utilizaran en el desarrollo del producto turístico gastronómico, donde además de resaltar algunos atractivos naturales y culturales, se tendrá en cuenta los atractivos gastronómicos base de esta investigación.

La forma de presentación de dicho inventario será en fichas de caracterización de los atractivos, donde de una manera clara y sencilla se podrá ver toda la información de cada uno de los atractivos con los que cuenta el municipio de Sotaquirá.

Tabla 2.

Formatos únicos para la elaboración de inventarios turísticos

Formato único para la elaboración de inventarios turísticos
Patrimonio cultural – patrimonio inmaterial

1. Generalidades							
1.1 Nombre	Restaurante Doña Paulina						
1.2 Departamento	Boyacá	1.3 Municipio			Sotaquirá		
1.4 Corregimiento, Vereda o Localidad	Casco Urbano						
1.5 Administrador o Propietario							
1.6 Dirección de Ubicación	Calle 6 # 8-1						
1.7 Teléfono / Fax							
1.8 Distancia			1.9 Tipo de Acceso				
	Terrestre	X	Acuático		Férreo		Aéreo
Indicaciones para Acceso	Se encuentra a mano izquierda de la Parroquia Nuestra Señora del Rosario, En el parque central de Sotaquirá						
2. Características							
2.1 Código Asignado	1.6.2	Patrimonio Cultural Inmaterial , la gastronomía y los saberes culinarios					
2.2 Descripción							
Este restaurante que lleva una tradición culinaria de generación tras generación donde se elaboran los platos típicos más representativos del municipio tienen gran valor de sus tradiciones ancestrales, También los turistas podrán apreciar su arquitectura colonial y ambiente increíble. donde podremos tener una experiencia importante sobre la gastronomía de Sotaquirá							
3. Puntaje de Valoración							
Calidad	Puntaje						
Estado de Conservación (21)	20						
Constitución del Bien (21)	20						
Representatividad (28)	28						
Significado							
Local (6) Regional (12) Nacional (18)	6						
Internacional (30)	Total 74						
Fuente: Maryuri Angélica Guevara Mora							
Diligenciado Por	Maryuri Guevara			Fecha	15 abril 2020		



Figura 3. Restaurante Doña Paulina. Elaboración propia.

Formato único para la elaboración de inventarios turísticos							
Patrimonio cultural – patrimonio inmaterial							
1. Generalidades							
1.1 Nombre	Restaurante Naty con sabor Ancestral						
1.2 Departamento	Boyacá	1.3 Municipio			Sotaquirá		
1.4 Corregimiento, Vereda o Localidad	Casco Urbano						
1.5 Administrador o Propietario							
1.6 Dirección de Ubicación	Cl. 8 #6-95 a 6-1						
1.7 Teléfono / Fax							
1.8 Distancia			1.9 Tipo de Acceso				
	Terrestre	X	Acuático		Férreo		Aéreo
Indicaciones para Acceso	Se encuentra en el lado derecho de la Parroquia nuestra Señora del Rosario , frente al Parque principal de Sotaquirá						
2. Características							
2.1 Código Asignado	1.6.2	Patrimonio Cultural Inmaterial , la gastronomía y los saberes culinarios					
2.2 Descripción							
Es un restaurante tradicional del municipio, donde se refleja la cultura del Sotaquirá, en el podemos encontrar la gastronomía tradicional Boyacense y de igual forma los platos típicos de Sotaquirá como lo es los indios que es el más representativo del municipio.							
3. Puntaje de Valoración							
Calidad		Puntaje					
Estado de Conservación (21)		20					
Constitución del Bien (21)		18					
Representatividad (28)		25					
Significado							
Local (6) Regional (12) Nacional (18)		6					
Internacional (30)		Total : 69					
Fuente: Maryuri Angélica Guevara Mora							
Diligenciado Por	Maryuri Guevara			Fecha	15 abril 2020		



Figura 4. Restaurante Naty con sabor Ancestral. Elaboración propia.

Formato único para la elaboración de inventario turístico

Patrimonio cultural – patrimonio inmaterial

1. Generalidades

1.1 Nombre	Restaurante Villa Viviana						
1.2 Departamento	Boyacá	1.3 Municipio			Sotaquirá		
1.4 Corregimiento, Vereda o Localidad							
1.5 Administrador o Propietario							
1.6 Dirección de Ubicación							
1.7 Teléfono / Fax							
1.8 Distancia				1.9 Tipo de Acceso			
	Terrestre	X	Acuático		Férreo		Aéreo
Indicaciones para Acceso							

2. Características

2.1 Código Asignado	1.6.2	Patrimonio Cultural Inmaterial , la gastronomía y los saberes culinarios
2.2 Descripción		

En el restaurante villa Viviana se ofrece la experiencia de poder pescar y degustar la trucha arcoíris donde también se podrá realizar una preparación Cocido de trucha elaborado en hoja que se entierra nuestra propia trucha junto con el cocido bajo tierra.



Figura 5. Restaurante Villa Viviana. Elaboración propia.

3. Puntaje de Valoración

Calidad	Puntaje
Estado de Conservación (21)	18
Constitución del Bien (21)	18
Representatividad (28)	15
Significado	
Local (6) Regional (12) Nacional (18)	6
Internacional (30)	
Total	57

Fuente: Maryuri Angélica Guevara Mora

Diligenciado Por	Maryuri Guevara	Fecha	17 abril 2020
-------------------------	-----------------	--------------	---------------

Formato único para la elaboración de inventario turístico

Patrimonio cultural – patrimonio inmaterial

1. Generalidades

1.1 Nombre	Indios Sotaquireños					
1.2 Departamento	Boyacá	1.3 Municipio			Sotaquirá	
1.4 Corregimiento, Vereda o Localidad	N/A					
1.5 Administrador o Propietario	N/A					
1.6 Dirección de Ubicación	N/A					
1.7 Teléfono / Fax	N/A					
1.8 Distancia			1.9 Tipo de Acceso			
	Terrestre		Acuático		Férreo	Aéreo
Indicaciones para Acceso						

2. Características

2.1 Código Asignado	1.6.2	Patrimonio Cultural Inmaterial – la gastronomía y los saberes culinarios
2.2 Descripción		

Plato típico del municipio de Sotaquirá, es una preparación a base de hojas de tallo y masa de maíz, cocido boyacense y acompañado con costilla de res y gallina criolla.

3. Puntaje de Valoración

Calidad	Puntaje
Colectivo (14)	14
Tradicional (14)	14
Anónimo (14)	14
Espontáneo (14)	14
Popular (14)	14
Significado	
Local (6) Regional (12) Nacional (18)	6
Internacional (30)	
Total	76



Figura 6. Indios Sotaquireños. Elaboración propia.

Fuente: Maryuri Angélica Guevara Mora

Diligenciado Por	Maryuri Guevara	Fecha	17 abril 2020
-------------------------	-----------------	--------------	---------------

0Formato único para la elaboración de inventario turístico

Patrimonio cultural – patrimonio inmaterial

1. Generalidades

1.1 Nombre	Empedrados Sotaquireños						
1.2 Departamento	Boyacá	1.3 Municipio			Sotaquirá		
1.4 Corregimiento, Vereda o Localidad							
1.5 Administrador o Propietario							
1.6 Dirección de Ubicación							
1.7 Teléfono / Fax							
1.8 Distancia			1.9 Tipo de Acceso				
	Terrestre		Acuático		Férreo		Aéreo
Indicaciones para Acceso							

2. Características

2.1 Código Asignado	1.6.2	Patrimonio Cultural Inmaterial – la gastronomía y los saberes culinarios
2.2 Descripción		

Envueltos hechos en el municipio de Sotaquirá, suelen ir hechos con masa de maíz, papa criolla, zanahoria, arveja, habas y chicharroncitos

3. Puntaje de Valoración

Calidad	Puntaje
Colectivo (14)	12
Tradicional (14)	12
Anónimo (14)	14
Espontaneo (14)	11
Popular (14)	13
Significado	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	6
	Total 68



Figura 7. Empedrados Sotaquireños. Elaboración propia.

Fuente: Maryuri Angélica Guevara Mora

Diligenciado Por	Maryuri Guevara	Fecha	17 abril 2020
------------------	-----------------	-------	---------------

Formato único para la elaboración de inventario turístico
Patrimonio cultural – patrimonio inmaterial

1. Generalidades							
1.1 Nombre	Queso Paipa						
1.2 Departamento	Boyacá	1.3 Municipio			Sotaquirá		
1.4 Corregimiento, Vereda o Localidad							
1.5 Administrador o Propietario							
1.6 Dirección de Ubicación							
1.7 Teléfono / Fax							
1.8 Distancia			1.9 Tipo de Acceso				
	Terrestre		Acuático		Férreo		Aéreo
Indicaciones para Acceso							
2. Características							
2.1 Código Asignado	1.6.2	Patrimonio Cultural Inmaterial – la gastronomía y los saberes culinarios					
2.2 Descripción							
Queso Semi-maduro, el único que tiene denominación de Origen entre Paipa y Sotaquirá, es el único en Colombia con esta categorización							
3. Puntaje de Valoración							
Calidad	Puntaje						
Colectivo (14)	12						
Tradicional (14)	12						
Anónimo (14)	11						
Espontaneo (14)	10						
Popular (14)	12						
Significado							
Local (6) Regional (12) Nacional (18)	12						
Internacional (30)	Total 69						
Fuente: Maryuri Angélica Guevara Mora							
Diligenciado Por	Maryuri Guevara			Fecha	17 abril 2020		



Figura 8. Queso Paipa. Elaboración propia.

Formato único para la elaboración de inventarios turísticos

Patrimonio cultural – patrimonio inmaterial

1. Generalidades

1.1 Nombre	Casa de Doña Lucilda					
1.2 Departamento	Boyacá	1.3 Municipio			Sotaquirá	
1.4 Corregimiento, Vereda o Localidad	Casco Urbano					
1.5 Administrador o Propietario	Doña Lucilda					
1.6 Dirección de Ubicación						
1.7 Teléfono / Fax						
1.8 Distancia				1.9 Tipo de Acceso		
	Terrestre	X	Acuático		Férreo	Aéreo
Indicaciones para Acceso						

2. Características

2.1 Código Asignado	1.6.2	Patrimonio Cultural Inmaterial , la gastronomía y los saberes culinarios
2.2 Descripción		

En la casa de Doña Lucilda, se encuentra una fábrica artesanal de queso Paipa que ha durado por más de 50 años en la producción de este queso típico del municipio.

3. Puntaje de Valoración

Calidad	Puntaje
Estado de Conservación (21)	15
Constitución del Bien (21)	15
Representatividad (28)	18
Significado	
Local (6) Regional (12) Nacional (18)	6
Internacional (30)	Total 54



Figura 9. Casa de Doña Lucilda. Elaboración propia.

Fuente: Maryuri Angélica Guevara Mora

Diligenciado Por	Maryuri Guevara	Fecha	15 abril 2020
-------------------------	-----------------	--------------	---------------

Formato único para la elaboración de inventarios turísticos
Patrimonio cultural – patrimonio inmaterial

1. Generalidades							
1.1 Nombre	La Guarapera						
1.2 Departamento	Boyacá	1.3 Municipio			Sotaquirá		
1.4 Corregimiento, Vereda o Localidad	Casco Urbano						
1.5 Administrador o Propietario							
1.6 Dirección de Ubicación							
1.7 Teléfono / Fax							
1.8 Distancia				1.9 Tipo de Acceso			
	Terrestre	X	Acuático		Férreo		Aéreo
Indicaciones para Acceso							
2. Características							
2.1 Código Asignado	4.1.2	Patrimonio Inmaterial					
2.2 Descripción	<p>Es un sitio donde se practica las costumbres más populares de los habitantes del municipio como lo es jugar tejo, y podrá apreciar las peleas de gallos en la gallera, deleitar una de las bebidas populares de los habitantes que es el Guarapo, adición podrá compartir un momento de esparcimiento con los habitantes del municipio.</p>						
3. Puntaje de Valoración							
Calidad	Puntaje						
Estado de Conservación (21)	10						
Constitución del Bien (21)	10						
Representatividad (28)	15						
Significado							
Local (6) Regional (12) Nacional (18)	5						
Internacional (30)	Total 40						
							
<p align="center">Figura 10. La Guarapera. Elaboración propia.</p>							
<p align="right">Fuente: Maryuri Angélica Guevara Mora</p>							
Diligenciado Por	Maryuri Guevara			Fecha	17 abril 2020		

Formato único para la elaboración de inventarios turísticos
Patrimonio cultural – patrimonio inmaterial

1. Generalidades							
1.1 Nombre	Parque Municipal Corceles de la Libertad						
1.2 Departamento	Boyacá	1.3 Municipio			Sotaquirá		
1.4 Corregimiento, Vereda o Localidad	Casco Urbano						
1.5 Administrador o Propietario	Alcaldía Municipal						
1.6 Dirección de Ubicación	Carrera 7 N° 6-64						
1.7 Teléfono / Fax							
1.8 Distancia			1.9 Tipo de Acceso				
	Terrestre	X	Acuático		Férreo		Aéreo
Indicaciones para Acceso	Se encuentra en el Parque principal de Sotaquirá						
2. Características							
2.1 Código Asignado	1.2.2	Patrimonio Cultural Material Inmueble, grupo Urbano o rural					
2.2 Descripción							
El parque central del municipio, es un espacio donde se realizan eventos, celebraciones especiales y muestras artísticas para locales y visitantes. Tiene una forma de herradura de caballo y donde se puede ver lo significativo que son los caballos para la población Local							
3. Puntaje de Valoración							
Calidad				Puntaje			
Estado de Conservación (21)				20			
Constitución del Bien (21)				18			
Representatividad (28)				27			
Significado							
Local (6) Regional (12) Nacional (18)				6			
Internacional (30)				Total 71			
							
<p>Figura 11. Parque Municipal Corceles de la Libertad. Elaboración propia.</p>							
Fuente: Maryuri Angélica Guevara Mora							
Diligenciado Por	Maryuri Guevara			Fecha	15 abril 2020		

Formato único para la elaboración de inventarios turísticos							
Patrimonio cultural – patrimonio inmaterial							
1. Generalidades							
1.1 Nombre	Parroquia Nuestra Señora del Rosario						
1.2 Departamento	Boyacá	1.3 Municipio			Sotaquirá		
1.4 Corregimiento, Vereda o Localidad	Casco Urbano						
1.5 Administrador o Propietario	Cesar Augusto Chaparro Cardozo (Sacerdote)						
1.6 Dirección de Ubicación	Calle 8 # 6-11						
1.7 Teléfono / Fax							
1.8 Distancia			1.9 Tipo de Acceso				
	Terrestre	X	Acuático		Férreo		Aéreo
Indicaciones para Acceso	Se encuentra en el Parque principal de Sotaquirá						
2. Características							
2.1 Código Asignado	1.1.3.1	Patrimonio Cultural Material Inmueble, Grupo arquitectónico religioso					
2.2 Descripción							
La Parroquia de la Virgen del Carmen fue construida por los indígenas de Sotaquirá. Fue consumida por Un incendio a mediados del siglo pasado, se hizo la reconstrucción la cual se presenta estructuras coloniales típicas de la época. Se levantó en forma de cruz. Presenta el buen estado de conservación.							
3. Puntaje de Valoración							
Calidad				Puntaje			
Estado de Conservación (21)				20			
Constitución del Bien (21)				17			
Representatividad (28)				28			
Significado							
Local (6) Regional (12) Nacional				6			
(18) Internacional (30)				Total 71			
							
Figura 12. Parroquia Nuestra Señora del Rosario. Elaboración propia.							
Fuente: Maryuri Angélica Guevara Mora							
Diligenciado Por	Maryuri Guevara			Fecha	15 abril 2020		

Formato único para la elaboración de inventarios turísticos								
Patrimonio cultural – patrimonio inmaterial								
1. Generalidades								
1.1 Nombre	Taller artesanal de lana doña Rafaela Del Carmen Alba							
1.2 Departamento	Boyacá	1.3 Municipio			Sotaquirá			
1.4 Corregimiento, Vereda o Localidad	Vereda Espinal							
1.5 Administrador o Propietario	Doña Rafaela del Carmen Alba							
1.6 Dirección de Ubicación								
1.7 Teléfono / Fax								
1.8 Distancia				1.9 Tipo de Acceso				
	Terrestre	X	Acuático		Férreo		Aéreo	
Indicaciones para Acceso								
2. Características								
2.1 Código Asignado	4.1.2	Patrimonio Inmaterial						
2.2 Descripción								
El taller de doña Rafaela se encuentra en la vereda Espinal donde realiza la ruta interpretativa de la lana.								
3. Puntaje de Valoración								
Calidad				Puntaje				
Estado de Conservación (21)				18				
Constitución del Bien (21)				18				
Representatividad (28)				15				
Significado								
Local (6) Regional (12) Nacional (18)				6				
Internacional (30)								
	Total				57			
								
Figura 13. Taller artesanal de lana doña Rafaela Del Carmen Alba. Elaboración propia.								
Fuente: Maryuri Angélica Guevara Mora								
Diligenciado Por	Maryuri Guevara			Fecha	17 abril 2020			

Formato único para la elaboración de inventarios turísticos							
Patrimonio cultural – patrimonio inmaterial							
1. Generalidades							
1.1 Nombre	Fabrica Vereda Carreño Sotaquirá						
1.2 Departamento	Boyacá	1.3 Municipio			Sotaquirá		
1.4 Corregimiento, Vereda o Localidad	Vereda Carreño						
1.5 Administrador o Propietario							
1.6 Dirección de Ubicación							
1.7 Teléfono / Fax							
1.8 Distancia			1.9 Tipo de Acceso				
	Terrestre	X	Acuático		Férreo		Aéreo
Indicaciones para Acceso							
2. Características							
2.1 Código Asignado	4.1.2	Patrimonio Inmaterial					
2.2 Descripción							
Exposición y fabricación de artesanías en cerámica donde los visitantes podrán tener contacto directo de principio a fin en la elaboración de estos productos.							
3. Puntaje de Valoración							
Calidad				Puntaje			
Estado de Conservación (21)				18			
Constitución del Bien (21)				17			
Representatividad (28)				15			
Significado							
Local (6) Regional (12) Nacional (18)				6			
Internacional (30)				Total 56			
							
<p>Figura 14. Fabrica Vereda Carreño Sotaquirá. Elaboración propia.</p>							
Fuente: Maryuri Angélica Guevara Mora							
Diligenciado Por	Maryuri Guevara			Fecha	17 abril 2020		

Formato único para la elaboración de inventario turístico patrimonio cultural – patrimonio inmaterial							
1. Generalidades							
1.1 Nombre	Cascada Chontales						
1.2 Departamento	Boyacá	1.3 Municipio			Sotaquirá		
1.4 Corregimiento, Vereda o Localidad	Vereda Monterredondo y Toma						
1.5 Administrador o Propietario	Alcaldía Municipal						
1.6 Dirección de Ubicación							
1.7 Teléfono / Fax							
1.8 Distancia	4.30 km desde el centro de Sotaquirá	1.9 Tipo de Acceso					
	Terrestre	X	Acuático		Férreo		Aéreo
Indicaciones para Acceso							
2. Características							
2.1 Código Asignado	2.5.1	Patrimonio Sitios Naturales Aguas Loticas					
2.2 Descripción							
<p>Cascada de aproximadamente 60 metros de altura. En el transcurso del camino cuenta con una variada vegetación y un paisaje reconocible, chontales es llamativa y reconocía a nivel local gracias a su belleza, hoy en día cuenta con alta afluencia de visitantes que practican senderismo y campismo.</p>							
3. Puntaje de Valoración							
Calidad		Puntaje					
Sin contaminación del aire (10)		9					
Sin contaminación del agua (10)		9					
Sin contaminación visual (10)		9					
Estado de conservación (10)		8					
Sin contaminación Sonora (10)		10					
Diversidad (10)		8					
Singularidad (10)		8					
Local (6) Regional (12) Nacional (18)		6					
Internacional (30)		Total 67					
							
<p>Figura 15. Cascada Chontales. Elaboración propia.</p>							
Fuente: Maryuri Angélica Guevara Mora							
Diligenciado Por	Maryuri Guevara			Fecha	17 abril 2020		

8.1 Planta turística

Tabla 3.

Alojamiento en Sotaquirá

<p style="text-align: center;">Hostelería Sotaquirá</p> <p>Servicios que Ofrece son:</p> <p style="text-align: center;">Alojamiento Restaurante Bar Wifi Teléfono</p>	 <p>Figura 16. Hotel Sotaquirá. Elaboración propia.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nota: Hoteles que se encuentran en el municipio de Sotaquirá. Elaboración propia (2020)

Tabla 4.

Restaurantes de Sotaquirá

<p style="text-align: center;">Restaurante Naty con sabor Ancestral</p> <p style="text-align: center;">(descrito en las fichas de caracterización)</p>	 <p>Figura 17. Restaurante Naty con sabor Ancestral. Elaboración propia.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Restaurante Doña Paulina</p> <p>(descrito en las fichas de caracterización)</p>	 <p>Figura 18. Restaurante Doña Paulina. Elaboración propia</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nota: Restaurantes del municipio de Sotaquirá. Elaboración propia (2020).

Tabla 5.

Transporte de Sotaquirá

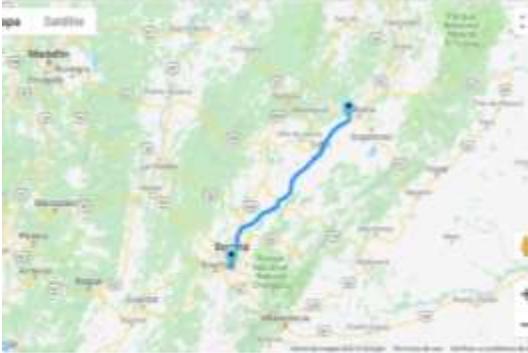
<p>Transportes Los Gorgojos S A S</p> <p>Carrera 10 8 01</p> <p>Sotaquirá, Boyacá</p> <p>Transporte de pasajeros</p>	 <p>Figura 19. Transportes Los Gorgojos S.A.S. Elaboración propia</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nota: Transporte de pasajeros del municipio de Sotaquirá. Elaboración propia (2020)

8.2 Infraestructura turística

Tabla 6.

Vías de acceso

<p>Vía Primaria Bogotá – Paipa</p>	 <p>Figura 20. Vía primaria. Google Sites (s.f.)</p>
<p>Vía Secundaria Tunja – Sotaquirá</p>	 <p>Figura 21. Vía secundaria. Google Maps (s.f.)</p>

Nota: Vías de acceso del municipio de Sotaquirá. Elaboración propia (2020)

Tabla 7.

Servicios Básicos

<p>Agua (Acueducto)</p>	 <p>Figura 22. Logo empresa de Acueducto. Alcaldía de Bogotá (2018)</p>
<p>Teléfono</p>	 <p>Figura 23. Logo Empresa ETB. Empresa de telecomunicaciones de Bogota (s.f.)</p>
<p>Luz</p>	 <p>Figura 24. Logo Empresa de energía. Camara de comercio e industria colombo chilena (s.f.)</p>

Nota: Servicios públicos con los que cuenta el municipio. Elaboración propia (2020)

Tabla 8.

Seguridad publica

Estación de Policía Municipal de Sotaquirá	 <p>Figura 25. Estación de policía municipal de Sotaquirá. Elaboración propia</p>
--------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nota: Seguridad pública del municipio de Sotaquirá. Elaboración propia

Tabla 9.

Salud Publica

ESE Centro de Salud Manuel Alberto Sandoval	 <p>Figura 26. Centro de salud Manuel Alberto. Elaboración propia</p>
---------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nota: Salud pública con la que cuenta el municipio de Sotaquirá. Elaboración propia

Tabla 10.

Entidades bancarias

<p>Corresponsal Bancario Bancolombia</p>	 <p>Figura 27. Corresponsal Bancario Bancolombia. Coopenessa (s.f.)</p>
<p>Banco Agrario de Colombia</p>	 <p>Figura 28. Banco agrario de Colombia. Elaboracion Propia</p>
<p>Efecty</p>	 <p>Figura 29. Efecty. Camposantometropolitano (s.f.)</p>

Nota: Entidades bancarias que tiene Sotaquirá. Elaboración propia.

Tabla 12.

Comunicaciones

<p>El municipio cuenta con Wifi gratuita en el parque municipal Corceles de la Libertad</p>	 <p>Figura 30. wifi gratis . MINTIC (s.f.)</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nota: Comunicaciones de Sotaquirá. Elaboración propia.

8.3 Superestructura

Tabla 13.

Alcaldía

<p>Alcaldía Municipal de Sotaquirá</p>	 <p>Figura 31. Alcaldía municipal de Sotaquirá Elaboración propia</p>
----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nota: Superestructura de Sotaquirá. Elaboración propia (2020)

8.4 Taxonomía de los indios

La taxonomía de los indios se podrá encontrar en los ANEXOS

9. Capítulo II - Perfil del turista interesado en conocer las tradiciones gastronómicas del municipio de Sotaquirá Boyacá

En el desarrollo de este capítulo se propone identificar el perfil turístico óptimo para el producto turístico gastronómico que se va elaborar en el municipio de Sotaquirá Boyacá, por medio del Diseño de unas encuestas que nos permitirán recolectar una serie de datos para conocer los diferentes intereses y motivaciones que tienen las personas sobre el diseño de producto Turístico. Esto sirve para poder entender si es viable llevar a cabo este proyecto, si hay personas interesadas en conocer las tradiciones gastronómicas y demás atractivos turísticos que complementan la experiencia en Sotaquirá Boyacá con el fin de potencializar el turismo local.

El perfil de demanda está determinado de acuerdo a la oferta y demanda en el turismo teniendo en cuenta lo que se puede consumir, donde se realizan estudios de comportamiento de los turistas sus motivaciones niveles económicos y otros aspectos importantes que determinaran el perfil adecuado dependiendo los productos turísticos que se ofrecen, los perfiles turísticos se analizan según componentes como sus preferencias y gustos de acuerdo a su estilo de ser como también los gustos motivaciones que pueden ser de turismo de aventura, de turismo natural entre otros, la decisión de compra influye también por la edad del turista, sexo, estatus social, si tiene familia, si es profesional, estado civil.

Los aspectos socioeconómicos de perfil del turista también influyen para poder viajar, porque si los viajeros no cuentan con los suficientes ingresos económicos no podrán adquirir productos turísticos tan cómodamente, la parte social en algún aspectos influye directamente por lo que las zonas vulnerables pueden verse afectadas en sus costumbres del diario vivir por lo que los turistas pueden influir en sus culturas cambiando hábitos dentro de una población local, puesto que los turistas se suelen segmentar para el desarrollo de estudio del mercado.

Aunque se debe tener en cuentas las preferencias y motivaciones del turista porque pueden ser variadas y con diferentes fines como ocio, vacaciones familiares, motivos de trabajo o viceversa pero todo esto se mira en el perfil de turista para entender si el perfil es el correcto para ofertar un producto de turismo según cohen (citado por Salazar, Guerrero, Núñez, Zambrano, Tixilema, 2018)

La influencia de una amplia variedad de factores subjetivos en la configuración del comportamiento turístico, que al interrelacionarse con factores objetivos (demográficos y socioeconómicos), modulan la evaluación y las preferencias por las distintas alternativas de consumo turístico. Así, el análisis de las motivaciones se constituye como uno de los elementos más importantes para comprender las razones que llevan a una persona a demandar un determinado producto o servicio. (p.4).

9.1 Análisis e interpretación de los resultados

A continuación, se analizará cada una de las gráficas con los resultados obtenidos en las encuestas realizadas.

9.1.1 Muestra.

Se realizó las encuestas con una muestra con 40 personas entre hombres y mujeres con promedio de edades entre 18 a 60 años lo que se busca el analizar el perfil de turista adecuado para nuestro producto turístico teniendo en cuenta sus respuestas de motivaciones para viajar gustos, aspectos económicos, sociales, ambientales entre otros.

1. ¿Qué género es usted?

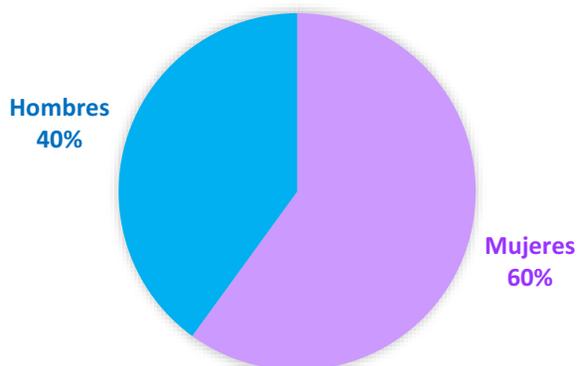


Figura 32. Análisis de género de los encuestados. Elaboración propia.

De las 40 personas encuestadas se obtuvo que el 60% de los participantes son Mujeres, y el 40% fueron hombres.

2. ¿Qué edad tiene?

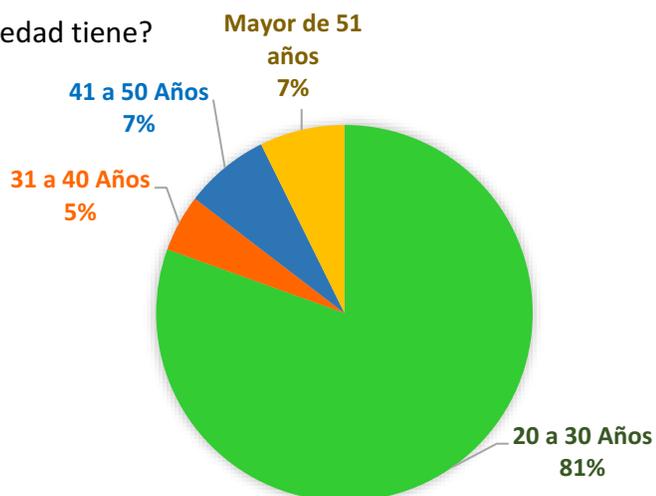


Figura 33. Análisis de las edades de los encuestados. Elaboración propia.

Según rangos de las edades establecidos para las encuestas se puede notar que hubo una mayor participación de personas que se encuentran entre los 20 y 30 años con un 81%, seguidos con los rangos de edad entre 41 y 50 años con un 7%, al igual que los rangos de edad mayor de 51 años con un 7%, y con una menor participación los rangos de edad entre 31 a 40 años con 5%.

3. ¿Qué tipo de turismo suele hacer usted al momento de viajar?

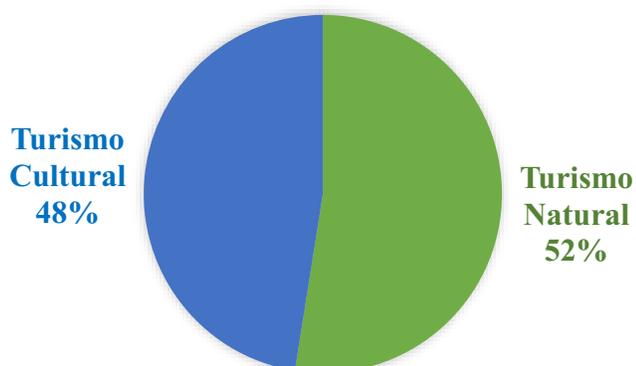


Figura 34. Análisis del tipo de turismo que realizan los encuestados. Elaboración propia.

Al analizar los resultados de esta pregunta se puede notar que la mayor preferencia de los turistas es con un 52% el turismo natural, y con un 48% el turismo cultural.

4. ¿Cuántos días suele viajar?

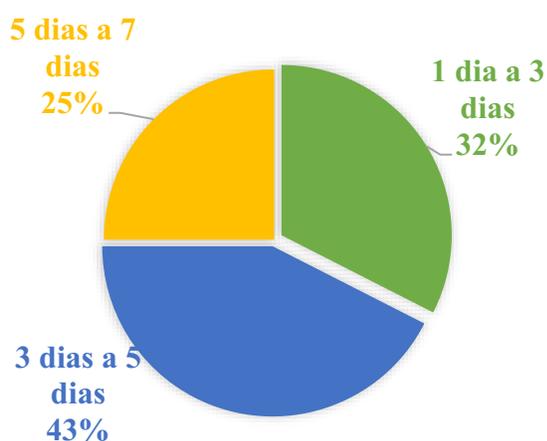


Figura 35. Análisis de los días que suelen durar los viajes de los encuestados. Elaboración propia.

Al analizar esta pregunta se puede ver la cantidad de días que las personas suelen disponer para realizar sus viajes, de este modo se puede ver que de las 40 personas encuestadas, un 43% expresan que sus viajes suelen durar entre de 3 a 5 días, seguido un 32% que expresan que sus viajes suelen durar entre 1 a 3 días, de igual manera con un 25% los encuestados expresan que sus viajes suelen

durar entre 5 a 7 días y por último de los 40 encuestados ninguno selecciono que viaja más de una semana.

5. ¿Conoce usted municipio Sotaquirá - Boyacá?

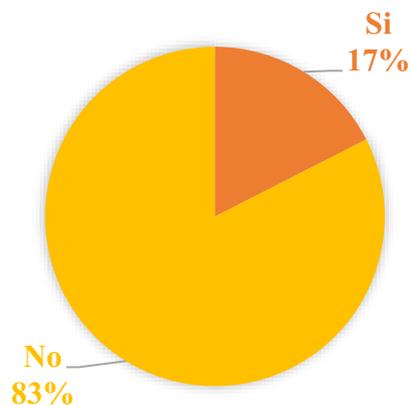


Figura 36. Conocen los encuestados el municipio de Sotaquirá – Boyacá. Elaboración propia.

De las 40 personas encuestadas, se puede ver que un 83% no conoce el municipio de Sotaquirá y un 17% si lo conocen.

6. ¿Conoce usted alguno de estos lugares que se destacan por su gastronomía?

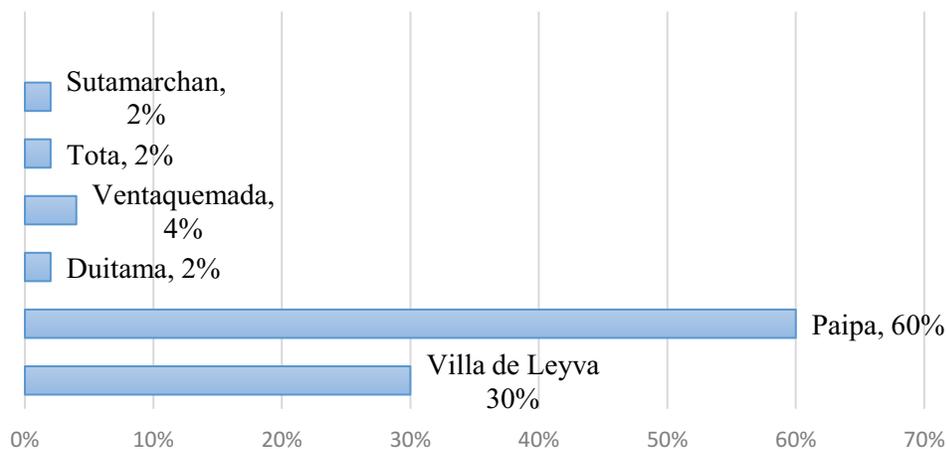


Figura 37. Análisis de los lugares destacados por su gastronomía. Elaboración propia.

Para los encuestados uno de los municipios más conocidos en materia de gastronomía fue Paipa con un 60%, luego se encuentra Villa de Leyva con un 30%, seguido de Ventaquemada con un 4% y Sutamarchan con un 2%, Tota con un 2% y Duitama con 2%.

7. ¿Le gustaría realizar una ruta turística dentro del municipio de Sotaquirá a partir de la gastronomía tradicional y otros componentes como la naturaleza?

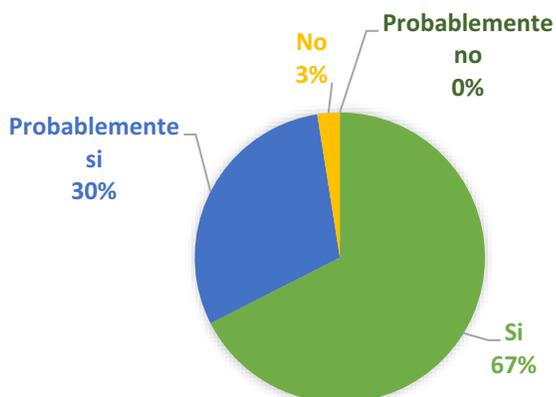


Figura 38. Análisis de los encuestados interesados en el producto turístico. Elaboración propia.

De la muestra encuestada podemos ver que un 67% están interesados en realizar una ruta turística en el municipio de Sotaquirá Boyacá a partir de la gastronomía tradicional y componentes naturales, un 30% indicaron que probablemente sí están interesados y un 3% respondió que no y probablemente no con 0%

8. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una ruta turística que tiene una duración de 2 días y 1 noche que incluye (el alojamiento, alimentación, el transporte, recorrido guiado etc)?

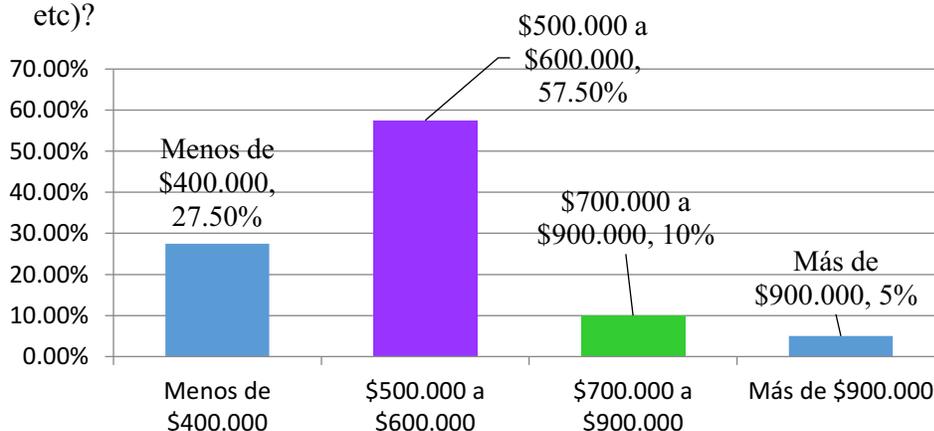


Figura 39. Análisis de la inversión que los encuestados harían por el producto turístico. Elaboración propia.

El diseño del producto del municipio de Sotaquirá Boyacá comprende un paquete turístico de 2 días y 1 noche donde, el resultado de la encuesta es que el 57.50% de los encuestados indicaron una

inversión de \$500.000 a \$600.000, luego el 27.50% indicaron que Menos de \$400.000, después el 10% indicaron que invertirían \$700.000 a \$900.000 y por ultimo un 5% indicaron que inventarían más de \$900.000 donde se debe tener en cuenta lo que incluye el producto turístico como (el alojamiento, alimentación, el transporte, recorrido guiado etc.).

9. ¿Con cuántas personas viajan?

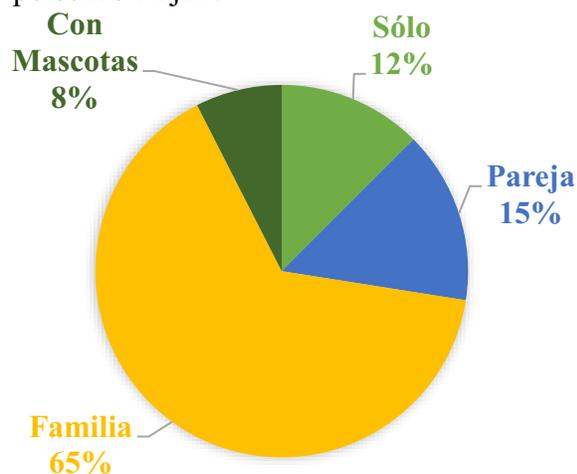


Figura 40. Análisis de cuantas personas viajan los encuestados. Elaboración propia.

Según los resultados obtenidos, el 65% de los encuestados prefieren viajar en familia, en seguida un 15% prefieren viajar en pareja, continuado por 12% prefieren viajar solos y por ultimo 8% prefieren llevar a sus mascotas.

10. ¿Qué medio de transporte utiliza?

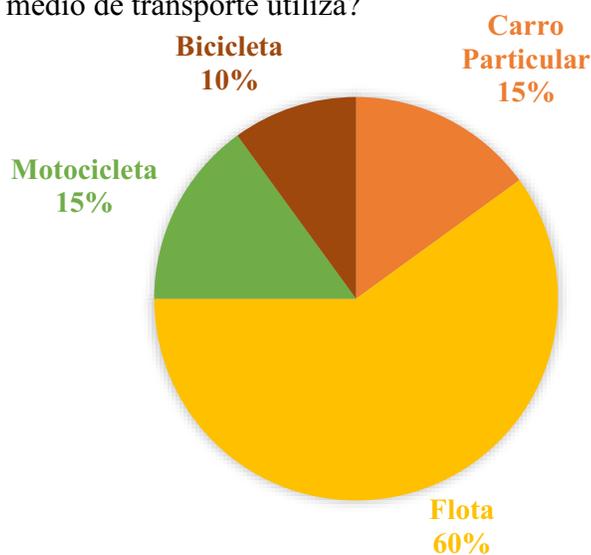


Figura 41. Análisis del medio de transporte que suele utilizar los encuestados. Elaboración propia.

Se puede observar que la mayoría de los encuestados optan por viajar en flota ya que un 60% prefirieron esta opción, seguido de un 15% personas que eligieron el carro particular como el medio que suelen utilizar para realizar sus viajes, de igual manera con un 15% prefieren la motocicleta como su medio de transporte, por ultimo un 10% respondieron que optan por la bicicleta como su medio de transporte.

11. Para usted ¿Qué criterio(s) son más importantes al momento de escoger un destino?

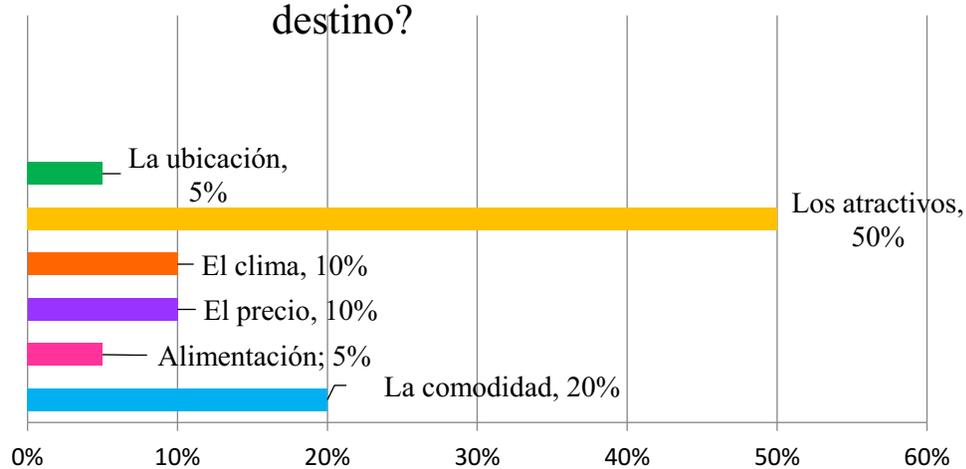


Figura 42. Análisis de preferencias de los encuestados al momento de escoger un destino. Elaboración propia.

Para los encuestados los criterios importantes al momento de escoger un destino pueden variar dependiendo sus gustos y motivaciones teniendo en cuenta el tipo de turismo que suelen realizar en este caso con un 50% la mayoría de ellos indicaron que lo que les interesa es conocer los atractivos turístico del lugar, de igual forma un 20% optaron por la comodidad, continuado por un 10% que es fundamental el clima es un factor importante , un 10% expresan que precio es uno de los factores que influyen al momento de elegir un destino, y por ultimo 5% les importa la alimentación y un 5% la ubicación del lugar a visitar.

12. ¿Por que medio adquiere usted los productos turísticos?

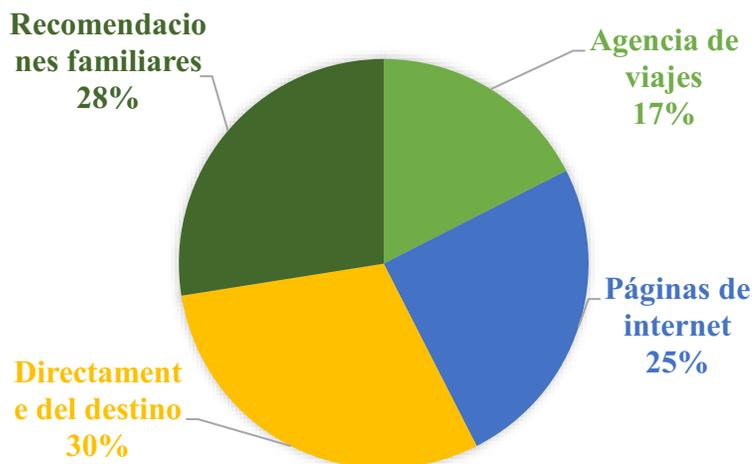


Figura 43. Análisis de los medios por los cuales los encuestados adquieren un producto turístico. Elaboración propia.

Se puede ver que de los 40 encuestados, el 30% adquieren sus productos turísticos directamente en los destinos, 28% de los encuestados suelen adquirir los productos turísticos por recomendaciones familiares, 25% de los encuestados adquieren sus productos turísticos por medio de páginas de internet y 17% de los encuestados consiguen sus productos turísticos por medio de agencias de viajes.

9.2 Perfil del turista

El perfil del turista de acuerdo con las respuestas de la encuesta realizada y teniendo cuenta los aspectos de nuestro producto turístico está en un rango de edad de 20 a 30 años, los cuales tienen preferencia por el turismo natural y cultural, la mayoría de ellos tienen un alto interés por la propuesta de la ruta turística en el municipio de Sotaquirá- Boyacá.

Sería óptimo el desarrollo del producto turístico ya que los turistas tienen un conocimiento previo de la gastronomía de municipios cercanos como Paipa y Villa de Leyva, de igual forma se puede apreciar que estarían dispuestos a invertir entre \$500.000 a \$600.000 por una ruta turística de 2 días y 1 noche que incluyen servicios como alojamiento, alimentación entre otros, que su motivación y principal criterio para elegir un destino es viajar para conocer los atractivos turísticos del municipio, son turistas que suelen viajar en familia y optan por elegir como medio de transporte la flota.

Como también suelen adquire los productos turísticos directamente en el destino, y siguen eligen en algunas ocasiones los destinos por las recomendaciones de familiares.

10. Capítulo III - Producto turístico integrando las tradiciones culturales y los atractivos naturales del municipio de Sotaquirá

La gastronomía del municipio de Sotaquirá Boyacá se puede decir que es el punto de partida para acercar a los turistas con la cultura local creando conexión de elementos de identificación gastronómicos especiales del pueblo. Los atractivos agrícolas, la ganadería, producción de lácteos y quesos, los frutos y demás actividades como las ferias y fiestas que se celebran en el mes de agosto no puede faltar la comida que se producen en el municipio pueden ser el desarrollo de un producto turístico importante que genere un desarrollo local.

La comunidad local es muy importante para la creación de productos turísticos porque debe tener el consentimiento de ellos, por lo que caracterizar los componentes atractivos del municipio se debe ser en conjunto.

En las zonas rurales y veredas del municipio el agro es parte fundamental por la producción de alimentos naturales de forma artesanal típicos de la región, como las frutas, verduras, tubérculos entre otros, esto hace parte de la construcción de los platos típicos de Sotaquirá como su importante hoja de (Tallo) que es plantada en una huerta orgánica que tienen los locales en sus patios, es algo importante que se puede desarrollar en el municipio como producto turístico gastronómico.

Según El Instituto de Medio Ambiente Gylanta (Citado por Ricaurte, Armanza, Solórzano, 2017) “define al huerto orgánico como un sistema de cultivo de hortalizas, en el cual se trabaja de acuerdo a los principios de la naturaleza. Mientras que en la agricultura tradicional hoy en día se trabaja según el sistema” (p.5).

Los productos agrícolas del municipio de Sotaquirá son cultivados en fincas que se encuentran rodeando el casco urbano del centro que son de fácil acceso donde las familias generan el ingreso económico por medio de actividades económicas vendiendo sus productos y realizando recorridos por turistas nacionales e internacionales, en conjunto con asesoría y manejos de planificación y gestión de turismo es posible empoderar a la comunidad para que se genere un desarrollo turístico por medio de un producto turístico.

El producto turístico consta de atractivos tangibles e intangibles donde se seleccionan distintos elementos que componen el producto como también bienes y servicios, la superestructura de un lugar y sus respectivas vías de acceso, desde otro punto de vista

Según Antón, Fernández, González (citado por Cañas, Arnandis, 2014)

el producto turístico está compuesto de un “conjunto de recursos turísticos y de una oferta de servicios complementarios y de soporte para prestar a los visitantes”. A partir de estos dos componentes se crean uno o más productos turísticos listos para ser comercializados y promocionados, y que constituyen la oferta turística de un destino. Por tanto, esta definición incluye la idea de producto como algo comercializable (p.70)

Para el diseño de productos turísticos hay características que se deben tener en cuenta como los recursos turísticos que son importantes puesto que sin ellos no es posible por lo que satisfacen las necesidades de la demanda por los turistas, con sus atractivos tangibles e intangible, susceptibilidad quiere decir que todo puede ser cambiado o sustituido en algún momento en el producto, como también heterogeneidad que no todos los productos turísticos son iguales todos tienen un toque diferente, comúnmente cuando se crea el producto responde a una necesidad en específico.

10.1 Estructura del producto

Se le quiere vender a nuestros viajeros un producto centrado en la gastronomía del municipio de Sotaquirá donde podrán participar en actividades donde se involucre al viajero directamente con los productos, como también podrán apreciar la historia, arquitectura, artesanías y naturaleza del municipio.

10.2 Demanda del producto y oferta

Este producto turístico va dirigido mercado abierto donde el eje central es dar conocer la gastronomía de Sotaquirá, con el fin de incentivar que visiten y conozcan el municipio. Donde también podrán disfrutar de la historia, arquitectura, naturaleza y artesanías del municipio.

10.3 DOFA

Tabla 14.

DOFA

Debilidades	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> ● El municipio de Sotaquirá cuenta con una baja oferta hotelera ya que este solo cuenta con un Hotel dentro del 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cuenta con una amplia oferta gastronómica y cultural, el municipio de Sotaquirá para el aprovechamiento de sus recursos y riquezas.

<p>municipio y en varias en veredas aledañas</p> <ul style="list-style-type: none"> ● El municipio de Sotaquirá no cuenta con un punto de Información Turística, donde los viajeros puedan obtener información al detalle. ● La comunidad no cuenta con apoyo técnico ni financiero en la iniciativa turística. ● Hay poca infraestructura vial entre Sotaquirá y algunas veredas donde se encuentran varios atractivos turísticos. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Alta demanda de turistas que prefieren turismo de experiencias, en búsqueda de adquisición de conocimiento y saberes. ● Posibilidad de generar fuentes de empleo en la comunidad por medio del desarrollo turístico del municipio. ● Nuevas tendencias de los turistas de consumo y preferencias ● A Nivel de Boyacá hay un fortalecimiento en cuanto al turismo comunitario ●
<p>Fortalezas</p> <ul style="list-style-type: none"> ● El municipio cuenta con productos gastronómicos y culturales con los que se puede desarrollar el turismo en el municipio. ● Participación y compromiso de la comunidad para el desarrollo turístico del municipio. ● El municipio cuenta con varios atractivos naturales que sirven de complemento al desarrollo de las actividades de un producto gastronómico. 	<p>Amenazas</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La competencia de productos turísticos similares en municipios cercanos ● Realización incorrecta de la promoción del municipio ya que no cuenta con gran información en su página y no se da a conocer por otros medios, generando en el turista un desconocimiento del municipio. ● Se necesita un apoyo económico muy alto, el apoyo de las entidades gubernamentales

Nota: Matriz DOFA del municipio de Sotaquirá. Elaboración propia (2020)

10.4 Gestión de la comercialización del producto

10.4.1 Posicionamiento.

Para posicionar este producto turístico se busca realizar publicidad por medio electrónicos ya que debemos hacer uso de las tecnologías para dar a conocer el producto. Como también la utilización de relaciones públicas que por medio de nuestros amigos y conocidos de medios electrónicos (Facebook, Instagram, twitter, WhatsApp entre otras, enviarles información acerca de los productos y servicios que ofrecemos. Invertir en una página web donde su buscador aparezca en google por lo que es uno de los centros de búsqueda utilizados en el mundo, lo que haría que nuestro posicionamiento fuera rápido y las personas pudiese acceder más rápido.

10.4.2 Promoción.

La promoción será directa por lo que se utilizara la promoción por página web por medio de la aplicación wix.com donde los clientes podrán conocer de manera directa los productos y servicios que se ofrecen. Como también por redes sociales (Facebook, Instagram, twitter, WhatsApp entre otras)

10.4.3 Selección del canal de distribución.

Canales digitales

- Como aplicaciones web 2.0 (wix).
- Redes sociales (Facebook, Instagram, twitter, WhatsApp entre otras)-
- Tour operador (Paipa Tours empresa que se dedica a la realización de viajes por Boyacá) Este tour operador sería un aliado estratégico para ofrecer nuestro producto por lo que podrías, ayudar a el municipio de Sotaquirá a ser reconocido ofreciendo el producto turístico elaborado por nosotros. Por lo que Paipa maneja una gran estructura hotelera y turística ya posicionada en el sector.

10.5 Itinerario

Los itinerarios turísticos son una serie de pasos que conllevan al desarrollo de la actividad turística, pero donde se debe planificar muy bien que se cuente con los diferentes recursos turísticos en el lugar donde se va desarrollar.

Según Cisne y Gastal (2011)

Mirar la creación de itinerarios como un mero ordenamiento espacio-temporal de actividades asociadas al desplazamiento basándose en el concepto tradicional no permite comprender el comportamiento contemporáneo en lo que hace a la planificación de viajes. Con esta reflexión se intenta contribuir a que los estudios sobre itinerarios turísticos superen el concepto que los coloca como una simple (sabiendo

que no se trata de una tarea simple) organización de circuitos y cronogramas de viajes distribuidos en el tiempo y en el espacio. (p. 1.452).

Por eso un itinerario turístico es básicamente donde inicia y donde termina una ruta turística seguida de un cronograma creado para saber la dirección que debe tomar los turistas durante su recorrido por un lugar determinado, en la mayoría de las rutas siempre va un guía turístico certificado de acompañamiento para seguir el itinerario al pie de la letra, donde se visitan los lugares turísticos estipulados esto no quiere decir que deba estrictamente en algunas ocasiones se toman algunas alternativas como visitar otros lugares o hacer paradas imprevistas.

Los itinerarios pueden ser temáticos que solo se especifiquen por ejemplo como solo de fotografía, sin embargo, se pueden también se pueden componen de diferentes temas que reúnen una serie de actividades que los turistas buscan con el fin de cumplir experiencias únicas.

Algo para tener en cuenta para la creación de itinerarios turísticos es el nivel de imaginación y expectativas que se le pueden crear al turista antes de adquirir el producto turístico puesto que la motivación de viaje y la evasión de la rutina que muchos tienen es el escape perfecto que los viajeros buscan.

Otro aspecto importante es que los viajeros no se queden solo con las expectativas, sino que viajen al lugar y realicen las rutas recorridos como dice Cisne, Gastal (2011).

Se daría en la experimentación del itinerario realizando el recorrido en el espacio físico. Dentro de ese contexto, el itinerario turístico se construye ya no por las expectativas, como en el plano anterior, sino por la recolección y acumulación de experiencias vividas, por las emociones saboreadas por el sujeto ahora convertido en sujeto turístico. Esa sustitución, o superposición de expectativas por experiencias, es lo que le agrega valor al itinerario contemporáneo. (p.1460).

Y finalmente luego de esto se deben conocer las experiencias orales, las fotografías todo lo que recuerde los recorridos por todos esos lugares visitados esto es como la parte final del objetivo de un itinerario turístico es las vivencias conseguidas por los viajeros y puedan ser transmitidas para que los demás visiten el lugar.

Tabla 15.

Itinerario

Itinerario Día 1	
Hora	Descripción
7:30am	Punto de encuentro, Parque municipal Corceles de la libertad, nos dirigimos al hotel que queda a 5 minutos Caminando del Centro del municipio.
8:15 am	Bienvenida y Check In Hospedaje Hostería Sotaquirá Real. El hotel brindara el desayuno típico del municipio.
9:15 am	Los turistas se dirigirán a el Restaurante Doña Paulina, a la demostración de los Indios Sotaquiereños.
10:30 am	Se encontraran con el guía (Manuel) en el parque municipal.
11:00 am	Inicio de la cabalgata hacia la cascada los cholantes
12: 30 m	Llegada a la cascada los cholantes
13:00 pm	Se le ofrecerá a los turistas un refrigerio (mantecado y jugo de uchuva)
14:00 pm	Regreso del recorrido de las cascadas cholantes
15:00 pm	Llegada a la parque central del municipio de Sotaquirá
15:15 pm	Almuerzo (Indios Sotaquiereños) Restaurante Doña Paulina
16:30 pm	Inicio del recorrido a la Guarapera a cargo del guía (Gabriel Mejía Camargo)
17:00 pm	Llegada a la Guarapera
17:10 pm	Los turistas podrán participar en el deporte típico del municipio TEJO
18:10 pm	Termina juego de Tejo
18:20 pm	Degustación de guarapo con la empanada
18:40 pm	Regreso al parque central de Sotaquirá
19:00 pm	Cena típica del municipio en el Hotel
20:00 pm	Noche libre y descanso

Itinerario Día 2	
Hora	Descripción

8:00 am	Desayuno en el restaurante Naty Sabores Ancestrales (Arepas carisechas, caldo gallina, chocolate)
9:15 am	Inicio recorrido a cargo del guía (Gabriel Mejía Camargo)
9:30 am	Reconocimiento e historia de la Parroquia Nuestra Señora del Rosario Sotaquirá y Parque municipal corceles de la libertad
10:00 am	Llegada a la casa de Doña Lucila, para la demostración de la elaboración del queso Paipa.
11:30 am	Finalización de demostración del queso Paipa.
12:00 m	Salida al Taller Cocido Tapado en el Restaurante Villa Viviana
12:40 pm	Llegada al Restaurante Villa Viviana
12:50 pm	Iniciación del Taller Cocido Tapado
14:30 pm	Finalización del Taller Cocido Tapado.
14:40 pm	Degustación cocido tapado (Almuerzo) ,9salida a la plaza central de Sotaquirá.
16:00 pm	Check Out en el hotel y se recogen las pertenencias de los turistas
17:00 pm	Finalización del Recorrido.

Nota: Elaboración propia (2020)

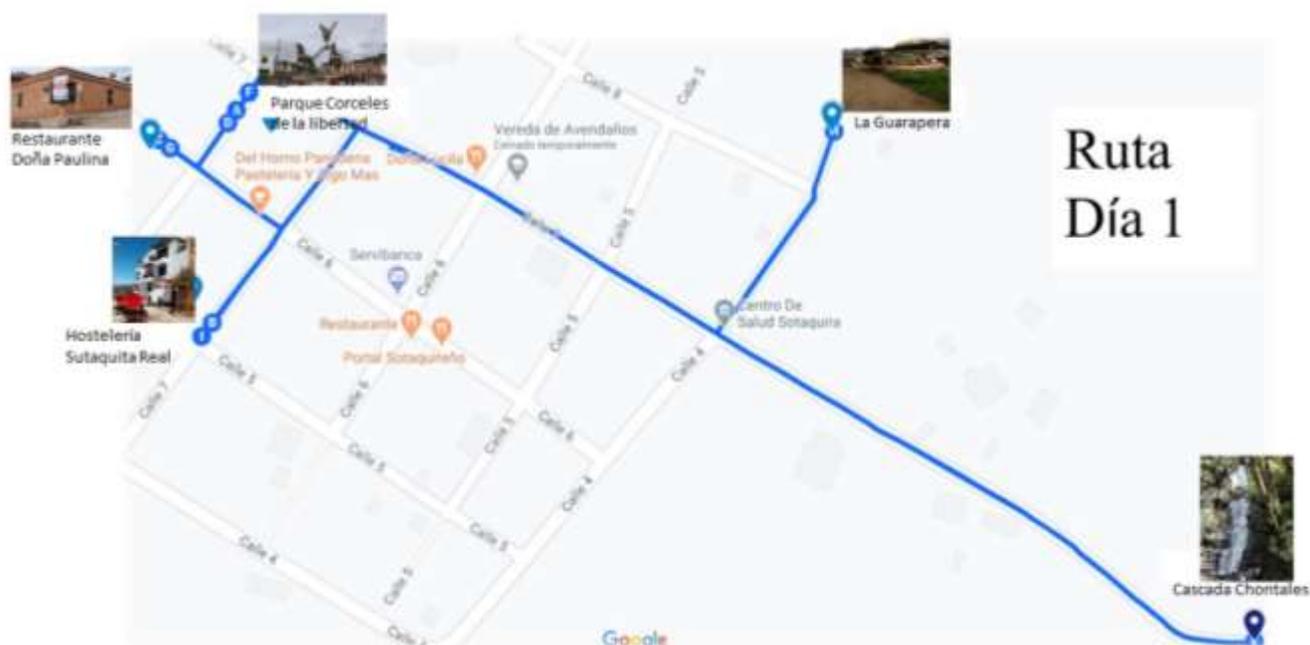


Figura 44. Ruta Día 1 del Itinerario. Elaboración propia.

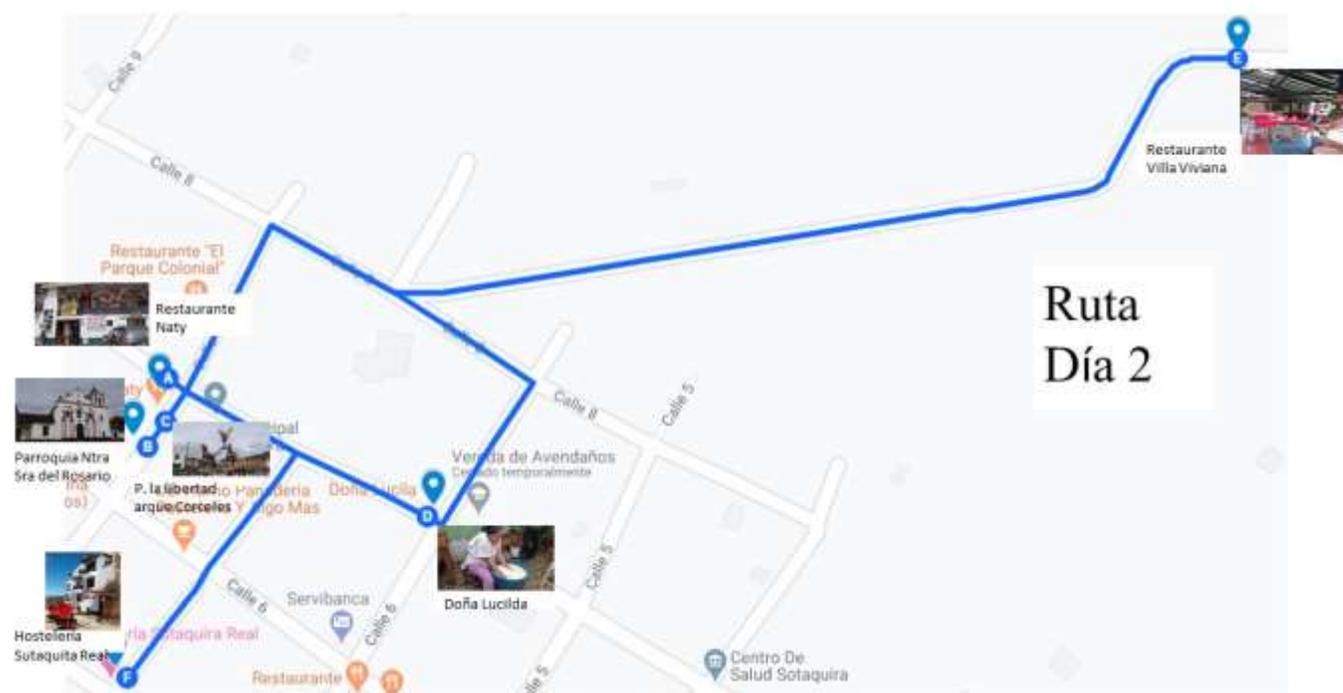


Figura 45. Ruta Día 2 del Itinerario. Elaboración propia.

Tabla 16.

Costeo del producto turístico

Paquete Turístico 2 Días Y 1 Noche			
# Personas	10	20	30
Valor del Guía	\$ 120.000	\$ 120.000	\$ 120.000
Valores por persona			
Costo del Guía	\$ 12.000	\$ 6.000	\$ 4.000
Desayuno	\$ 8.000	\$ 8.000	\$ 8.000
Almuerzo(Los Indios)	\$ 20.000	\$ 20.000	\$ 20.000
Cena	\$ 15.000	\$ 15.000	\$ 15.000
Cabalgata y Refrigerio	\$ 90.000	\$ 90.000	\$ 90.000
Taller del Queso Paipa y Cocido Boyacense	\$ 40.000	\$ 40.000	\$ 40.000
Alojamiento (valor noche 40000)	\$ 40.000	\$ 40.000	\$ 40.000
Seguro De Viaje	\$ 20.000	\$ 20.000	\$ 20.000
Otros	\$ 3.000	\$ 3.000	\$ 3.000
Costo Total Por Persona	\$ 248.000	\$ 242.000	\$ 240.000
Margen de Ganancia	20,00%	20,00%	20,00%
Valor Al Publico	\$ 310.000	\$ 302.500	\$ 300.000
Utilidad Por Persona	\$ 62.000	\$ 60.500	\$ 60.000
Utilidad Total	\$ 620.000	\$ 1.210.000	\$ 1.800.000
IVA 19%	\$ 58.900	\$ 57.475	\$ 57.000
Precio de Venta	\$ 368.900	\$ 359.975	\$ 357.000
PRECIO DE VENTA PUBLICO	\$ 369. 000	\$ 360.000	\$ 357.000

Nota: Elaboración propia (2020)

Incluye

- Alojamiento, más 1 desayuno y 1 cena.
- Desayuno típico Restaurante Naty sabores ancestrales (arepas carnisechas, caldo de gallina y chocolate).

- Exposición de las preparaciones e historia de los indios y empedrados, Restaurante Doña Paulina.
- Cabalgata a la cascada, más 1 refrigerio (mantecado, jugo natural).
- Almuerzo indio Sotaquireños.
- Una totuma de guarapo y una empanada, 1 hora de tejo).
- Taller cocido tapado (degustación del cocido).
- Taller queso Paipa (media libra queso Paipa).

No Incluye

- Transporte.
- Alimentación no especificada dentro del paquete turístico.
- Actividades no especificadas dentro del paquete turístico.

Página Web

En el siguiente link se podrá encontrar la presentación del producto turístico

<https://maryuriguevaram.wixsite.com/sotaquira>

Conclusiones

A través de este trabajo se evidenció que el municipio de Sotaquirá Boyacá tiene atractivos gastronómicos y naturales con los cuales se puede generar un fortalecimiento turístico por medio de las tradiciones y saberes con los que cuenta, como también se puede decir que no tiene una propuesta estructurada de diseño de producto turístico donde utilicen dichos recursos.

La ruta Turística que se quiere desarrollar en el municipio cuenta con planta turística como alojamiento, transporte, vías de acceso, restaurantes, como también un guía de turismo certificado, de igual manera se desea complementar la ruta turística teniendo en cuenta que el municipio cuenta con las portadoras de saberes que por medio de sus conocimientos y tradiciones desean generar un desarrollo económico por medio de esos saberes gastronómicos tradicionales que tiene en su historia Sotaquirá.

Como se reflejó en la encuesta que, realizadas, se pudo evidenciar que el municipio cuenta con poco reconocimiento al igual que sus platos típicos tradicionales a pesar de su riqueza cultural, se puede concluir que si hay personas interesadas en este tipo de turismo, que podrían contribuir a un desarrollo económico y social en la comunidad local.

Para finalizar, este producto turístico puede beneficiar al municipio de Sotaquirá Boyacá por lo que integra distintos escenarios gastronómicos y naturales importantes con los cuales puede llegar a ser reconocido a nivel departamental, nacional e internacional, aunque se deben implementar programas de capacitación para la comunidad, por otra parte se debe aumentar y mejorar la planta turística, como también gestionar recursos con las entidades del gobierno para llevar acabo un crecimiento sostenido del turismo en el municipio.

Recomendaciones

Se debe implementar en el municipio un punto de información turística, con el fin de divulgar y dar a conocer los atractivos del municipio además de suministrar información oportuna a los visitantes y turistas.

Para finalizar se debe realizar un estudio de marketing turístico para promocionar y posicionar el municipio de manera que ayude a impulsar a Sotaquirá como destino turístico y sea reconocido dentro del mapa turístico del departamento de Boyacá, y de esta manera generar calidad de vida para sus habitantes y crecimiento de la planta turística e infraestructura en el municipio.

Referencias

- Angarita, J., Repullo, J. y Donado, J. (2003) La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos, *Aten Primaria*, 52.479, Recuperado de <http://www.unidaddocentemfyclaspalmas.org.es/resources/9+Aten+Primaria+2003.+La+Encuesta+I.+Cuestionario+y+Estadistica.pdf>
- Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. Dialnet. Recuperado de <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf> Actividad Económica, Recuperado de [http://www.sotaquira-boyaca.gov.co file:///C:/Users/GSN/Downloads/18501-Texto%20del%20art%C3%ADculo-88471-1-10-20080515.pdf](http://www.sotaquira-boyaca.gov.co/file:///C:/Users/GSN/Downloads/18501-Texto%20del%20art%C3%ADculo-88471-1-10-20080515.pdf)
- Bernal, C. (2016). Metodología de la Investigación. Bogotá. Colombia. Pearson la cocinatradicionalregionalcomounelementodeidentid-3176610.pdf
- Bonfil, G. (2004) Patrimonio cultural inmaterial Recuperado de http://www.ustatunja.edu.co/cong/images/curso/PENSAR_NUESTRA_CULTURA.PDF
- Boullon, R. (2006) Planificación del espacio turístico [e-book]. Recuperado de <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/02/Planificaci%C3%B3n-del-espacio-tur%C3%ADstico-de-Roberto-C.-Boullon-PDF.pdf>
- Burgos, R. (2016) El turismo comunitario como iniciativa de desarrollo local. Caso localidades de Ciudad Bolívar y Usme zona rural de Bogotá. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/hall/v13n26/v13n26a09.pdf>
- Cabrera, S. (2011) Reflexiones alrededor del inventario del patrimonio cultural inmaterial ecuatoriano: El registro del santuario de El Quinche* .SciELO, Apuntes 24, Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/apun/v24n1/v24n1a08.pdf>
- Canta. Una visión de destino turístico sostenible (s.f.) Recuperado de <http://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/69/63>
- Cañas, L. y Arnandis, R. (s.f.) Recurso cultural, recurso turístico, producto turístico ¿qué creó realmente el plan piloto de dinamización del producto turístico de xàtiva Recuperado de <http://www.papersdeturisme.gva.es/ojs/index.php/Papers/article/view/186/156>
- Cerda, H. (2011). Los elementos de la Investigación. Bogotá. Colombia. Editorial Monarka.
- Clemente, J., Roig, B., Valencia, S., Rabadán, M^a y Martínez, C. (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. Pasos revista

- de Turismo y Patrimonio cultural. Recuperado de http://www.pasosonline.org/Publicados/6208/PS0208_4.pdf
- Cisne, R. y Gastal, S. (2011). Nueva visión sobre los itinerarios turísticos: Una contribución a partir de la complejidad. Nueva Visión. Recuperado de <http://estudiosenturismo.com.ar/PDF/V20/N06/v20n6a12.pdf>
- Constitución política de Colombia. (1991). Artículo [52]. [Enmendado]. Recuperado de <http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Documents/Constitucion-Politica-Colombia.pdf>
- Congreso de la república. (07 agosto 1997). Ley general de cultura. [Ley 397 del 1997]. Recuperado de <http://www.suin-juriscal.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Leyes/1659563>
- Congreso de la república. (26, julio, 1996). Ley general de turismo. [Ley 300 de 1996]. Recuperado de http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0300_1996.html
- Consejo municipal de Sotaquirá (25 febrero 2014). [Acuerdo n° 002]. Recuperado de http://sotaquiraboyaca.micolombiadigital.gov.co/sites/sotaquiraboyaca/content/files/000022/1091_informe-gestion-2018-consolidado-2-en-pdf.pdf
- Consejo municipal de Sotaquirá (31 mayo 2016) Plan de desarrollo municipal del municipio de Sotaquirá Boyacá 2016- 2019 “de la mano del campo” [Acuerdo n° 013]. Recuperado de https://sotaquiraboyaca.micolombiadigital.gov.co/sites/sotaquiraboyaca/content/files/000022/1063_acuerdo-no-013--plan-de-desarrollo-20162019.pdf
- Corresponsal Bancario (s.f.) Recuperado de: <http://www.coopenessa.com/corresponsal-no-bancario/>
- Elías, L. (2009). Otras formas de Turismo. Ciudad de México. México: Trillas
- Empresa de Telecomunicaciones de Bogotá (ETB) (s.f.) Recuperado de: <https://www.colnodo.apc.org/es/organizaciones-aliadas/empresa-de-telecomunicaciones-de-bogota-etb>
- E.S.E Sotaquirá. (2015). Recuperado de https://www.boyaca.gov.co/SecSalud/images/Documentos/asis_2015/asis-soteaquira-2015.pdf
- FONTUR (2019) Glosario. Recuperado de: <https://fontur.com.co/interactue/glosario/63>
- García, N. (1999) Los usos sociales del patrimonio cultural [e-book]. Recuperado de <http://bibliotecadigital.academia.cl/jspui/bitstream/123456789/617/1/Nestor%20Garcia%20Canclini.pdf>

- Guerrero, P. y Ramos, J. (2014). Introducción al turismo [e-book]. Recuperado de <https://editorialpatria.com.mx/pdf/files/9786074384130.pdf>
- Gutiérrez, C. (2012). Historia de la Gastronomía. Recuperado de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006a). Observación, Entrevistas, Sesiones. Ciudad de México. México. Editorial Ultra.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006b). La recolección de datos. Ciudad de México. México. Editorial Ultra.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006c). Obtener datos. Ciudad de México. México. Editorial Ultra.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006d). Explorar ambientes. Ciudad de México. México. Editorial Ultra.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006e). Describir comunidades. Ciudad de México. México. Editorial Ultra.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006f). Cuáles son los ambientes. Ciudad de México. México. Editorial Ultra.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006g). Conjunto de todos los casos. Ciudad de México. México. Editorial Ultra.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006h). Conjunto de todos los casos. Ciudad de México. México. Editorial Ultra.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006i). Las poblaciones. Ciudad de México. México. Editorial Ultra.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006j). Muestra. Ciudad de México. México. Editorial Ultra.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006k). Tipos de muestra. Ciudad de México. México. Editorial Ultra.
- Inostroza, G. (2008) Aportes para un modelo de gestión sostenible del turismo comunitario en la región Andina Recuperado de <http://revistas.uach.cl/pdf/gestur/n10/art06.pdf>.

- Icomos. (1999). Carta internacional sobre turismo cultural: La Gestión del Turismo en los sitios con Patrimonio Significativo. Vol. 12. Recuperado de https://www.icomos.org/charters/tourism_sp.pdf
- IGAC. (2002) División política administrativa del departamento de Boyacá [JPG]. Recuperado de https://www.sogeocol.edu.co/dptos/boyaca_05_division.jpg
- IGAC. (2015) Municipio de Sotaquirá división política [JPG]. Recuperado de <https://www.dapboyaca.gov.co/wp-content/uploads/2015/06/SOTAQUIRA-VEREDAL.pdf>
- Icontec. (22, Julio, 2005) Norma Técnica NTS-USNA sectorial colombiana [007]. Recuperado de [file:///C:/Users/Pc/Downloads/Norma%20Apa%20Uniagustiniana%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Pc/Downloads/Norma%20Apa%20Uniagustiniana%20(1).pdf)
- Icontec. (2018) Norma Técnica NTS-USNA sectorial colombiana [008]. Recuperado de <https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=4219da00-adc5-469c-babc-9974bc17217e>
- Icontec. (2012) Norma Técnica NTS-USNA sectorial colombiana [011]. Recuperado de <https://www.mincit.gov.co/getattachment/minturismo/calidad-y-desarrollo-sostenible/calidad-turistica/normas-tecnicas-sectoriales/nts-establecimientos-gastronomicos/norma-tecnica-sectorial-colombiana-nts-usna-011-bu/norma-tecnica-sectorial-colombiana-nts-%E2%80%93usna-011.pdf.aspx>
- Localización Paipa (s.f.) Recuperado de: <https://sites.google.com/site/boyacapaipare/home/localizacion-paipa>
- Logo codensa (s.f.) Recuperado de: <http://colombochilena.com/asociados/codensa-s-e-s-p/attachment/logo-codensa/>
- Llano, A. (2016). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales el plato minero y salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón. Recuperado de <file:///C:/Users/GSN/Downloads/Dialnet-GastronomiaTurismoYPotencialidadesTerritoriales-6085271.pdf>
- Madrazo, M. (2005). Algunas Consideraciones en torno al significado de la tradición. Contribuciones desde Coatepec. Volumen (009). Recuperado de <https://revistacatepec.uaemex.mx/article/view/104/99>

- Martínez, L. (2007). La Observación y el Diario de Campo en la Definición de un Tema de Investigación. Recuperado de https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/34712308/9_La_observacion_y_el_diario_de_Campo_en_la_Definicion_de_un_Tema_de_Investigacion.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1557715935&Signature=v%2BvASibGrF1zQ5Td3fwG%2BIt%2Ba0Y%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DFecha_de_Recepcion_30_03_07_Fecha_de_Ace.pdf
- Ministerio de comercio industria y turismo. (2007). Política de turismo cultural. Recuperado de <https://www.mincultura.gov.co/SiteAssets/documentos/Turismo/Politica.pdf>
- Ministerio de Comercio Industria y Turismo. (Julio, 2012). Política de turismo Comunitario. Recuperado de <https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=58fc480a-7a27-4420-aac4-e72c8bcee437>
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2010) Metodología para la elaboración de inventarios de atractivos turísticos. Recuperado de [file:///C:/Users/Pc/Downloads/Gu%C3%ADa%20para%20la%20elaboraci%C3%B3n%20de%20inventario%20tur%C3%ADstico%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Pc/Downloads/Gu%C3%ADa%20para%20la%20elaboraci%C3%B3n%20de%20inventario%20tur%C3%ADstico%20(1).pdf)
- Ministerio TIC presenta las "Zonas WiFi Gratis para la gente" (s.f.) Recuperado de: mintic.gov.co/portal/inicio/Sala-de-prensa/Noticias/15065:Ministerio-TIC-presenta-las-Zonas-WiFi-Gratis-para-la-gente
- Molano, O. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Opera*, 7, 7. Recuperado de: <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/opera/article/view/1187/11260>
- Moreno, M. y Coromoto, M. (2010) Turismo y producto turístico: evaluación, conceptos, componentes y clasificación. *Visión General*. Vol. 1. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf>
- Navarro, D. (2014). Recursos Turísticos y atractivos turísticos: Conceptualización, clasificación y valorización. *Cuadernos del Turismo*. Vol. 35. Recuperado de <https://revistas.um.es/turismo/article/view/221641/173171>
- Niño, V. (2011). Metodología de la Investigación Diseño y Ejecución. Bogotá. Colombia. Ediciones de la U.
- Nuestro municipio (s.f) Recuperado de <http://www.sotaquira-boyaca.gov.co/municipio/nuestro-municipio>

- Nuestro Patrimonio cultural al alcance de todos. (s.f) Recuperado de <https://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/mes-del-patrimonio/patrimonio-cultural-al-alcance-de-todos/Paginas/Nuestro-Patrimonio-Cultural-al-alcance-de-todos.aspx>
- OMT Glosario (s.f). Recuperado de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Oliveira, S. (2011) La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada – Portugal. Scielo, volumen (20), Recuperado de: <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v20n3/v20n3a12.pdf>
- Orgaz, F. (2013). El turismo comunitario como herramienta para el desarrollo sostenible de destinos subdesarrollados. Nomadas. Vol. 38. Recuperado de <file:///C:/Users/Pc/Downloads/42908-Texto%20del%20art%C3%ADculo-62854-2-10-20130911.pdf>.
- Pulido, J. (2013) Turismo cultural. Madrid. España: Síntesis
- Puntos Efecty (Servientrega) a Nivel Nacional (s.f) Recuperado de: <http://camposantometropolitano.com/servicios-online/pagos-electronicos/32-puntos-efecty-servientrega-a-nivel-nacional>
- Ramos, K. y Galvis, P. (2017). Turismo gastronómico: Una nueva experiencia en Santander (Trabajo de grado) Universidad Externado de Colombia, Bogotá, Colombia. http://uexternado-dspace.metabiblioteca.com:8080/bitstream/001/1079/1/BAA-spa-2017-Turismo_gastronomico_una_nueva_experiencia_en_Santander.pdf.
- Reyes, A. Guerra, E. Quintero, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. Scielo. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/eps/n32/1870-9036-eps-32-00009.pdf>
- Ricaurte, R., Armanza, J., Solórzano, J. Estudio de Factibilidad para la Creación de un Restaurante Sustentable en el Cantón General Villamil Playas Recuperado de <file:///C:/Users/GSN/Downloads/Dialnet-EstudioDeFactibilidadParaLaCreacionDeUnRestaurante-6214638.pdf>
- Ricolfe, J. Merino, B. Marzo, S. Ferrandis, M, Rodríguez, C (2008) Actitud hacia la gastronomía local de los turistas. Dialnet. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2701660>

- Rodríguez, S. (2017). Turismo Comunitario En Colombia: ¿Retorica De Estado? Dialnet. Recuperado de [Dialnet-TurismoComunitarioEnColombia-6496336%20\(1\).pdf](https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6496336)
- Salazar, D., Guerrero, M., Núñez, J., Zambrano, N., Tixilema, E., (2018), Perfil del turista en función de sus motivaciones, gustos y preferencias, Ciencia Digital, volumen 2, Recuperado de <file:///C:/Users/GSN/Downloads/209-Texto%20del%20art%C3%ADculo-627-3-10-20181224.pdf>
- Sariego, I. (2015). Las rutas del pisco como elementos turísticos representativos de la cultura peruana. Dialnet. Vol. 1. Recuperado de [Dialnet-LasRutasDelPiscoComoElementosTuristicosRepresentat-5665858.pdf](https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5665858)
- Torja, J. y Mena, E. (2013). La fotografía: de la investigación cualitativa a la formación en educación ambiental. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/257609472_La_fotografia_de_la_investigacion_cualitativa_a_la_formacion_en_Educacion_Ambiental.
- Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación (s.f.) Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf>
- Unesco Patrimonio. (s.f). Recuperado de <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>
- Ubicación Tunja - Sotaquira (s.f.) Recuperado de: <https://www.google.com/maps/dir/tunja/sotaquira/@5.6480146,-73.3568088,12z/data=!3m1!4b1!4m13!4m12!1m5!1m1!1s0x8e6a7c2e897fba5b:0xac9fda7e6b9aa68c!2m2!1d-73.3575572!2d5.5446422!1m5!1m1!1s0x8e6a6da3eefa6d93:0x85617e5d021ff48c!2m2!1d-73.2473838!2d5.7655972>
- Zamorano, F. (2007) Turismo Alternativo Servicios Turísticos Diferenciados. Ciudad de Mexico.Mexico: Trillas.

Anexos

Anexos 1. Encuesta

Diseño de producto turístico a partir de los saberes y tradiciones de la gastronomía campesina en el municipio Sotaquirá- Boyacá

Los datos recolectados por medio de esta encuesta son para uso solo académico y de manera voluntaria.

Objetivo: El objetivo es realizar una investigación es identificar el perfil turístico óptimo para el producto turístico gastronómico que se va elaborar en el municipio de Sotaquirá Boyacá

1. ¿Qué género es Usted?
 - A. Mujer
 - B. Hombre
 - C. Otro

2. ¿Qué edad tiene?
 - A. 20 años a 30 años
 - B. 31 años a 40años
 - C. 41 años a 50 años
 - D. Mayor a 51 años

3. ¿Qué tipo de turismo suele hacer usted al momento de viajar?
 - A. Natural
 - B. Cultural

4. Cuántos días suele viajar
 - A. 1 día a 3 días
 - B. 3 días a 5 días
 - C. 5 días a 7 días
 - D. Más de una semana

5. Conoce usted el municipio de Sotaquirá- Boyacá
 - A. SI
 - B. NO

6. ¿Conoce usted alguno de estos lugares que se destacan por su gastronomía ¿
 - A. Villa de Leyva
 - B. Paipa
 - C. Duitama
 - D. Ventaquemada
 - E. Tota
 - F. Sutamarchan

7. ¿Le gustaría realizar una ruta turística dentro del municipio de Sotaquirá a partir de la gastronomía tradicional y otros componentes como la naturaleza?
 - A. Si
 - B. Probablemente si
 - C. Probablemente no
 - D. No

8. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una ruta turística que tiene una duración de 3 días y 2 noches que incluye (el alojamiento, la alimentación, el transporte, recorrido guisado etc.)?
 - A. Menos de \$400.000
 - B. \$500.000 - \$600.000
 - C. \$700.000 - \$900.000
 - D. Más de \$900.000

9. ¿Con cuántas personas viaja?
 - A. Solo
 - B. Pareja
 - C. Familia
 - D. Con Mascotas

10. ¿Qué medio de transporte utiliza?
 - A. Carro particular
 - B. Flota
 - C. Motocicleta
 - D. Bicicleta

11. Para usted qué criterio(s) son más importantes al momento de escoger un destino
- A. La comodidad
 - B. La alimentación
 - C. El precio
 - D. El clima
 - E. Los atractivos
 - F. La ubicación
12. ¿Por qué medio adquiere los productos turísticos?
- 1. Agencias de Viajes
 - 2. Páginas de internet
 - 3. Directamente en el destino
 - 4. Recomendaciones familiares

Anexo 2. Taxonomía de los indios

En el trabajo de campo que se realizó, se tuvo la oportunidad de entablar una conversación con las señoras portadoras de saberes del Restaurante Doña Paulina, ellas son personas que llevan más de 30 años preparando los Indios Sotaquireños, ellas nos facilitaron la receta básica de los indios que ellas manejan y es la siguiente:

Tabla 17.

Taxonomía Indios Sotaquireños

Ingredientes

Hojas de tallo
Harina de maíz
Gallina
Carne de res
Cebolla larga
Mazorca
Habas
Papa
Color
Tomate
Sal

Nota: Receta Indios Sotaquireños. Elaboración propia. (2020)

Preparación:

Los Indios Sotaquireños se preparan con una base masa de maíz con un pequeño sofrito envuelta en las hojas de tallo como si fuesen unos “envueltos”, con anterioridad se cocina la gallina criolla en forma de caldo y se acompaña con papa, mazorca, habas, rubas, arvejas, cocinadas todas juntas en una estufa de leña para conservar los sabores y diferentes texturas.