



INTRODUCCIÓN

En el marco de la semana de la Facultad de Administración de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, se llevó a cabo la sexta versión del Simposio internacional para la innovación y el desarrollo empresarial. Retos de la transformación digital. Tema sin lugar a dudas que brinda alternativas de aprovechamiento de la tecnología en el campo de la gastronomía y turismo. Es así como en el desarrollo del simposio pretendía ilustrar como la transformación digital presenta diversos retos que las empresas y organizaciones deben abordar para consolidar una adaptación al cambio cultural y experiencial que exige hoy día el cliente. Cuando se habla de retos se pueden incluir: equipamiento y capacitación eficiente del personal en herramientas digitales, creación de plataformas amigables de usar y seguras que mejoren la experiencia del cliente, la ciberseguridad para proteger datos sensibles, la integración de sistemas diversos, la adaptación a tendencias tecnológicas emergentes, el cumplimiento de regulaciones de privacidad de datos, la garantía de accesibilidad y conectividad digital, y la consideración de prácticas sostenibles. Conocer y superar estos retos es crucial para que las empresas aprovechen al máximo las oportunidades digitales, mejorando la eficiencia y la satisfacción del cliente.

Por lo anterior, este evento académico posibilitó el debate y análisis de dicha temática, convocando expertos con casos de éxito, propiciando un dialogo interdisciplinario, además de consolidar el trabajo académico e investigativo que viene realizando la Facultad de Administración con sus programas: Administración de Empresas Turísticas, Profesional en Gastronomía y culinaria, Ingeniería Comercial, Tecnología en Gestión Turística, Tecnología en Gestión de servicios Gastronómicos Tecnología en gestión de procesos de repostería y panificación.

En las memorias se encuentran tres secciones, la primera corresponde a las presentaciones y respectivos resúmenes de las ponencias de docentes, la segunda corresponde a las presentaciones de estudiantes y se finaliza con las presentaciones de las conferencias magistrales, donde se tratan diferentes tópicos del sector comercial, hotelero y el gastronómico. Se espera que esta compilación, sirva como espacio de transferencia de conocimiento que contribuya al fortalecimiento académico de los programas de la facultad desde el entendimiento del contexto y realidad del territorio.

A continuación, se presentan las investigaciones de docentes y estudiantes. Cada presentación está acompañada de un resumen que consta de: Introducción, marco teórico, metodología, resultados, conclusiones y bibliografía.

La primera sección inicia con la investigación: La seguridad turística: Un enfoque para entender el lugar de los derechos humanos en el turismo, en la cual se muestran resultados de una investigación cualitativa la cual tuvo como propósito identificar el marco jurídico y los mecanismos de interacción entre el sistema turístico y el sector público para atender aquellas situaciones de vulnerabilidad de los derechos humanos.

La segunda investigación llamada Patrimonio culinario bellanita: Una aproximación a las cocinas rurales del municipio de Bello, investigación cualitativa de corte etnográfico cuyo objetivo general fue describir



los saberes, técnicas, sabores y productos que hacen parte del patrimonio culinario de las veredas del municipio de Bello.

Finalmente terminando con la sección de investigaciones docentes está la presentación y resumen de del trabajo llamado Herramientas de Gestión de Calidad para la Mejora Continua de los Procesos en los Establecimientos Gastronómicos de Medellín, investigación de corte cualitativo descriptivo cuyo propuesta está enmarcada en las herramientas de gestión de calidad que impulsen y promuevan la mejora continua de los procesos en los establecimientos gastronómicos de Medellín, con el fin de elevar los estándares de calidad y eficiencia en el sector.

Continuando con la sección de ponencias de estudiantes, la cual se compone de 6 investigaciones, se inicia con el trabajo llamado Prácticas de Turismo que contribuyen a visibilizar la Trova como manifestación cultural del Repentismo colombiano. Caso Concordia (Antioquia), resultado de investigación en curso de corte cualitativo cuya pregunta problematizadora fue: *¿Cuáles son las prácticas de turismo cultural que contribuyen a visibilizar la Trova en el municipio de Concordia, como parte del proceso de preservación de esta manifestación oral del Repentismo antioqueño?*

En la investigación de corte cualitativo: Agroturismo como mecanismo para la resignificación de las tradiciones paneleras en el municipio de Yolombó (Antioquia), se tuvo como objetivo determinar las prácticas turísticas vinculadas al agroturismo, que contribuyen a la resignificación de las tradiciones paneleras en el municipio de Yolombó (Antioquia).

En cuanto a la investigación desarrollada por los estudiantes del semillero Jake Market: Análisis de la relación de la influencia social y la búsqueda de información en la intención de compra online de productos orgánicos su propósito fue examinar la relación entre la influencia social y la búsqueda de información en la intención de compra online de productos orgánicos, es una investigación con metodología cuantitativa y exploratoria cuya conclusión se enmarca en la necesidad del mercado de productos orgánicos de expandirse y aumentar su cuota de ventas.

Dando paso a las investigaciones de los estudiantes que pertenecen al semillero Cultura gastronómica, cuya línea está enmarcada en gastronomía y culinaria, se encuentra en primer lugar con el trabajo de investigación de corte cualitativo llamado Personalidad de marca de la empanada en el Valle de Aburrá, cuyo objetivo giró en torno a reconocer e identificar las características físicas asociadas a dicho amasijo, además de las emociones y la comunicación que se establece entre el consumidor y esta, en aras a favorecer la revitalización del patrimonio cultural culinario asociado a la empanada.

En la investigación: Desarrollo de masas madre a partir de levaduras obtenidas de cáscaras de frutas para la elaboración de productos de panadería tradicional, *“se desarrollaron masas madres de levaduras obtenidas a partir de cáscaras de frutas de alto consumo en la región de Antioquia, como el tomate de árbol, la guayaba, el mango, la papaya y la uchuva”* Este desarrollo en aras de contribuir con la sostenibilidad y aprovechamiento de las frutas mencionadas.

Finalizando con las presentaciones y resúmenes de las investigaciones desarrolladas por los estudiantes, se encuentra: Las cocinas del Pacífico de Colombia al son de los ritmos musicales, cuyo objetivo fue identificar aquellas emociones y simbolismo que tiene la música para las portadoras de tradición del pacífico colombiano.