



# ENCUENTRO LATINOAMERICANO

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



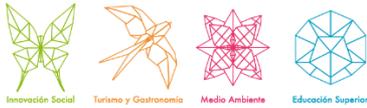
**Turismo y Gastronomía  
para el desarrollo local.**



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
COLEGIO MAYOR  
DE ANTOQUIA



Alcaldía de Medellín



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



**AM**  
Casa abierta al tiempo  
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA  
Unidad Iztapalapa



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
**COLEGIO MAYOR  
DE ANTIOQUIA**



Alcaldía de Medellín

## PONENCIA DE INVESTIGACIÓN

### Área Temática: Turismo y gastronomía para el desarrollo local

Ruta turística gastronómica entre México (Estado de México) y Colombia (Antioquia)

**LUISA LARREA DAVID**

Docente ocasional

Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

[luisa.larrea@colmayor.edu.co](mailto:luisa.larrea@colmayor.edu.co)

**Luis Gonzaga Rivera Herrera**

**Irma Muñoz Muñoz**

**Juan Sebastián Arango Herrera**

**Eddy Yhomara Rúa Osorio**



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



**AM**  
Casa abierta al tiempo  
**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA**  
Unidad Iztapalapa



**INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
COLEGIO MAYOR  
DE ANTIOQUIA**



**Alcaldía de Medellín**



# Ruta turística gastronómica entre México y Colombia basada en sus productos endémicos: maíz y frijol

**Petaco.  
Finca Don Iván Naranjo.  
Cooperativa OKO Terra.  
Marinilla, Oriente  
Antioqueño.**

- ✓ Turismo, mejorador de la calidad de vida de las comunidades.
- ✓ Viajeros demandando productos turísticos experienciales y únicos.
- ✓ Intercambio cultural a través de las gastronomía.
- ✓ Lineamientos de política para el desarrollo de turismo comunitario en Colombia (2012)



# El turismo gastronómico en la sostenibilidad OMT (2017)

Crecimiento  
económico

Protección de  
los valores  
culturales

Inclusión  
social y  
empleo

Protección  
ambiental

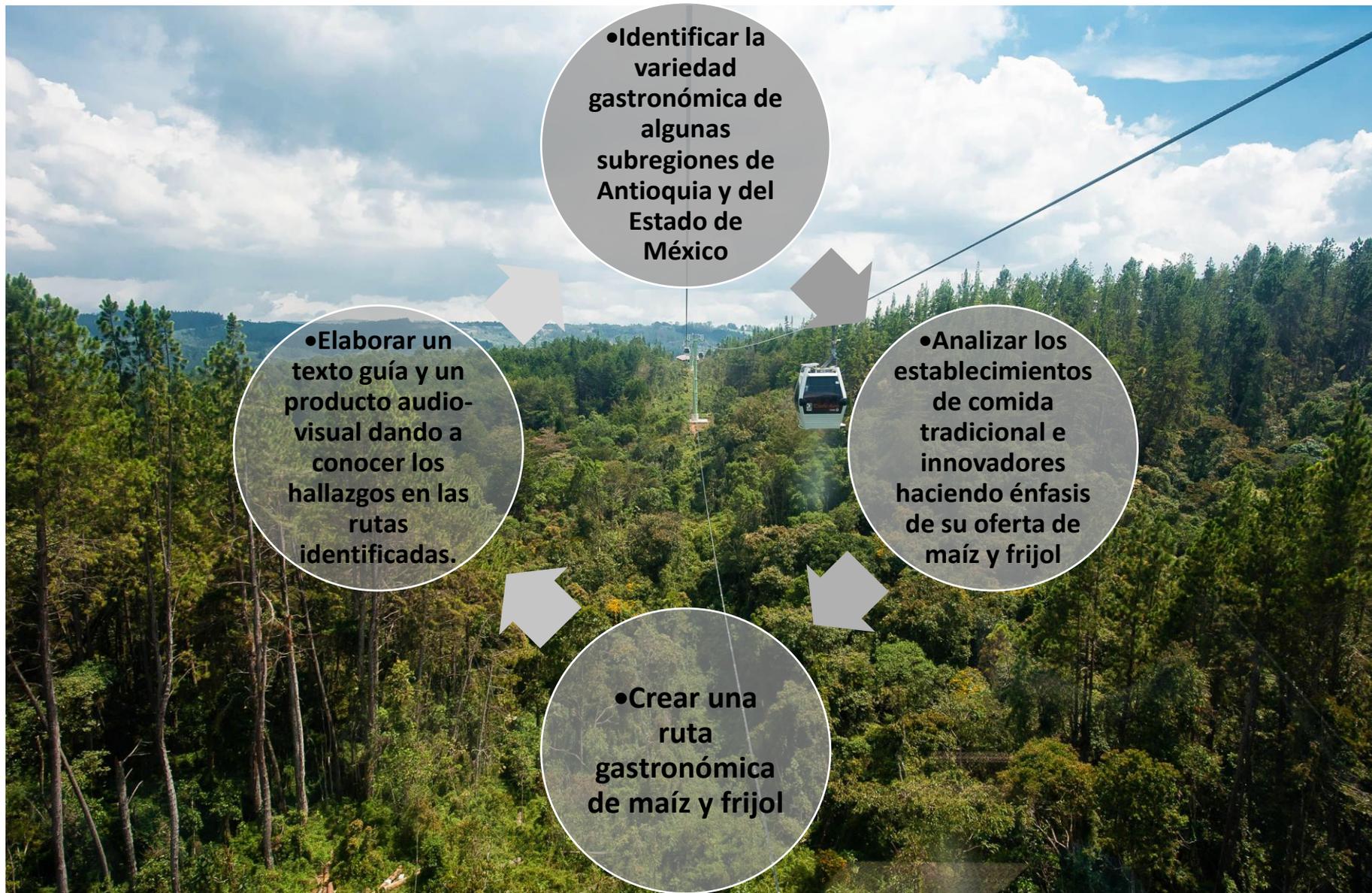
Uso eficiente  
de los  
recursos



# Objetivos

Diseñar una ruta gastronómica entre México y Colombia con base en productos endémicos: maíz y frijol, que reivindique la cocina tradicional de estos dos productos y fortalezca el turismo gastronómico hacia estos dos países





# Población

Campeños de Antioquia-Colombia y El estado de México-México productores de maíz y frijol.

Establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en carretera o en los municipios seleccionados en cuya carta se encuentren preparaciones asociadas al maíz y el frijol.

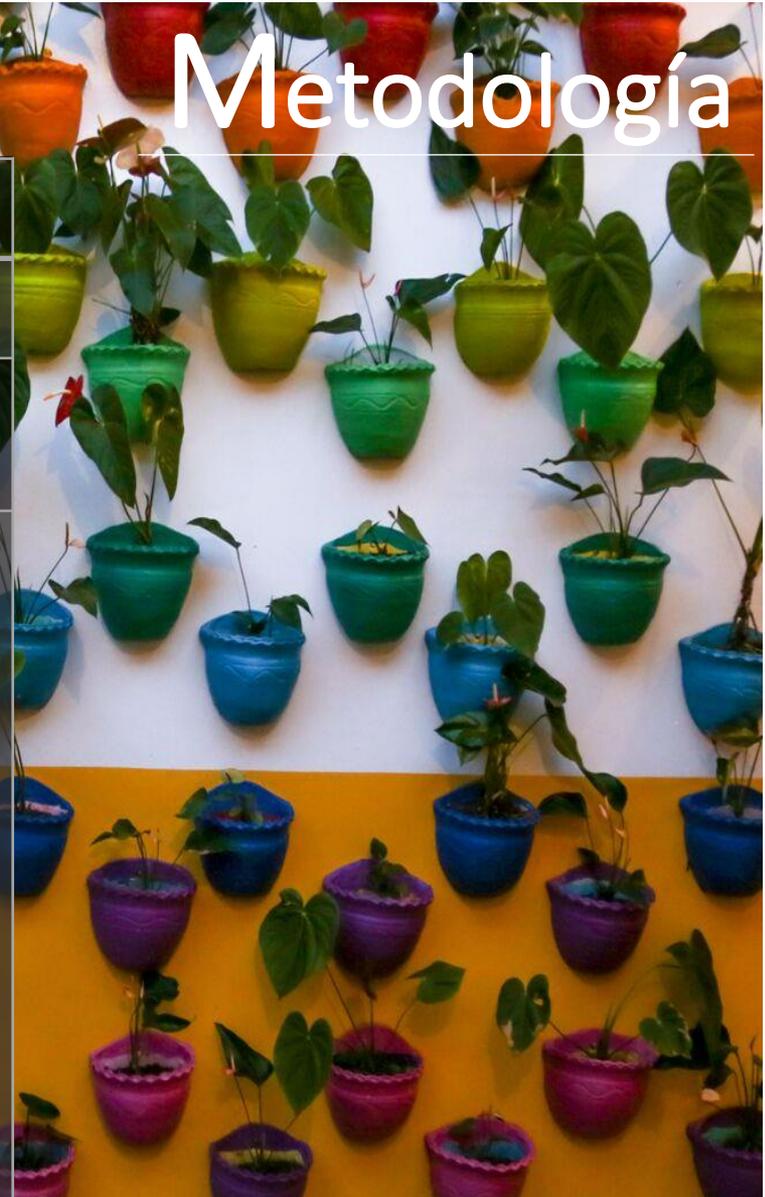
Docentes investigadores y estudiantes de los semilleros de la universidad Autónoma del estado de México y I.U Colmayor.



Maíz Morado y rojo.  
Finca Don Alejandro Pérez.  
Monte Olimpo.  
Santa Helena,  
Oriente Antioqueño.

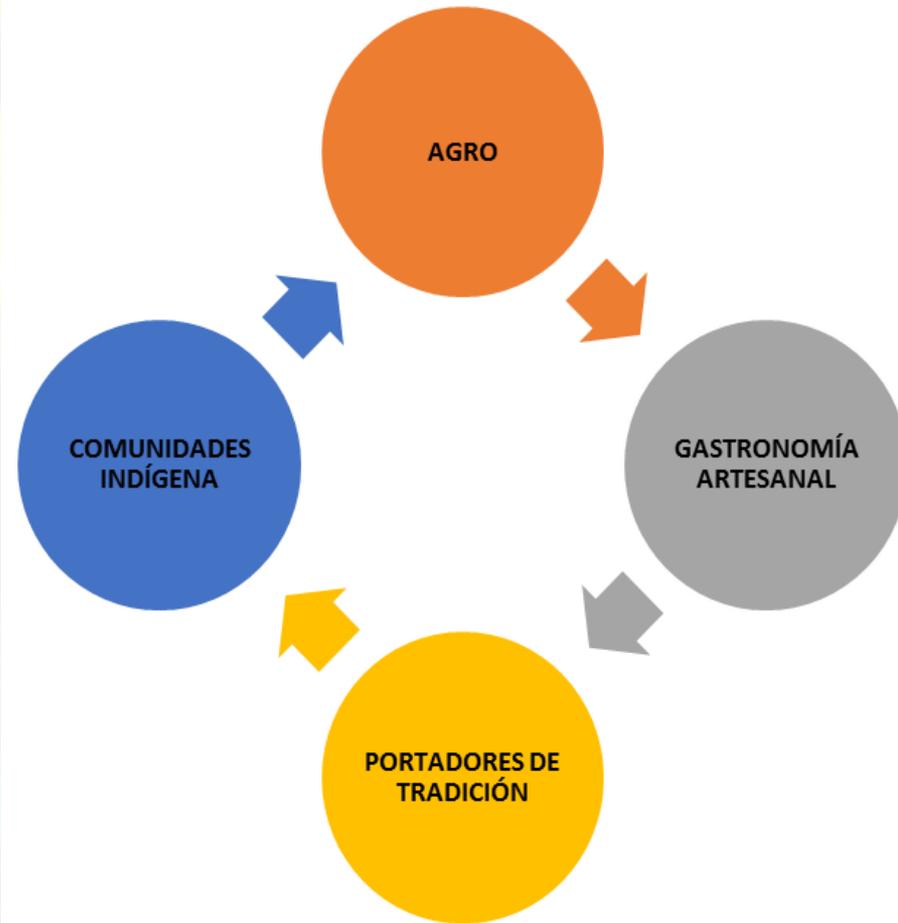
# Metodología

Enfoque	Mixto
Método	No experimental
Tipo de investigación	Descriptiva
Técnicas e instrumentos de recolección de datos	Revisión bibliográfica sobre oferta turístico gastronómica en México y Colombia. Aplicación en campo del método etnográfico. Observación participativa. Entrevistas a profundidad. Aplicación de fichas técnicas.



# Resultados

## Elementos de la ruta turístico gastronómica



Fuente: Elaboración propia



# Resultados

Por cada país se determinan tres rutas, considerando la ciudad principal o capital como punto de partida para cada recorrido. Para el Estado de México saliendo de Toluca y para Antioquia saliendo desde Medellín.





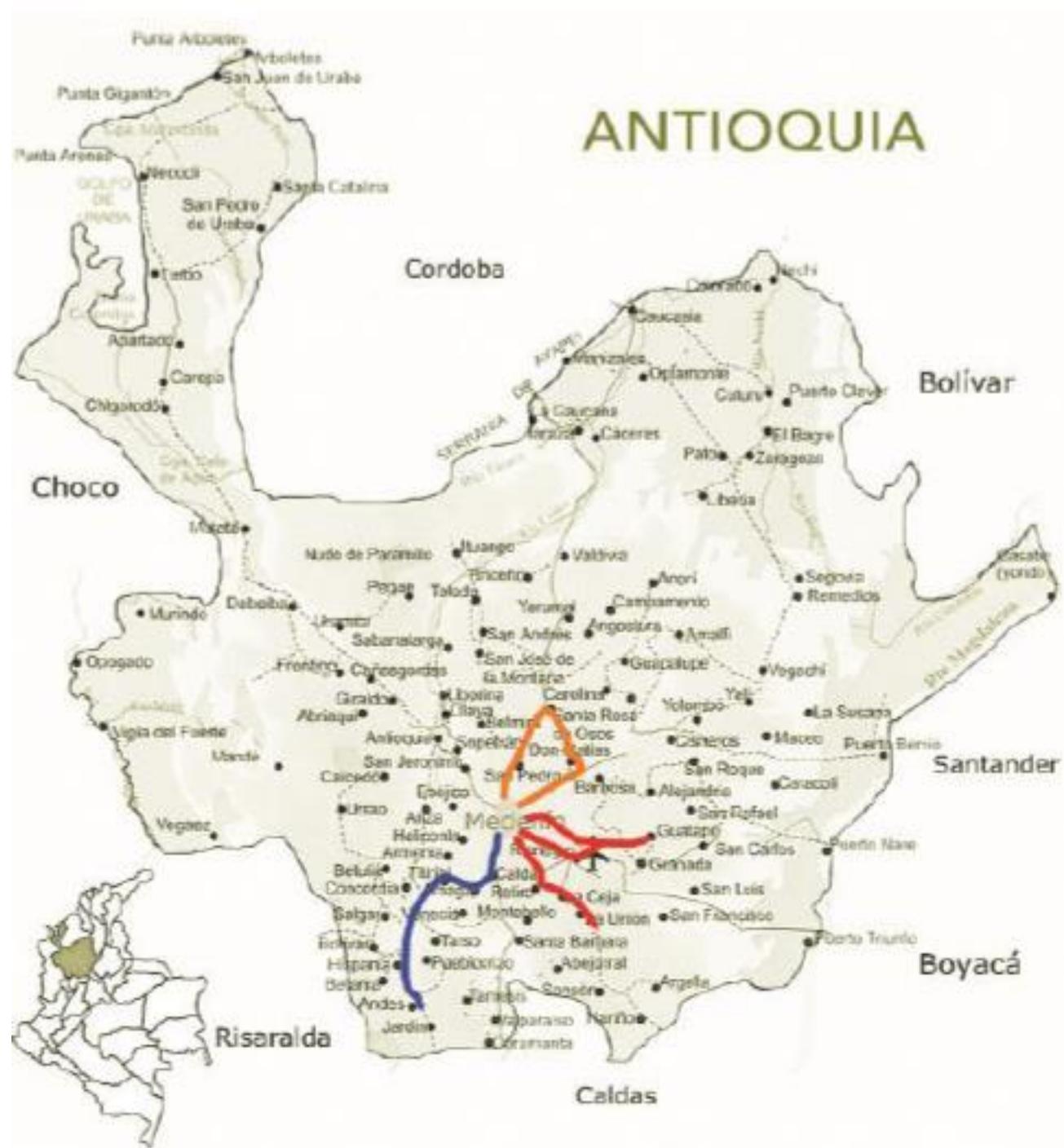
# Resultados

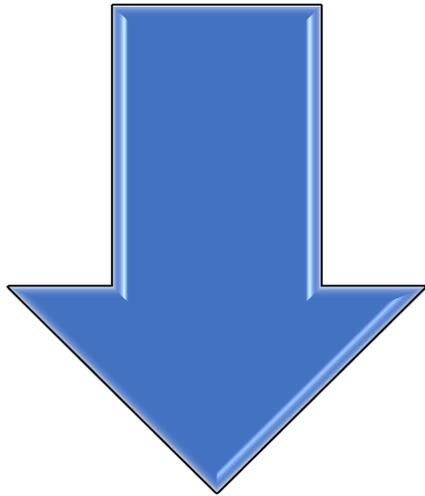
**Ruta Norte:** San Pedro de los Milagros, Entreríos, Santa Rosa de Osos, Donmatías, Girardota, Copacabana, Bello.

**Ruta Oriente:** Por la autopista Medellín-Bogotá Guarne, Marinilla, El Peñol, Guatapé. Por la vía de Santa Elena, el corregimiento de Santa Elena.

Por la vía las palmas El Retiro, La Ceja, La Unión y Sonsón.

**Ruta Sur:** Envigado, Itagüí, Sabaneta, Andes y Jardín.

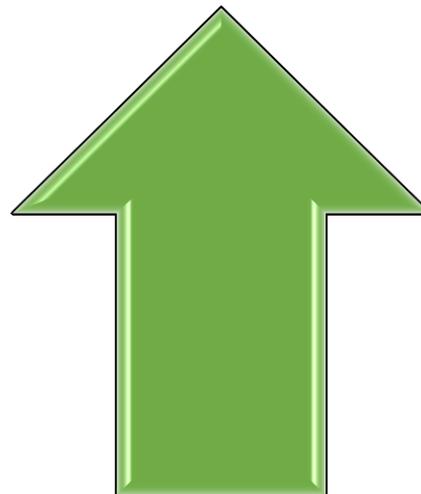
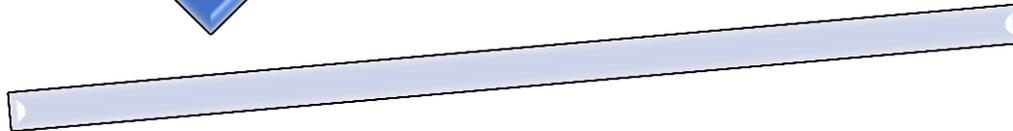




Evidencia de la fuerte herencia gastronómica.

Zonas con potencial agro-turístico. Protección de la fauna y flora a través de los habitantes. Sinergia entre el agro-turismo y el agro-alimento. (Auto sostenimiento).

Infraestructura de los distintos establecimientos acondicionado para el progreso turístico.



Falta de capacitación a las personas de la zona

Desplazamiento de las comunidades jóvenes a otros territorios.

La tecnología y grandes organizaciones como factores de riesgo.

Poca variedad en las propuestas gastronómica con los productos agrícolas de la región.

Productos autóctonos de la región están desapareciendo.





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

# Conclusiones

- ✓ Se detecta la pérdida de las tradiciones e ingredientes en las rutas gastronómicas estudiadas, por falta de conocimiento, divulgación y desplazamientos en las zonas.
- ✓ Las zonas están siendo intervenidas para ser referentes en temas turísticos, gastronómicos y agrícolas.
- ✓ Apropiación del conocimiento de las tradiciones e ingredientes típicos de las rutas gastronómicas
- ✓ Unidad de conocimiento y promoción de los sectores turísticos y gastronómicos entre ambos países





## TALLER DE NIÑOS

Apropiación a los niños  
de la cultura  
gastronómica tradicional  
de la región.

Pertinencia social aporte  
a la educación.







Innovación Social



Turismo y Gastronomía



Medio Ambiente



Educación Superior

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



**AM**  
Casa Abierta al Municipio  
**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA**  
Unidad Iztapalapa



**INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA**



**Alcaldía de Medellín**







Doña Margarita Uribe.  
Portadora de tradición.  
San Pedro de los Milagros.





Finca en Santa Elena, Piedras blancas,  
Mazo .  
Alejandro Pérez.

Tamal antioqueño.  
Guatapé, Suroeste Antioqueño.







Arepa de chócolo rellena de queso y bocadoillo.  
Sonsón, Oriente Antioqueño.



Frijol bola roja.  
Marinilla, Oriente Antioqueño.

