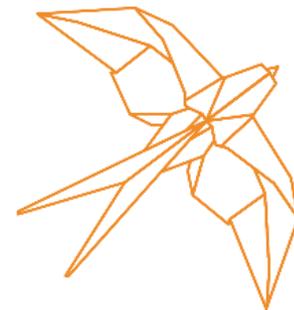




ENCUENTRO LATINOAMERICANO

Perspectiva Organizacional de las Políticas Públicas para el
Desarrollo Regional. Análisis y Propuestas



**Turismo y Gastronomía
para el desarrollo local.**



Innovación Social



Turismo y Gastronomía



Medio Ambiente



Educación Superior

**ENCUENTRO
LATINOAMERICANO**
Perspectiva Organizacional de las Políticas Públicas para el
Desarrollo Regional, Análisis y Propuestas



Casa abierta al tiempo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Iztaapalapa



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
**COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA**



Alcaldía de Medellín

PONENCIA DE INVESTIGACIÓN

Área Temática: Turismo y gastronomía para el desarrollo local.
Modalidad: Investigación concluida.

ANÁLISIS DE LAS PROBLEMÁTICAS ACTUALES QUE AFECTAN EL
POSICIONAMIENTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN MINCA, SANTA
MARTA, COLOMBIA.

MAYRA ALEJANDRA PATIÑO JIMENEZ

Estudiante del Semillero

Universidad del Magdalena

mayrapatino97@gmail.com

ANDREA CAROLINA CANTILLO CASTILLO

RUBEN DARIO SOSSA ALVAREZ

¿Dónde está ubicado Minca?

11:17



Data SIO, NOAA, U.S. Navy, NGA, GEBCO, IBCAO, Landsat / Copernicus

12°19'58"N 78°26'00"W 19,529 km

Hoy en día el turismo gastronómico ha pasado de ser una motivación secundaria para el turista, para convertirse en un genuino motivador (Robeiro y Netto, 2010).





Innovación Social



Turismo y Gastronomía



Medio Ambiente



Educación Superior

ENCUENTRO
LATINOAMERICANO

Perspectiva Organizacional de las Políticas Públicas para el
Desarrollo Regional, Análisis y Propuestas



Casa abierta al Tiempo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Iztaapalapa



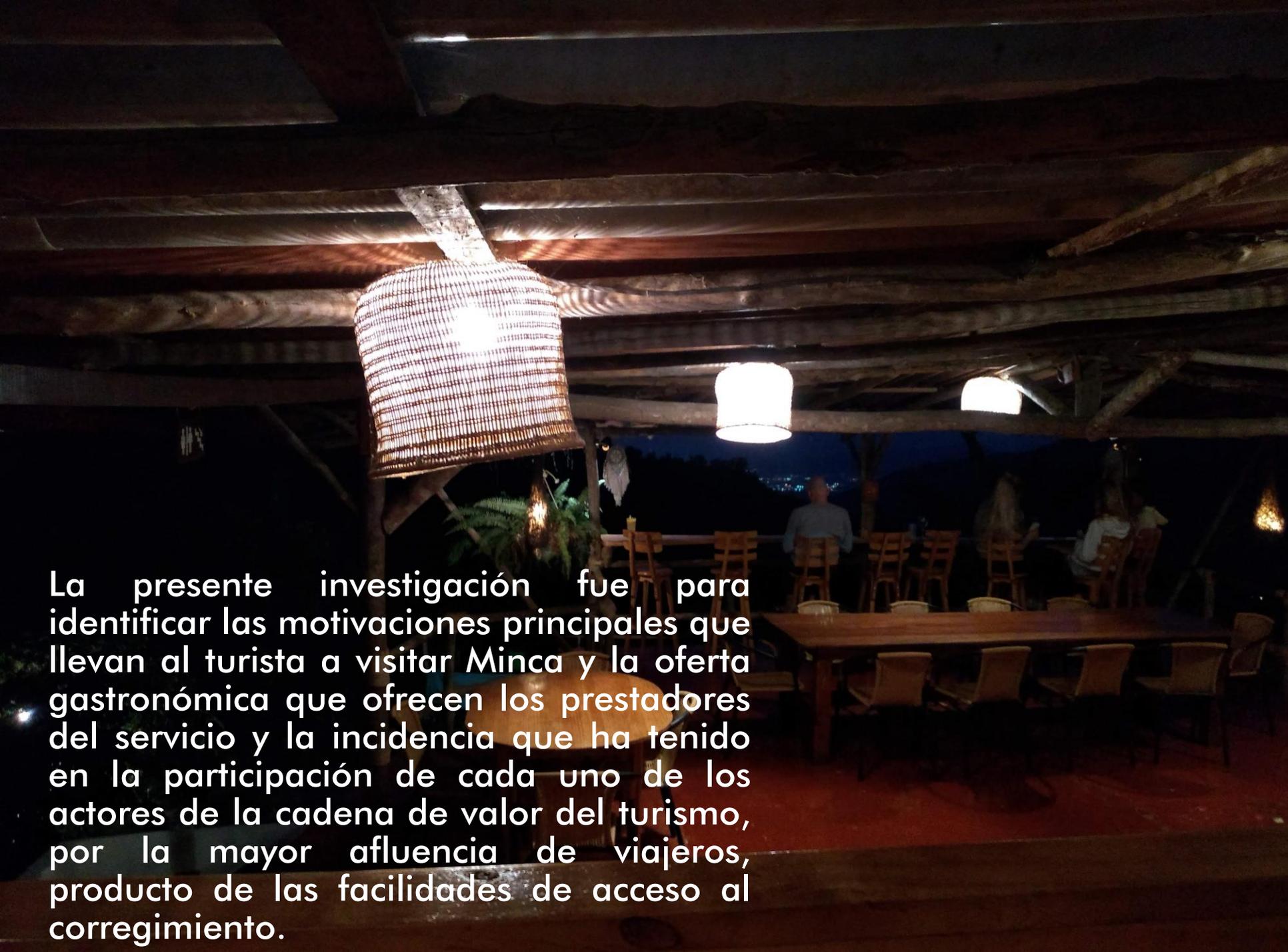
INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA



Alcaldía de Medellín

Planteamiento del problema

¿Cuáles son las problemáticas por las que el turismo gastronómico aún no se ha considerado un producto insignia para el posicionamiento del corregimiento de Minca, Colombia?

The image shows the interior of a rustic restaurant or dining area at night. The ceiling is made of dark, heavy wooden beams. Several large, cylindrical light fixtures made of woven material hang from the ceiling, casting a warm glow. In the foreground, there are wooden tables and chairs. In the background, several people are seated at tables, and a view of a dark landscape with some lights in the distance is visible through an opening. The overall atmosphere is cozy and traditional.

La presente investigación fue para identificar las motivaciones principales que llevan al turista a visitar Minca y la oferta gastronómica que ofrecen los prestadores del servicio y la incidencia que ha tenido en la participación de cada uno de los actores de la cadena de valor del turismo, por la mayor afluencia de viajeros, producto de las facilidades de acceso al corregimiento.



Metodología



“Capital Social en el desarrollo del ecoturismo comunitario: caso de estudio campesinos de la Sierra Nevada de Santa Marta, Minca”
Liderado por la Investigadora Principal Luz Helena Díaz Rocca, y Rubén Darío Sossa Alvarez y María Luz de la Rosa Cadavid, como Coinvestigadores.

Revisión de la
literatura

Encuestas

Identificación de
los
establecimientos
con oferta
gastronómica

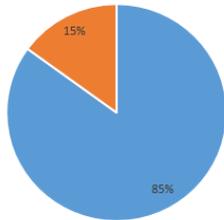
Presentación de los resultados

- Las preguntas realizadas al turista fueron con respecto a los productos y servicios que ofrece el destino, si lo recomendaría y si volvería al lugar.
- La encuesta para establecimientos gastronómicos fue en relación al tipo de servicio que ofrecen, cuáles consideran que son los platos típicos de Minca y los platos que ofrecen en su menú.



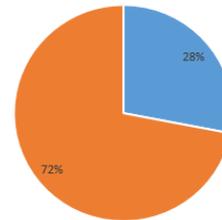
Establecimientos gastronómicos

Tamaño de la empresa



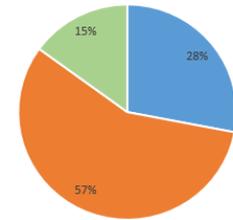
■ Microempresa ■ Pequeña empresa

Pocendencia de los propietarios



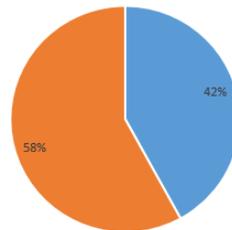
■ Nativos de Minca o Santa Marta ■ Procedentes de otras ciudades de Colombia o extranjeros

Tipo de servicio



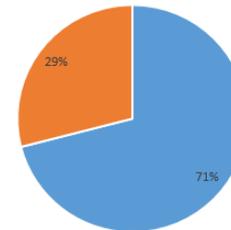
■ Restaurante ■ Restaurante y alojamiento ■ Panadería

¿Utilizan métodos ancestrales?



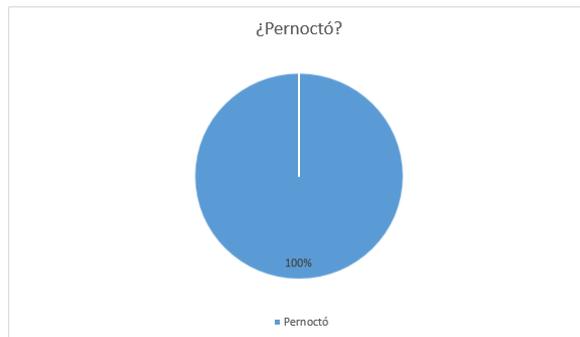
■ Si ■ No

¿Poseen algún plato típico?



■ No existe un plato típico de Minca ■ Sancocho o el pan de chocolate

Turistas



Debido a que han pernoctado en el lugar, han utilizado servicios de restaurantes y en la escala del 1 al 10, el promedio de la puntuación es 7.8 referente a la satisfacción con respecto a los servicios gastronómicos recibidos.

Conclusiones

- Existe una variedad muy amplia de productos gastronómicos, sin embargo, no se han identificado platos típicos del destino.
- Las personas ven a Minca como un destino ecoturístico.
- Los prestadores de servicios de restaurantes afirman que esta actividad económica ha mejorado su calidad de vida.



Innovación Social



Turismo y Gastronomía



Medio Ambiente



Educación Superior

**ENCUENTRO
LATINOAMERICANO**
Perspectiva Organizacional de las Políticas Públicas para el
Desarrollo Regional. Análisis y Propuestas



Casa abierta al Tiempo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Iztapalapa



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
**COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA**



Alcaldía de Medellín

Referentes bibliográficos

- Araújo, G. y De Sevilha, M. (2017). Los viajeros y sus motivaciones. Boletín de la A.G.E. Volumen N.º 42 - 2006, págs. 303-314.
- Ayora Díaz, S. I. (2017). Translocalidad, globalización y regionalismo: Cómo entender la gastronomía regional yucateca. *Anales de Antropología*, 51, 96-105.
- Contreras, D., Thomé Ortíz, H., Ortega Espinoza, A., & Bordi Vizcarra, I. (2017). Una perspectiva recreativa de los alimentos emblemáticos desde la geografía del gusto. *Estudios y perspectivas en Turismo*, 26, 549-567.
- Crompton, J. L. (1979). Motivations for pleasure vacation. *Annals of Tourism Research*, 6 (4), 408-424.
- Díaz Rocca, L.H. (2017). Capital social en el desarrollo del ecoturismo comunitario: Caso de estudio: Campesinos de la Sierra Nevada de Santa Marta, Minca. *Investigación en proceso. Universidad del Magdalena*.
- Flores, M. y Parra, M. (2010). Indicadores de capacidad de carga del turismo. *Revista de investigación en turismo y desarrollo local*. Vol. 3, Nº 8 (septiembre/setembro 2010), 15-4.
- Llinás Pizarro, R., & Martínez Castiblanco, D. (2015). *Inventario del Patrimonio cultural culinario de la ciudad de Santa Marta*.
- Hernández, J.M., Di, E., López, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles Nº 68 - 2015*, págs. 407-427.
- López-Guzmán, T., & Sánchez Cañizares, S. M. (2012). La gastronomía como motivación para viajes. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS*, Vol. 10 No. 5 pp. 575-584.
- Mascarenhas Tramontin, R. G. (2005). *A gastronomia tropieira na regio dos campos gerais do Paraná: Potencialidades para o turismo*. Ponta Grossa, Brasil.
- Mascarenhas Tramontin, R. G., & Gândara Goncalves, J. M. (2010). Producción y Transformación Territorial. *La Gastronomía como atractivo turístico*. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19, 776-791.
- Muñoz Fernández, G., Uribe Lotero, J., Pérez Gálvez, J., & Ríos Rivera, I. (2017). Festivales gastronómicos y turismo en Latinoamérica. *El Festival Raíces de Guayaquil*. Ecuador. *Rosa dos Ventos. Turismo e Hospitalidade*, 9 (III), 356-376.
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (21 de Diciembre de 2001). Resolución adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas. Código Ético Mundial para el Turismo.
- Organización Mundial del Turismo. UNWTO. Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*.
- Peña, D. D., Serra, A., & Ramón, J. (Abril-Junio de 2017). Factores determinantes del conocimiento de la responsabilidad social empresarial en el sector hotelero del Caribe colombiano. *Revista Iberoamericana de Estrategia*, 16(2), 104-124.
- Robeiro, M., y Netto, M. (2010). Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas. Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahía – Brasil). *Estudios y Perspectivas en Turismo*. Volumen 19 (2010) pp. 1136 – 1149.
- Rodríguez Gómez, D., & Valdeoriola Roquet, J. (2012). *Metodología de la investigación*. México: Red Tercer Milenio.
- Sánchez, E., & Sánchez, C. (2012). *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia (Vol. Tomo X)*. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Sengel, T., Karagoz, A., Cetin, G., Dincer, F. I., Ertugral, S. M., & Balik, M. (2015). Tourist's Approach to Local Food. *Procedia Social and Behavioral Sciences*, 429-437.
- Tafur Zevallos, R. (2014). *La cocina tradicional del Perú*. *Tendencias gastronómicas*, 15.
- UNHABITAT. (2015). *Sistema de indicadores para la sostenibilidad territorial, Santa Marta, 2012-2015*. Santa Marta.
- World Tourism Organization. UNWTO. (2012). *Global Report on Food Tourism*. UNWTO. Madrid: www.detectivegrafico.com.

A scenic view of a mountain range at sunset or sunrise. The sky is filled with soft, golden light, and the mountains are silhouetted against the bright horizon. The foreground shows lush green vegetation and a wooden railing, suggesting a balcony or terrace. The text "MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN!" is overlaid in the center in a bold, black, sans-serif font.

**MUCHAS GRACIAS
POR SU ATENCIÓN!**