



## CONTENIDO

### PRESENTACIÓN

### PONENCIAS DOCENTES

- 1. Parque Arví, un territorio sostenible: una mirada a partir de la sistematización de experiencias de un proyecto de aula**

Johan Sebastián Gómez Gómez

- 2. Modelos de desempeño de mercadeo y su evolución**

Paola Andrea Ortiz Rendón

- 3. El fogón colombiano: destino, identidad y culinaria**

Luis Alfonso Ramírez Vidal  
Sebastián Pérez Morales  
Juan Pablo Patiño Escobar  
Hernán Darío Cañola

- 4. Adaptación de Medellín al modelo de gestión de destinos turísticos inteligentes**

Ledys López Zapata  
Jesica López Betancurt

- 5. Un acercamiento desde la bio-medicación al consumo de productos tradicionales a base de maíz en jóvenes de la ciudad de Medellín.**

Juan Pablo Patiño Escobar  
Mariana Gómez Mejía



**6. Turismo para la memoria y desarrollo local. Una mirada comunitaria a partir de las prácticas turísticas en la Comuna 1 de la ciudad de Medellín.**

Yefferson Camilo Monsalve Barragán  
Carlos Alirio Flórez López  
Luis Javier Agudelo Palacio

**7. Fortalecimiento de las ventas callejeras de cocina tradicional a partir del diagnóstico de la situación actual en la Comuna 1, Popular de Medellín.**

Sebastián Pérez Morales  
Ana María Chaux Gutiérrez  
Eddy Yhomara Rúa Osorio  
Daniel Muñoz Quintero  
Ana María Montes Aristizábal  
Lina Marcela Mazo Gutiérrez

**8. Turismo sostenible en Jardín (Colombia) y Tepetzotlán (México) para su desarrollo económico**

María Angélica López Argota  
Mireya Berenice Monroy Anieva  
Juan Victor Bernal Olvera  
Mónica Belem Bernal Pérez  
Sandra Mesa Giraldo

**9. Portadores de tradición e imaginarios gastronómicos, actores centrales en los destinos turísticos inteligentes**

Juan Sebastián Arango Herrera  
Tatiana Gómez Vidales

**10. Panorama de la toma de decisiones estratégicas en el sector turístico de Medellín a partir de las fuentes de información turística**

Tatiana Andrea Muñoz Vélez  
Yessica Jaramillo Roldán  
Jorge Yimi Ospina Martínez  
Claudia Patricia García Restrepo



**11. Resignificación de la producción y consumo del mango en el municipio de Santa Barbara Antioquia**

Juliana María Ramírez Monsalve  
Liliana Pérez Munera  
Alejandro Arango Correa  
Elva Rocío Arboleda Torres

**PONENCIAS ESTUDIANTES**

**1. Aromas y sabores: Experiencias turísticas y gastronómicas en el municipio de Liborina Antioquia**

Ingrid Tatiana Paez Parra  
Ana María Monsalve Monsalve

**2. Resguardo y salvaguardia de la cocina ancestral de la etnia Emberá Katío del municipio de Urrao Antioquia.**

Laura Patricia Cano Palacio  
Luisa Len Zambrano Querubín  
Yessika Álvarez Arboleda

**3. Diseño de experiencias turísticas en cuatro Centros de Distribución de la ciudad de Medellín, a través del aprovechamiento de los productos agrícolas de consumo ocasional.**

Deysi Elena González Viloría  
José Luis Poveda Gaviria

**4. Resguardo y salvaguarda de la cocina ancestral de la etnia Kamentza en la familia Buesaquillo Agreda portadores de tradición del municipio de Santiago-Putumayo: caso de estudio.**

Yesid Alberto Delgado Quiroz

**5. Caracterización de las prácticas de turismo rural comunitario en el Espacio Territorial de Capacitación y Reincorporación – ETCR Miravalle, Municipio de San Vicente del Caguán (Caquetá)**

Verónica Ceballos Acosta  
Daniela Rendón Herrera



**6. Análisis microbiológico del uso de los utensilios de madera en la cocina colombiana**

John Alexander Álvarez Álvarez  
Paola Andrea Giraldo Tamayo  
José María Manjarrés Caballero

**7. Caracterización de la Comuna 14 – Poblado de Medellín, de acuerdo al modelo de destinos turísticos inteligentes propuesto por SEGITTUR (2018).**

Juan Sebastian Moguea Cabarcas  
Marisabel Peñaloza Llorente

**8. La morcilla envigadeña como aporte a la identidad gastronómica.**

Alexis Chavarriaga Arias

**9. El turismo cultural: un mecanismo que permite reconocer a Bello (Antioquia) como Ciudad de Artistas**

Sandra Mesa Giraldo

**10. Tradición del Queso Costeño elaborado en el municipio de Caucasia**

Carlos Omar Ortiz Arias  
Carlos Daniel Garcías Morales

**11. Utilización de vehículos en proceso de chatarrización como mobiliarios para el sector de alojamiento en los corregimientos de Medellín.**

María Camila Velásquez Cardona  
Gayne Johana Orozco Rodríguez

**12. Ventajas y desventajas de la máquina de moler vs las procesadoras eléctricas en la cocina colombiana**

Juliana Mesa Vanegas  
Estefanía Carmona Mejía  
Karen Vásquez Bedoya  
Mabel Adriana Cortés Bolívar



## **CONFERENCIAS MAGISTRALES**

- 1. Creación de ventajas competitivas a través del servicio en empresas manufactureras**  
Carolina Duque Tobón
- 2. Avances en la gestión inteligente de destinos turísticos: Ecosistemas de innovación turística para la transformación digital**  
Aurkene Alzua-Sorzabal
- 3. Cocina Colombiana de vanguardia**  
Sandra Potosí
- 4. Big Data para la gestión inteligente de los destinos turísticos**  
Federico Esper