

**IMPACTO DEL CONGRESO GASTRONÓMICO EN EL SECTOR TURÍSTICO  
DE LA CIUDAD DE POPAYÁN. ESTUDIO CONCEPTUAL**



**JUAN CAMILO ALEGRIA MONSALVE**

**CORPORACIÓN UNIVERSITARIA AUTONOMA DEL CAUCA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y  
ECONOMICAS**

**PROGRAMA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**POPAYÁN, CAUCA**

**2021**

**IMPACTO DEL CONGRESO GASTRONÓMICO EN EL SECTOR TURÍSTICO  
DE LA CIUDAD DE POPAYÁN. ESTUDIO CONCEPTUAL**



**JUAN CAMILO ALEGRIA MONSALVE**

**DIRECTORA**

**VICTORIA EUGENIA PINO TERÁN**

**CORPORACIÓN UNIVERSITARIA AUTONOMA DEL CAUCA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y  
ECONOMICAS**

**PROGRAMA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**POPAYÁN, CAUCA**

**2021**



## NOTA DE ACEPTACIÓN

Una vez revisado el documento final del trabajo de grado titulado **“Impacto del congreso gastronómico en el sector turístico de la ciudad de Popayán: Estudio conceptual”**; realizado por el estudiante **Juan Camilo Alegría Monsalve**, se autoriza sustentación para optar, respectivamente, el título de Administrador de Empresas de la Corporación Universitaria Autónoma del Cauca.

---

Victoria Eugenia Pino Terán, Mg.  
Directora  
Programa de Administración de Empresas  
Corporación Universitaria Autónoma del Cauca

---

Diego Fernando Mera Collazos, Mg.  
Jurado  
Programa de Administración de Empresas  
Corporación Universitaria Autónoma del Cauca

---

William Bernardo Macías Orozco, Mg.  
Jurado  
Programa de Administración de Empresas  
Corporación Universitaria Autónoma del Cauca

Popayán, Junio 2 del 2021

**DEDICATORIA**

*A Dios y la Virgen Santísima, a mis padres y hermanos,  
quienes han creído en mí siempre, dándome  
ejemplo de superación, humildad y sacrificio;  
enseñándome a valorar todo lo que  
actualmente tengo y también a mi crecimiento  
personal y espiritual el cual ha contribuido  
a la consecución de este anhelado logro.*

***Juan Camilo Alegría Monsalve***

## AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, quiero agradecer a Dios y a la Santísima Virgen María por las infinitas bendiciones que me han otorgado a lo largo de mi carrera universitaria y por la posibilidad de culminar con éxito mi formación profesional.

De igual manera, agradezco a mis padres Iván Alegría Muñoz y Astrid Monsalve Meneses por su continuo esfuerzo y brindarme la oportunidad de crecer a nivel profesional y personal cursando el pregrado en Administración de empresas. También un profundo agradecimiento a mis hermanos Anderson Bracho Monsalve y Adriana Alegría Garzón por el constante apoyo durante mi formación académica.

A todos mis compañeros de clase y docentes con los cuales tuve la oportunidad de cruzarme en este grato camino universitario quienes con su sabiduría y frases de ánimo me motivaron a superar los diferentes obstáculos que se presentaron a lo largo del tiempo.

Finalmente, quiero dar un agradecimiento especial y fraterno a la Docente Victoria Pino Terán, cuyo acompañamiento no solamente en el desarrollo del presente trabajo de investigación sino en algunas asignaturas a lo largo del pregrado fue fundamental y altamente de calidad para adquirir conocimientos y culminar esta etapa de la mejor manera.

## TABLA DE CONTENIDO

	<b>Pág.</b>
RESUMEN.....	12
ABSTRACT .....	13
INTRODUCCIÓN.....	14
1. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA .....	16
1.1. Planteamiento del problema.....	16
2. JUSTIFICACIÓN.....	20
3. OBJETIVOS.....	22
3.1. Objetivo general.....	22
3.2. Objetivo específico .....	22
4. BASES TEÓRICAS Y REFERENTES CONCEPTUALES .....	23
4.1. Bases teóricas.....	23
4.2. Antecedentes .....	24
5. MARCO LEGAL .....	26
6. METODOLOGÍA .....	28
6.1. Tipo de estudio.....	28
6.2. Método de investigación .....	28
6.3. Fuentes de información.....	29
6.3.1. Fuentes Primarias .....	29
6.3.2. Fuentes secundarias .....	29
7. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	30
7.1. Realizar un diagnóstico en el cual se evidencien los aspectos de tipo social, cultural y económico que impactan el sector turístico de la ciudad de Popayán.....	30
7.1.1. Diseño de la investigación.....	33
7.1.2. Enfoque de la investigación.....	33
7.1.3. Diagnóstico final .....	34
7.2. Establecer las variables que influyen en la productividad del sector turístico en la ciudad de Popayán en los días de la realización del Congreso Gastronómico. ....	36

7.2.1.	Estudio sobre la productividad .....	42
7.2.2.	Análisis conceptual del desarrollo según su entorno.....	45
7.2.3.	Aspectos finales.....	47
7.3.	Analizar los indicadores macroeconómicos y microeconómicos de la última versión del congreso gastronómico con los respectivos diferenciales de desarrollo en el sector turístico de la ciudad de Popayán. ....	48
7.3.1.	Indicadores adoptados según el desarrollo analítico .....	50
7.3.2.	Análisis conceptual de resultados.....	51
8.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	59
8.1.	Conclusiones .....	59
8.2.	Recomendaciones .....	61
	REFERENCIAS .....	64

**LISTA DE TABLAS**

	<b>Pág.</b>
Tabla 1. Normatividad vigente .....	26
Tabla 2. Conceptualización entorno económico, social y cultural .....	30
Tabla 3. Variables, medidas y datos para el análisis y la actividad turística Martin Pons ...	40
Tabla 4. Matriz MEFI con base a los componentes del diagnóstico .....	49
Tabla 5. Matriz MEFE con base a los componentes del diagnóstico .....	49
Tabla 6. Indicadores adoptados sobre el desarrollo analítico .....	51

**LISTA DE FIGURAS**

	<b>Pág.</b>
Figura 1. Variables del diagnóstico .....	36
Figura 2. Variables generales para el análisis y la actividad según Martin Pons .....	39
Figura 3. Productividad parcial .....	42
Figura 4. Matriz interna y externa .....	50
Figura 5. Cadena de manejo .....	52



## RESUMEN

Debido a la importancia que ha tomado la realización del Congreso Gastronómico de Popayán en la región para su desarrollo y crecimiento socioeconómico en un orden local y global ha mostrado la enorme riqueza con la que cuentan nuestras comunidades a nivel gastronómico. Se toma la iniciativa de indagar acerca de cómo la realización de tal evento influye en la ciudad de Popayán especialmente en un sector altamente competitivo con características locales como lo es el turismo, siendo Popayán considerada como la primera ciudad en ser reconocida por la UNESCO como ciudad creativa (Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO 2005). Esta investigación permitió relacionar de cierta manera la información actual de registros con la conceptualización de términos que se encuentra directamente relacionados con los entornos en que interviene la realización del congreso gastronómico. Se realizó una investigación y conceptualización de aspectos de forma descriptiva generando posibles contenidos de intervención para organizadores e interesados en la realización de dicho evento. Para el desarrollo de la presente investigación se implementó un estudio a profundidad del entorno externo mediante análisis de datos oficiales existentes, caracterización de términos generacionales e implementación de matrices como matriz de evaluación de Factores Externos (MEFE), matriz de evaluación de Factores Internos (MEFI) y matriz Interna-Externa (MIME) de las cuales se obtuvo información veraz que permitió establecer y proponer resultados directamente relacionados al impacto que genera dicho evento en la ciudad que a su vez contribuye con la documentación existente sobre el respectivo tema en específico.

**Palabras claves:** Turismo, gastronomía, impacto, ciudad, desarrollo, productividad

## ABSTRACT

Due to the importance that the holding of the Popayán Gastronomic Congress has taken in the region for the development and socioeconomic growth in a local and global order, showing the enormous wealth that our communities have at the gastronomic level. The initiative is taken to inquire about how the holding of such an event influences the city of Popayán, especially in a highly competitive sector with local characteristics such as tourism. Popayán being the first city to be recognized by UNESCO as a creative city (UNESCO City of Gastronomy 2005). It makes it possible to relate in a certain way the current information in the registers with the conceptualization of terms that are directly related to the environments in which the gastronomic congress takes place. An investigation and conceptualization of aspects was carried out in a descriptive way, generating possible intervention contents for organizers and those interested in the realization of said event. For the development of this research, an in-depth study of the external environment was implemented through analysis of existing official data, characterization of generational terms and implementation of matrices such as the External Factors Assessment Matrix (EFAM), the Internal Factors Assessment Matrix (IFAM). ) and Internal-External matrix (IEM) from which accurate information was obtained that allowed establishing and proposing results directly related to the impact generated by the event in the city, which in turn contributes to the existing documentation on the respective specific topic.

**Key words:** Tourism, Gastronomy, Impact, City, Development, Productivity

## INTRODUCCIÓN

La actividad turística se caracteriza por los grandes cambios motivados por la necesidad de adaptarse a una demanda más activa y exigente; al igual la gastronomía se ha convertido en uno de los factores claves de atracción para definir la competitividad de los destinos turísticos y pretender dar respuesta a un tipo de viajero que cada vez más identificado con la búsqueda de lo autóctono y de los elementos culturales de la zona geográfica que visita. Es así como el turismo gastronómico ha ido adquirida importancia en muchos países del mundo, dinamizando un número considerable de visitantes que viajan por todo el mundo motivados por la gastronomía (López & Jesús, 2011).

Según Prieto et al. (2013), Popayán ha sido la primera ciudad en ser nombrada como la “Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO”, se ha convertido a lo largo de los años desde su nombramiento como Ciudad de la Gastronomía en un destino turístico, religioso y gastronómico altamente relevante dentro del sector turismo en Colombia. Sus grandes atributos turísticamente hablando generan un alto grado de curiosidad y satisfacción a viajeros que se interesan constantemente por visitar la dicha ciudad, generando beneficios en diferentes sectores que componen la sociedad a modo de brindar crecimiento exponencial por medio de la promoción de sus atractivos gastronómicos y religiosos. Con relación a lo anteriormente dicho, el sector turístico de la ciudad genera alta atracción para realizar diferentes tipos de estudios que de manera segmentada y conceptual brinden una mayor información a todos los sectores involucrados en esta actividad económica como lo es el turismo.

El trabajo cuenta con los siguientes capítulos: El primer capítulo indica el problema, su planteamiento y la formulación. El segundo capítulo, señala la justificación del trabajo de investigación. El tercer capítulo, señala los objetivos tanto general como específicos. El cuarto capítulo, abarca las bases teóricas y los referentes conceptuales que contiene teorías turísticas y estudios de éxito desarrollados en el sector denominados como antecedentes. El quinto capítulo se plasma la normatividad vigente en cuanto al sector turístico y gastronómico. El sexto capítulo, se presenta la metodología que se utilizó para el cumplimiento de los objetivos específicos del proyecto. El séptimo capítulo, presenta los resultados más significativos respecto al impacto generado por el Congreso Gastronómico al sector turístico de la ciudad de Popayán. Por último, en el noveno capítulo, se señalan las conclusiones y recomendaciones.

## **1. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA**

### **1.1. Planteamiento del problema**

En todo el mundo se celebran grandes e importantes ferias y eventos relacionados con la gastronomía, el evento más importante en el mundo se lleva a cabo en Italia (Europa), el cual se llama “Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba – Italia”, esta feria se celebra desde hace 88 años en otoño entre los meses de septiembre y noviembre en el municipio italiano de Alba en la región del Piamonte y es uno de los eventos gastronómicos más importantes del mundo. La exposición consiste en la oferta de los productos locales como las mejores trufas de la zona, las cuales cuentan con certificado “Carta de Calidad de Tuber Magnatum Pico”, demostraciones culinarias de platillos elaborados a base de la trufa realizados por cocineros expertos en el producto, actividades como degustaciones de vino y la Subasta Internacional de la trufa blanca de Alba que es el punto alto del evento donde se realiza una conexión vía satélite con diversos lugares del mundo para que los interesados por conseguir la mejor trufa valorada en precios elevados. Con base a lo anterior se decide también indagar acerca de eventos y ferias gastronómicas las cuales resaltan en las regiones que hacen parte de Latino América.

Mistura es una de las ferias gastronómicas de renombre en América Latina, en ella es posible encontrar los mejores platos de la cocina peruana (desde la más tradicional hasta la vanguardista) y de diversos países. Sus organizadores y sus principales inversionistas es la Sociedad Peruana de Gastronomía. El evento regularmente congrega a más de 400.000 visitantes en cada edición.

En Colombia se encuentra una feria característica de su capital Bogotá; Alimentarte es un bazar grande de comidas por una buena causa el cual cuenta con dieciséis ediciones congregando en cada versión más de 20 restaurantes que llevaban algunos de sus platos al escenario al aire libre del parque El Virrey, en Bogotá. Llevándose a cabo principalmente a beneficio de las familias de los policías caídos en combate, a sumarse al sueño de aportar al florecimiento gastronómico del país, y, por ende, al turismo.

El “Alimentarte Food Festival” ha ido incorporando elementos misionales como la de promover el producto gastronómico local, crece en importancia. De tres años para acá le propuso a su público no solo ir a comer, sino también poder antojarse de ingredientes para llevar a casa. Por esa razón, empezaron a invitar plazas de mercado, y actualmente cuentan con la presencia de vendedores de frutas, verduras y hierbas de las tiendas de mercado de Fontibón, Restrepo. Este evento no solo impulsa al sector gastronómico de Bogotá. Además, genera más de 1.000 empleos para personas de aseo y logística, entre otros perfiles; impulsa el turismo, con un 15 % de visitantes extranjeros, con un alto componente social.

La Corporación Gastronómica de Popayán es una entidad sin ánimo de lucro que nació en la Capital Caucana en el año 2002, por iniciativa de la Ministra de Cultura, María Consuelo Araujo Castro y el Ex-Ministro payanés Guillermo Alberto González Mosquera, con el propósito inicial de darle a los colombianos amantes de la cocina, un espacio y un tiempo para reunirse a debatir sobre los alcances de las prácticas gastronómicas. Siendo muchos los logros de la Corporación, se destaca que la celebración del Congreso Gastronómico de Popayán ha permitido sembrar entre los colombianos comprometidos con

las prácticas gastronómicas en todas sus modalidades, un amplio sentido de pertenencia hacia nuestro patrimonio gastronómico a la vez que ha motivado el cada vez más creciente afán por investigar desde la academia los saberes y sabores de los colombianos.

Desde el año 2003 se realiza en la ciudad, el Congreso Gastronómico como un espacio académico, cultural y representativo de las cocinas tradicionales, en el que los amantes del arte culinario pueden reunirse a debatir sobre las prácticas gastronómicas nacionales e internacionales. Cada edición del evento que se realiza en el mes de septiembre, cuenta con un país o ciudad internacional invitada y una ciudad o departamento nacional como invitado de honor, además cuenta con la asistencia de los más importantes chefs a nivel mundial.

Diez años después es mucho lo que el Congreso Gastronómico de Popayán ha logrado en igual número de ediciones: pasar de 500 inscritos en su primera versión, la de 2003, a 20.000 en la última, la del 2012, incluyendo los que disfrutaron la programación pública; hacer que figuras como el chef Bertrand Esnault del Instituto Paul Bocuse –el más importante de la cocina francesa– viajen para dictar clases magistrales; y justificar por qué la Unesco la nombró, hace ocho años, capital gastronómica en su Red de Ciudades Creativas.

Se opta por analizar el impacto que genera la realización del congreso gastronómico porque para una sociedad la cual se entiende que sus atributos tanto gastronómicos como turísticos poseen un factor diferenciador es necesario revisar de manera profunda la trascendencia y actividades que genera a el sector turístico de la ciudad, analizando

variables que determinen el factor diferencial de la realización y consecutividad del evento gracias a su renombre.

Según SiturCauca, el Congreso Gastronómico de Popayán ha logrado en dieciséis ediciones: pasar de 350 asistentes en su primera versión la de 2003 a 30.000 en la última la del 2018. La UNESCO la nombró en el 2005 capital gastronómica en su Red de ciudades creativas. Actualmente, no existe ningún tipo de reporte, análisis o soportes académicos que identifiquen los factores específicos de influencia que posee la realización del congreso gastronómico en la Capital Caucana y de qué manera esto pueda impactar a el sector turístico tanto regional como nacional dentro de entornos sociales, económicos, culturales, políticos y ambientales.

A partir de la problemática anteriormente mencionada, se pretende abordar esta temática bajo las siguientes preguntas que dan apertura a la construcción de la investigación en cuestión ¿Cuál es la influencia que genera la realización del Congreso Gastronómico en la ciudad de Popayán? ¿Qué beneficio trae para la ciudad de Popayán la respectiva realización del Congreso Gastronómico? Siendo formuladas a modo indagar por medio de conceptos propuestos por autores relacionados con el análisis de la administración y la afluencia de características de poblaciones.

## 2. JUSTIFICACIÓN

Este proyecto se llevará a cabo para identificar distintos aspectos con los cuales el Congreso Gastronómico – Cauca beneficia al sector turístico del municipio de Popayán ya que hasta el momento no hay documentación que indique como el turismo es beneficiado por dicho evento, de esta manera se pretende por medio de recolección de información y análisis basado en otros estudios similares hallar de forma conceptual cómo se beneficia el sector turístico y cuáles serían sus efectos.

Partiendo del hecho de que “En el 2005, la UNESCO designó a la ciudad de Popayán como Ciudad UNESCO de la Gastronomía por su variedad y significado para el patrimonio intangible de los colombianos” podemos encontrar que el evento (Congreso Gastronómico de Popayán) además de tener un gran potencial a nivel regional exige de manera exponencial a todos los sectores productivos de la ciudad en la cual se lleva a cabo.

Tomando este punto desde la respectiva inquietud al poder proporcionar una información mayormente valida y completa tanto para los organizadores del evento, el municipio, al sector hotelero y demás comercios, a los asistentes, a las distintas universidades y a la comunidad en general; así pues sería de gran utilidad para todos los interesados de este tema y poder ser tomado como referencias para futuros trabajos de investigación, esto nos impulsa a investigar y poder brindar una información analítica de carácter cualitativo.

En la actualidad, no existe ningún tipo de reporte, análisis o soportes académicos que identifiquen los factores específicos de influencia que posee la realización del congreso gastronómico en la Capital Caucana y de qué manera esto pueda impactar a el sector turístico tanto regional como nacional dentro de entornos sociales, económicos, culturales, políticos y ambientales. Por esa razón se pretende abordar esta temática a modo indagar por medio de conceptos propuestos por autores relacionados con el análisis de la administración y la afluencia de características de poblaciones.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1. Objetivo general**

Determinar el impacto generado por el Congreso Gastronómico al sector turístico de la ciudad de Popayán.

#### **3.2. Objetivo específico**

- Realizar un diagnóstico en el cual se evidencien los aspectos de tipo social, cultural y económico que impactan el sector turístico de la ciudad de Popayán.
- Establecer las variables que influyen en la productividad del sector turístico en la ciudad de Popayán en los días de la realización del Congreso Gastronómico.
- Analizar los indicadores macroeconómicos y microeconómicos de la última versión del Congreso Gastronómico con los respectivos diferenciales de desarrollo en el sector turístico de la ciudad de Popayán.

## 4. BASES TEÓRICAS Y REFERENTES CONCEPTUALES

### 4.1. Bases teóricas

#### *Teoría propuesta bajo el concepto de turismo*

El autor Andrés Pedreño Muñoz sostiene que “el turismo, en muchos casos el único elemento de dinamización económica de una sociedad o grupo social concreto, bien para salir del subdesarrollo crónico, bien para recuperarse del declive de otras actividades antaño prósperas y, precisamente frente a las clásicas concepciones de los modelos de crecimiento a partir de la industrialización, la tercerización turística, pese a los recelos e incluso, incredulidad de los expertos, se erige como una vía sólida de aprovechamiento de promoción de los recursos propios de un sistema económico, insuficientemente analiza y con un potencial futuro muy relevante a escala mundial”.

#### *Concepto y teoría Gastronomía*

La autora Luz Marina Vélez Jiménez menciona que “Si bien es cierto que el punto de fusión entre naturaleza y cultura está en manos de la cocina –que ha devenido en gastronomía–, el actual proceso civilizante, en aras del espectáculo, la ha tornado insustancial. En el afán capitalista de comercializar estereotipos se ofrece, a pesar de que es una cuestión egocéntrica, como asunto de consumo cultural masivo”.

#### *Teoría Impacto*

Según los autores Suchman and Stufflebea mencionan que “El impacto se refiere a los efectos que la intervención planteada tiene sobre la comunidad en general”. “El impacto puede verse como un cambio en el resultado de un proceso (producto). Este cambio

también se plasma en la forma como se realiza el proceso o las prácticas que se utilizan y que dependen, en gran medida, de la persona o personas que las ejecutan. Esta definición se refiere a cambios, pero se diferencia de otras definiciones en que este cambio ocurre en los procesos y productos, no en las personas o grupos”.

#### **4.2. Antecedentes**

Para Prieto et al (2013), en su investigación denominada “Impacto socioeconómico y cultural de la inclusión de Popayán (Colombia) en la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO. Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico”, da una mirada hacia la influencia a nivel económica y cultural que se da a partir de la inclusión de la ciudad de Popayán en la red de ciudades Creativas de la UNESCO con un enfoque hacia la productividad y desarrollo local. La gestión municipal y su impacto en el turismo gastronómico y artesanal del distrito de Monsefú. Esta investigación se adentra hacia el modelo de gestión en cuanto a manejo de recursos a nivel municipal y como el turismo gastronómico toma un protagónico fundamental en el debido funcionamiento de la economía y el desarrollo del distrito de Monsefú teniendo en cuenta el inmenso atractivo turístico que posee dicha región.

Por otro lado, en la investigación de Arango et al (2018), denominada “La gastronomía colombiana. Atractivo turístico en crecimiento: Hitos de ciencias económico administrativas”, se aborda el tema de la diversidad que posee Colombia nivel gastronómico y como de una forma estratégica este sector puede impactar el crecimiento de

regiones como del país en general. Además, se analiza la riqueza de ingredientes, culturas, recetarios y cocinas autóctonas que siguen vigentes en la mayoría de ciudades.

Finalmente, en la investigación denominada “La importancia de la gastronomía en el turismo”. Un ejemplo de Mealhada-Portugal: Estudios y perspectivas en turismo, por Oliveira (2007), resultan la importancia que toma la gastronomía en un entorno y cuál es su influencia en el turismo partiendo de una referencia teórica que contiene postulados de perspectivas en cuanto al tema turístico y sus componentes situacionales como colectivo que promueve el desarrollo y la productividad.

## 5. MARCO LEGAL

Como base legal para la realización de esta investigación se toman en cuenta las siguientes leyes establecidas que vigilan el sector turístico en general, las cuales se presentan a continuación en la tabla 1.

Tabla 1.  
*Normatividad vigente*

<b>NORMATIVIDAD</b>	<b>CONTENIDO</b>
Decreto N° 2119 15 de noviembre de 2018	Por medio del cual se reglamenta la prestación del servicio de alojamiento turístico y se modifican la Sección 12 del Capítulo 4 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 y el párrafo del artículo 2.2.4.7.2. del Decreto 1074 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo..
Ley 300 de 1996	Capitulo II: De los establecimientos hoteleros o de hospedaje. Artículo: Importancia de la industria turística; principios; conformación del sector turístico; Viceministerio de Turismo; Dirección de estrategia turística; Dirección Operativa Turística; Consejo Superior de Turismo; Competencias turísticas y Consejo de facilitación turística.
Acuerdo N°013 de 2014	Por medio del cual se adopta la política pública de para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Popayán.
Decreto legislativo 682 21 de mayo de 2020	Por el cual se establece la exención especial las ventas para el año 2020 y se dictan otras disposiciones con el propósito de promover la reactivación de la economía colombiana, en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica decretado por el Decreto 637 de 2020
Decreto 2941 de 2009	Sobre salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (PCI) artículo 8 establece de

	manera expresa que la Lista representativa de patrimonio cultural inmaterial se podrá integrar con manifestaciones incluidas en doce ámbitos temáticos, entre los cuales se incluye, con el número 11, la cultura culinaria, entendiéndose como tal las prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de Alimentos
CONPES 3162 Mayo de 2002	Los Lineamientos para la sostenibilidad del Plan Nacional de Cultura 2001 – 2010”, en donde una de las estrategias definidas es precisamente la alianza con el sector turístico para el desarrollo y la promoción del Turismo Cultural en el país.
Ley 300 de 1996	Identifica modalidades de turismo relacionadas con el aprovechamiento del patrimonio cultural tales como el etnoturismo, el turismo metropolitano y el ecoturismo, las cuales son prioritarias para su fomento debiendo ser promovidas mediante programas y herramientas de coordinación institucional y transectorial.
Ley general de Turismo Establecida por la ley 1101 de 2006	Artículo 17: Una destinación especial de recursos del Banco de Proyectos Turísticos, para proyectos de promoción y mercadeo turístico relacionados con los sitios declarados por la UNESCO como “Patrimonio Mundial de la Humanidad”. Así mismo, la ley establece que la Política de Turismo del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo debe incluir y dar prioridad a dichos proyectos.

Fuente: Elaboración propia

## **6. METODOLOGÍA**

La metodología de esta investigación estuvo basada en la realización de un diagnóstico generacional mediante el análisis de los aspectos de tipo económico, social y cultural que hacen parte del sector turístico de la ciudad de Popayán, con el objetivo de encontrar el impacto que genera la realización del Congreso Gastronómico de Popayán como actividad principal del atractivo turístico del municipio. Cabe resaltar que metodológicamente se implementaron las actividades que estuvieron al alcance del presupuesto y con la actual situación de la emergencia sanitaria a causa del (Covid-19).

### **6.1. Tipo de estudio**

Se realizó una investigación de carácter cualitativo a modo de estudiar cada factor que interviene en los entornos del sector turístico de la ciudad con un enfoque descriptivo aplicando diferentes métodos de análisis de datos con un énfasis exploratorio.

### **6.2. Método de investigación**

Se realizó una extracción de información de registros que permitieron construir el estudio generacional de los aspectos básico que intervienen en el sector turístico. La información fundamental se encontró en estadísticas y análisis previos realizados por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en Colombia, el sector HORECA (hoteles, restaurantes, cafeterías) y la Corporación Gastronómica de Popayán.

Se implementó un método de análisis el cual permitió a modo general comparar la conceptualización del reconocimiento obtenido por la UNESCO a la ciudad de Popayán como una de las ciudades creativas y la creación de un evento que genera.

### **6.3.Fuentes de información**

#### **6.3.1. Fuentes Primarias**

La información primaria se obtuvo de documentación de la Corporación Gastronómica de Popayán (basados en resultados generales de versiones anteriores del Congreso Gastronómico); Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (Reportes, análisis y documentación enfocada al turismo en el Cauca) Sector HORECA (Reportes de influencia con resultados enfocados a la economía naranja y circular de los sectores turísticos de las ciudades).

#### **6.3.2. Fuentes secundarias**

Se realizó un levantamiento de información secundaria en bases de datos gratuitas y no gratuitas en referentes a nivel latinoamericano en cuanto a la relación de la gastronomía y el desarrollo colectivo de economías, funcionamiento de turismo circular y la influencia de la gastronomía hacia los sectores que componen una sociedad relativamente estable.

## 7. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 7.1. Realizar un diagnóstico en el cual se evidencien los aspectos de tipo social, cultural y económico que impactan el sector turístico de la ciudad de Popayán.

El escenario socioeconómico principal en el cual se desarrolla el Congreso Gastronómico de Popayán compone variables generacionales que arrojan datos relevantes para el estudio de la presente investigación.

A continuación, se presenta la composición conceptual de términos relevantes dentro de los entornos protagonistas de la experiencia sobre el congreso gastronómico de la ciudad de Popayán. En la tabla 2, se presenta la conceptualización de los entornos económico, social y cultural.

Tabla 2.  
*Conceptualización entorno económico, social y cultural*

<b>CONCEPTUALIZACIÓN ENTORNOS ECONÓMICO, SOCIAL Y CULTURAL</b>		
<b>SATISFACCIÓN</b>	<b>INNOVACIÓN</b>	<b>CAMBIO</b>
<b>POSITIVO</b>	<b>POSITIVO</b>	<b>POSITIVO</b>
-Acercamiento y recepción activa por el público y asistentes a los diferentes eventos.	-Diferentes opciones en productos gastronómicos que generan una distinción personal sobre productos regionales y productos nacionales.	-Novedades en cada versión según el país invitado
-Generación de empleo, alianzas estratégicas privadas, producción local distribuida y aceleración de visibilidad en el producto local.	-Optimización de técnicas al servicio al cliente por medio de experiencias mayormente basadas en un efecto sensorial y físico (expositor-asistente)	-Eventos privados y categorización de público según su experiencia en el área gastronómica como espacio de conocimiento.
-Reconocimiento activo por		-Desarrollo colectivo en cuanto a los emprendimientos locales generando una visibilidad importante entre audiencia

extranjeros y locales.		local y extranjeros.
-Interacción de individuos para creación y aceleración de proyectos con fines de crecimiento económico, social y cultural en la región caucana.	-Activismo gradual de cada uno de los eventos en redes sociales y plataformas digitales facilitando la comunicación organizadores/asistentes	-Generación de espacios diferentes enfocados a la variedad gastronómica y al ocio temporal de la comunidad payanesa
<b>NEGATIVO</b>	<b>NEGATIVO</b>	<b>NEGATIVO</b>
-Costos elevados en los precios de los alimentos ofertados por expositores	-Deficiencia en plataformas de verificación para el ingreso a los eventos privados	-El evento no está enfocado para todos los sectores socioeconómicos y culturales de la ciudad en la cual se realiza
-Inseguridad en los eventos públicos del congreso	-Poca implementación de tecnología para extranjeros que deseen interactuar con contenido propio del evento.	-Difícil acceso a las agendas privadas seleccionadas por los organizadores del evento.
-Deficiencia en la asesoría y direccionamiento de visitantes extranjeros dentro del evento	-Ineficiencia en el servicio al usuario de los organizadores del congreso	-El crecimiento económico como factor de cambio no impacta a todos los sectores
<b>NEUTRO</b>	<b>NEUTRO</b>	<b>NEUTRO</b>
-Generación de contactos y nuevos ambientes en el sector gastronómico (objetivo general de un congreso)	-Digitalización de invitaciones y posters informativos relacionados con el evento	-Invitaciones a países de alto renombre en el sector gastronómico
-Visibilidad exponencial en los aspectos culturales de las diferentes regiones que hacen parte del evento como invitados especiales	-Oportunidad a los emprendedores de generar contactos por medio de sus exposiciones	-Demostraciones en diferentes formatos de categorías en alimentación.
-Generación de conocimiento culinario para todos los expertos en área del conocimiento	-Exposición gradual en cada evento de diferentes productos que no son gastronómicos.	-Diferenciación entre comidas tradicionales regional y locales para el conocimiento de expertos y audiencia en general

Fuente: Elaboración propia

Los componentes (Satisfacción, Innovación y Cambio) hacen parte de un análisis con enfoque cualitativo dentro de las percepciones y actuaciones de los individuos que asisten al Congreso Gastronómico de la ciudad de Popayán.

Según Sancho (1998), la satisfacción es un concepto psicológico, que en un sentido básico implica el sentimiento de bienestar y placer por obtener lo que se desea y espera de un producto o servicio. Se permite tomar este concepto por medio de la relación directa que existe con este término positivo o negativo basado en un hecho real relacionado con el nivel de satisfacción que poseen los individuos durante el transcurso del Congreso Gastronómico.

Según Pavón e Hidalgo (1997), la innovación es el conjunto de actividades inscritas en un período de tiempo y lugar que conducen a la introducción con éxito en el mercado, por primera vez, de una idea en forma de nuevos o mejores productos, servicios o técnicas de gestión y organización. El concreto relacionamiento que se puede generar hacia la innovación enfocados a hechos reales que genera la realización del evento hacia no solo un sector en específico sino como se mantiene en los diferentes entornos que impactan la realización de dicho evento gastronómico en la ciudad de Popayán

Para De Faria (1996, pag 47) el cambio se entiende como “la modificación de un estado, condición o situación. Es una transformación de características, una alteración de dimensiones o aspectos más o menos significativos”. La trascendencia e importancia que genera no solo una diferenciación en el ambiente sino en la forma de actuar y de ser de los individuos asistentes a este evento proporcionando cambios en los ambientes.

El diagnóstico se estudió bajo los determinantes (Positivo, Negativo y Neutro) para generar diferenciadores relevantes a la hora de brindar resultados sobre el diagnóstico correspondiente de sectores como el económico, cultural y social.

#### **7.1.1. Diseño de la investigación**

Se implementa un diagnóstico como ayuda conceptual a desarrollar el tema principal dentro de la investigación. Según la evolución del fenómeno se establece un estudio transversal, el cual permite la recolección de información en un momento específico (Liu, 2008). El diseño del análisis permite desarrollar componentes como herramientas necesarias para la debida interacción con las variables generadas por el entorno en estudio. Las variables explicativas o independientes no poseen control alguno por el investigador de manera que la temática y el resultado son un componente que genera conocimiento y solución a un problema la cual puede ser positiva o negativa según influyan los factores protagonistas en el entorno.

Lo anterior se encuentra establecido, que para el desarrollo de la investigación se emplea un diseño no experimental, transversal, según (Kerlinger y Lee, 2002).

#### **7.1.2. Enfoque de la investigación**

Para el respectivo desarrollo de la investigación se empleó un enfoque descriptivo, el cual, bajo la caracterización que brinda Marín-Gonzales y Paredes-Chacín (2018), considera que el entorno descriptivo en el caso particular de las investigaciones con desarrollo conceptuales logran determinar un plano de análisis propositivo según las

características relacionadas inicialmente, Asimismo, exponen que para que exista un profundización coherente y realista de los componentes teóricos se genera un proceso de selección y análisis de los posibles ambientes conceptuales que componen la situación actual de la problemática a partir de los hechos más relevantes para tal caso.

También otro postulado que se toma para el desarrollo de esta investigación es según Tamayo y Tamayo (2006), el tipo de investigación descriptiva comprende la descripción o procesos de los fenómenos; el enfoque se hace sobre conclusiones dominantes o sobre como una persona, grupo, cosa funciona en el presente; la investigación descriptiva trabajo sobre realidades de hecho, caracterizándose fundamentalmente por presentarnos una interpretación correcta. De tal forma se logró profundizar sobre la conceptualización general de cada actor en el ambiente respectivo.

### **7.1.3. Diagnóstico final**

Se logra determinar desde una perspectiva personal y critica los probables puntos focales en los cuales no solo se logra determinar un cambio sino la categorización de ideales que componen un entorno productivo. La calidad y el desarrollo que logra posicionar tal evento generan exponenciales factores diferenciadores a nivel cultural y gastronómico.

***“Los mejores platos del mundo estarán en el Congreso Gastronómico de Popayán.***

*Durante cuatro días la ciudad de **Popayán** se llena de los aromas y sabores que produce la preparación de los más deliciosos platos de la cocina tradicional y moderna.*

*En el XVI Congreso Gastronómico de Popayán, Suiza como país invitado, es el encargado de poner la sazón europea, mientras que la región invitada, es Nariño y tendrá la presencia de 13 chef que se encargaran de mostrar lo mejor de la cultura gastronómica de ese departamento”*

***Fuente: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE OCCIDENTE (2018)***

En el anterior enunciado se ve reflejado el esquema comunicativo e introspectivo que genera expectativa frente a cada versión que se realiza del Congreso Gastronómico de Popayán de forma anual pretendiendo anticipar y generar la real situación de lo que será la versión de cada año. Teniendo en cuenta lo anterior, se permite reconocer el debido valor que tiene dicho evento sobre la ciudad hacia otros entornos especializados en el sector gastronómico tanto a nivel nacional como internacional de modo genere la situación de reconocimiento agregado a las diferentes variables que se logran mediante su realización en la ciudad de Popayán.

## 7.2. Establecer las variables que influyen en la productividad del sector turístico en la ciudad de Popayán en los días de la realización del Congreso Gastronómico.

Las variables que influyen en la productividad del sector turístico en la ciudad de Popayán en los días de la realización del Congreso Gastronómico se tomaron las ya generadas por el diagnóstico (Ver figura 1) con un enfoque cualitativo a modo de encontrar únicamente una respuesta conceptual hacia el debido estudio sobre el impacto que genera la realización del Congreso Gastronómico de Popayán directamente en el sector turístico.



Figura 1. Variables del diagnóstico  
Fuente: Elaboración propia

Se tomaron en cuenta las anteriores variables bajo el diagnóstico inicial bajo el respectivo estudio de los entornos por los cuales se podría deducir el impacto general y específico que genera la realización del evento, además se genera la referencia bajo el “Plan de Desarrollo Turístico para el Departamento del Cauca” con designación de MINTIC.

***“Lugares y destinos donde actualmente existe una actividad turística significativa.***

A la vista de los resultados del trabajo de campo, se han podido determinar los núcleos de actividad turística significativos a nivel del departamento del Cauca. En ellos además de atractivos de todo tipo existen recursos turísticos asociados a servicios con capacidad para ser puestos en el mercado, aunque su grado de desarrollo sea muy diverso. A continuación, se presentan los atractivos turísticos de la ciudad de Popayán según MINTIC *en* su (Plan de Desarrollo Turístico para el Departamento del Cauca Documento Diagnóstico Turístico del Cauca).

1. Popayán histórico
2. Semana Santa
3. **Congreso Nacional Gastronómico de Popayán**
4. Puracé Sector Pilimbala y San Juan
5. Coconuco
6. Silvia
7. Tierradentro
8. Fiestas de Blancos y Negros (Balboa, Bolívar)
9. Encuentro Nacional e Internacional de Parapente
10. Molino del Sabio Caldas, Sotará
11. Haciendas coloniales
12. Gorgona

### 13. PNN Puracé sector lagunar (Valencia)

El Congreso Gastronómico de Popayán ocupa el 3r lugar en la lista oficial que genera el Plan de Desarrollo Turístico para el departamento del Cauca rescatando la importancia y generalidad que posee actualmente dicho evento bajo características productivas y de desarrollo altamente calificados con estándares de medición realizados por las entidades encargadas en el análisis y debido estudio de los factores diferenciales con los que cuenta el departamento del Cauca en su sector turístico.

Las selecciones realizadas por los planes de desarrollo generados por expertos y los seleccionados mandatarios del gobierno en curso, rescatan a importancia y validación que posee el evento a nivel nacional e internacional con una capacidad considerable en cuanto a invitados, espectadores, locales y gobernantes.

Para generar un estudio conciso y realmente compatible con la conceptualización de los entornos que permiten que los individuos se reconozcan entre sí dentro de espacios específicos se realiza el siguiente análisis bajo los postulados y relacionamiento en el tema principal que genera el Autor Martin Pons. A continuación, en la figura 2 se presenta las variables generales para el análisis y la actividad turística según Martin Pons.



Figura 2. Variables generales para el análisis y la actividad según Martin Pons  
Fuente: Elaboración propia

El estudio de las preguntas generadas por Martin Pons se utilizó para hallar las medidas y datos dentro de la actividad turística, siendo un caso particular el objeto de investigación que es el impacto generado por un hecho real y de ciertas características dentro de una sociedad específica.

*“La heterogeneidad de la actividad turística y la homogeneización de conceptos hacen relación a la dificultad para definir de una manera inequívoca y única las principales componentes y unidades que integran la actividad turística. Esta problemática se basa en dos hechos:*

*No todas las personas que viajan pueden ser consideradas turistas y, por tanto, no todos los viajes son turísticos.*

*Existen muchas actividades económicas, que cubren necesidades de turistas y no turistas a la vez.*

*Soluciones propuestas:*

*Homogeneización de definiciones. Definir de forma clara y concreta las unidades de análisis del turismo: el turista y el viaje.*

*Clasificaciones uniformes de actividades turísticas. Al clasificar las actividades turísticas tener en cuenta que muchas actividades son mixtas”.*

Se adaptan las preguntas a modo de filtro con la situación real para el estudio respectivo con información verídica proporcionada por entes gubernamentales. A continuación, en la figura 3 se presenta las variables, medidas y datos para el análisis y la actividad turística por Martin Pons.

Tabla 3.

*Variables, medidas y datos para el análisis y la actividad turística Martin Pons*

<b>VARIABLES, MEDIDAS Y DATOS PARA EL ANÁLISIS Y LA ACTIVIDAD TURÍSTICA *MARTIN PONS</b>	
El número de hoteles que hay en la ciudad de Popayán	124 hoteles registrados en Cámara de Comercio, 81 con RNT
El número de plazas de todos los establecimientos turísticos	3,500 plazas en únicamente los establecimientos de la ciudad de Popayán (Contando residencias hasta hoteles boutique 5 estrellas)
El número de viajeros que llegan a la ciudad de Popayán (únicamente en las fechas promedio de la realización del evento)	400 a 600 viajeros visitantes
El volumen de gasto que realizan estos visitantes	Gasto relativo: \$700.000 a \$1'000.000 COP *GR: Se fija bajo los gastos que son únicamente de ocio, consumo, relacionamiento y transporte (comida, bebida, diversión, transporte)
El número de noches que pernoctan los turistas en la ciudad de Popayán únicamente en las fechas promedio de la realización del evento)	Visitantes promedio 5/6 noches a 4/5 días
El número de agencias de viajes existentes en la ciudad de Popayán	Registran 13 agencias operadoras receptoras, 11 en Popayán, y 2 en otros municipios las cuales se consideran relevantes

Fuente: Elaboración propia

La relación directa que existe entre los resultados obtenidos por el estudio de las variables y los conceptos generados en el diagnóstico permiten fusionar de una manera general la situación sobre la función en caso que hace referencia a un impacto.

El número de hoteles y de viajeros en la ciudad de Popayán en las fechas específicas del mes de septiembre se encuentra directamente relacionado a la época de crecimiento social en el departamento del Cauca según MINTIC, además los días feriados del mes dependiendo del año en curso generan mayor atracción a nivel turístico y vacacional en el área.

Por lo anterior, es necesario realizar la clasificación de viajeros que toman posición frente a su modalidad de viaje como lo es:

- Turismo gastronómico
- Turismo religioso
- Turismo de bienestar
- Turismo social
- Turismo cultural

Las anteriores clasificaciones son formuladas por el Sector HORECA (Reportes de influencia con resultados enfocados a la economía naranja y circular de los sectores turísticos de las ciudades) permitiendo englobar todas las características de los viajeros y

generar el respectivo reporte sobre como posiblemente podrían ser clasificados los visitantes en las fechas de la realización del Congreso Gastronómico de Popayán.

### 7.2.1. Estudio sobre la productividad

Se realiza el estudio sobre la productividad iniciando con unas cifras gráficas relevantes proporcionadas por Plan de Desarrollo Turístico para el departamento del Cauca a modo de generar un análisis real basado en cifras sobre la productividad que existe en el sector turístico a lo largo del año. A continuación, en la figura 3 se presenta la productividad parcial.

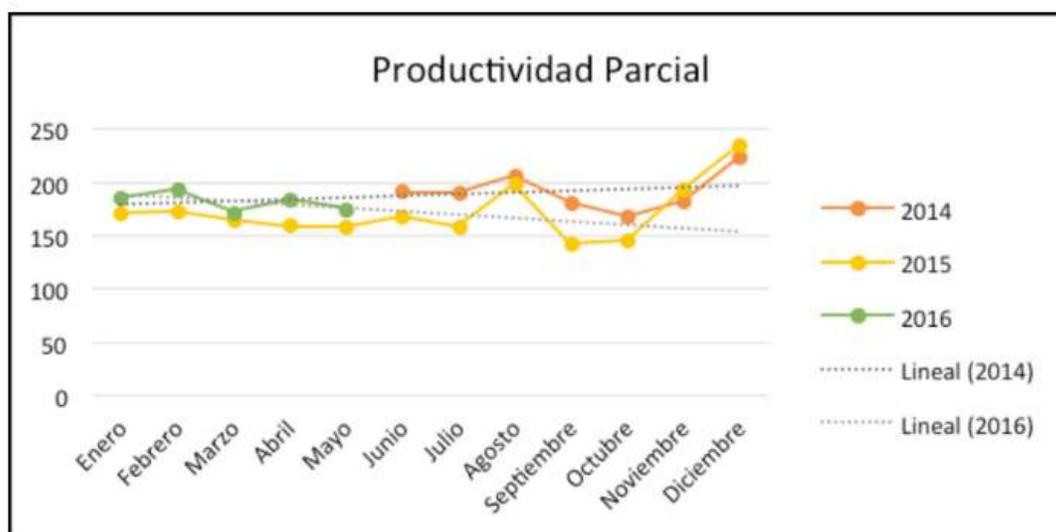


Figura 3. Productividad parcial

Fuente: Plan de desarrollo turístico para el departamento del Cauca

En la anterior figura se evidencia como los índices a lo largo de los años 2014, 2015, 2016 el sector turístico del departamento del Cauca tiene un aumento en los meses de julio, agosto y septiembre los cuales son los meses entre los que oscilan la realización del

Congreso Gastronómico de Popayán, cabe resaltar que las versiones cada año son susceptibles a cambiar de fechas y mes de realización (entre agosto y septiembre).

La productividad es evidente dentro de los análisis generados por el Plan de Desarrollo, sin embargo, cabe resaltar que la generación de este estudio indica la recopilación de un año y analizan todos los sectores productivos a nivel del sector turístico con los que cuenta el departamento del Cauca; es posible generar una situación de estudio particular hacia los posibles sectores generales de relación con el Congreso Gastronómico como lo son el sector hotelero, gastronómico, deportivo, cultural y social de la ciudad de Popayán.

Según Núñez (2007), el concepto de productividad ha evolucionado a través del tiempo y en la actualidad son diversas las definiciones que se ofrecen sobre la misma, así mismo de los factores que la conforman, sin embargo, hay ciertos elementos que se identifican como constantes, estos son: la producción, el hombre y el dinero. La producción, porque en definitiva a través de esta se procura interpretar la efectividad y eficiencia de un determinado proceso de trabajo en lograr productos o servicios que satisfagan las necesidades de la sociedad, en el que necesariamente intervienen siempre los medios de producción, los cuales están constituidos por los más diversos objetos de trabajo que deben ser transformados y los medios de trabajo que deben ser accionados.

El hombre es quien pone aquellos objetos y medios de trabajo en relación directa para dar lugar al proceso de trabajo y el dinero, ya que es un medio que permite justipreciar el esfuerzo realizado por el hombre y su organización en relación con la producción y sus productos o servicios y su impacto en el entorno. Entre los factores a medir en

productividad están: la eficiencia, la efectividad, la eficacia, y la relevancia. Uno de los métodos más novedosos que se conoce para la medición de la productividad, específicamente para medir eficiencia es el modelo de frontera llamado Análisis Envolvente de Datos (DEA).

Se puede deducir del postulado de Núñez que la idealización que genera y contiene la productividad en el caso de estudio particular permite la relación de diferentes actores bajo un mismo ideal siendo siempre el mismo propósito bajo la efectividad y eficiencia que en este caso se define sobre la acción que toma el evento hacia la ciudadanía y como cada individuo que hace parte de su logística, exposición, distribución y divulgación generan cambios altamente particulares en los entornos económicos, sociales y culturales pero con un alta tendencia a la producción de bienestar bajo estándares designados.

Si los individuos reconocen el fin por el cual se generan este tipo de espacios para promover la cultura puntualmente en el sector gastronómico sería correcto afirmar que existe una inclinación por derecho propio hacia la divulgación de una insignia cultural. Los datos generados y la documentación real son una gran evidencia que existe una situación diferenciadora en la productividad dicha de los individuos bajo situaciones de promoción del evento sin tomar en cuenta el posible caso particular que podrían sumarse a este tipo de enfoques conceptuales.

### **7.2.2. Análisis conceptual del desarrollo según su entorno**

Según la Universidad del Norte (Barranquilla, Colombia) mencionan que:

*“En el Cauca la competitividad se fortalece de la mano con las comunidades*

*En este departamento, el programa CET invirtió \$2.327 millones, benefició a 350 personas y fortaleció 10 cadenas productivas.*

*Las comunidades han sido una pieza clave en la transformación del Cauca como un departamento competitivo. Allí se han potenciado 10 cadenas productivas, como las del café, cárnicos, frutales, turismo, piña, lácteos, quinua, apicultura por medio de las 13 estrategias implementadas por el programa CET. La iniciativa invirtió en Cauca \$2.327 millones y benefició a 350 personas.*

*Iniciativas locales, como el café o la piña, se gestionaron desde hace cinco años por medio del programa de Competitividad Estratégica Territorial (CET), que es financiado por la Unión Europea e implementado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Red Adelco. El objetivo de este programa es fortalecer la competitividad territorial a partir de procesos de desarrollo económico local.*

*Hoy el Programa culmina acciones, luego de trabajar en 20 departamentos, fortalecer más de 15 cadenas productivas a través de procesos de Desarrollo Económico Local DEL*

*con una inversión superior a los \$20 mil millones. Cauca es uno de los lugares que se benefició por medio de este programa”.*

Con lo anterior se puede generar un análisis acerca de cómo el desarrollo específicamente en el departamento del Cauca está siendo protagonista sobre la mano de obra especial de sus ciudadanos contribuyendo a los entornos económicos, sociales y culturales.

La relación que existe a nivel del desarrollo que generan las acciones de los individuos dentro de un entorno social compone las diferentes problemáticas de desigualdad y quizá el desequilibrio que componen algunos ambientes, pero con un fin de generar productividad y dinamismo con los recursos que se proveen ya sea por medios gubernamentales, entidades externas o a nivel ambiental. La conceptualización del desarrollo llevada a la actualidad según los escenarios por los que transita la sociedad componen diferentes aspectos que deben ser no solo analizados sino tomados hacia un aspecto necesario de cambio por realidades que deben ser generadas en las comunidades vulnerables y los espacios de bajos recursos.

Dentro del marco del Congreso Gastronómico de Popayán a niveles generales se podría generar la premisa de que si existe un desarrollo acompañado de variables positivas y negativas para las comunidades locales pero llevado a un énfasis investigativo y académico puede resultar que los aspectos reales de la realización de dicho evento generen únicamente productividad y dinamismo en sectores como el hotelero, social y cultural aportando directamente a la economía, dejando a un lado los demás sectores que componen un

ambiente en sociedad los cuales se podría decir que no son afectados pero no generan mayor actividad así se realice o no el evento mencionados.

### **7.2.3. Aspectos finales**

Según los elementos de información analizados en los anteriores apartados es necesario afirmar que si existe un impacto a nivel económico, social y cultural basado en características conceptuales, situaciones actuales y documentación afirmada la cual genera una gran disposición de información útil para la investigación en curso.

Hasta el punto actual del estudio no es posible generar una afirmación o negación de cual exactamente es el impacto a nivel del sector turístico, pero si es evidente según la documentación relacionada, que el cambio en el ambiente si existe bajo situaciones relacionadas con novedades, distinciones en los ambientes y caracterización de viajeros.

La fijación de términos y estudio de variables que se encuentran posicionadas en los cambios evidentes son un apartado fundamental en el resultado y recomendaciones finales que se tomaran en este estudio.

**7.3. Analizar los indicadores macroeconómicos y microeconómicos de la última versión del congreso gastronómico con los respectivos diferenciales de desarrollo en el sector turístico de la ciudad de Popayán.**

Se realizaron las matrices MEFI, MEFE Y MIME a modo de estudio teniendo en cuenta que pueden ser aplicadas a nivel administrativo y a modo de analizar un ambiente que tenga características estratégicas, gerencias y económicas. El análisis por medio de las matrices optimiza y plantea los resultados según un margen de puntajes y características.

Según Dyson (2004), el análisis de las matrices como DOFA, FODA, MEFI, MEFE, (MIME en español y SWOT en inglés) es una de las técnicas más empleadas en la planeación estratégica, en especial para la determinación de la posición estratégica de la empresa y de los entornos estratégicos.

Se procede a realizar las matrices MEFI (Tabla 4), MEFE (Tabla 5) Y MEMI (Figura 4) con el fin de encontrar las variables de mayor relevancia en el estudio para generar resultados que propongan posturas decisivas en el proceso de investigación. Las matrices correspondientes se realizan únicamente para analizar su composición enfocada al estudio de variables son valores y porcentajes propuestos, pero sin ningún tipo de profundización cuantitativa para sus determinaciones.

Tabla 4.

*Matriz MEFI con base a los componentes del diagnóstico*

<b>ACTIVIDAD DE SOPORTE</b>	<b>% DE IMPORTANCIA</b>	<b>FACTOR INTERNO CLAVE</b>	<b>EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN</b>
<b>CONCEPTUALIZACIÓN ENTORNOS ECONÓMICO, SOCIAL Y CULTURAL</b>				
SATISFACCIÓN	0,20	Cumplimiento con las expectativas que genera una situación	3	0,06
INNOVACIÓN	0,10	Refiere aquella mejora que introduce alguna novedad	2	0,02
CAMBIO	0,15	El estado de diferencia que denota un antes y después de una situación	2	0,03
<b>TOTAL</b>	<b>0,45</b>		<b>7</b>	<b>0,11</b>

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5.

*Matriz MEFÉ con base a los componentes del diagnóstico*

<b>ACTIVIDAD PRIMARIA</b>	<b>% DE IMPORTANCIA</b>	<b>ANÁLISIS ENTORNO DESDE LA PRODUCTIVIDAD</b>	<b>PONDERACIÓN</b>	<b>EVALUACIÓN</b>
<b>CONCEPTUALIZACIÓN ENTORNOS ECONÓMICO SOCIAL Y CULTURAL</b>				
SATISFACCIÓN	0,30	Inclinación positiva hacia un hecho externo o interno	3	0,18
INNOVACIÓN	0,15	Adición o creación exponencial que añade valor	2	0,20
CAMBIO	0,20	Momento de diferencia en situaciones específicas	3	0,15
<b>TOTAL</b>	<b>0,65</b>		<b>8</b>	<b>0,53</b>

Fuente: Elaboración propia

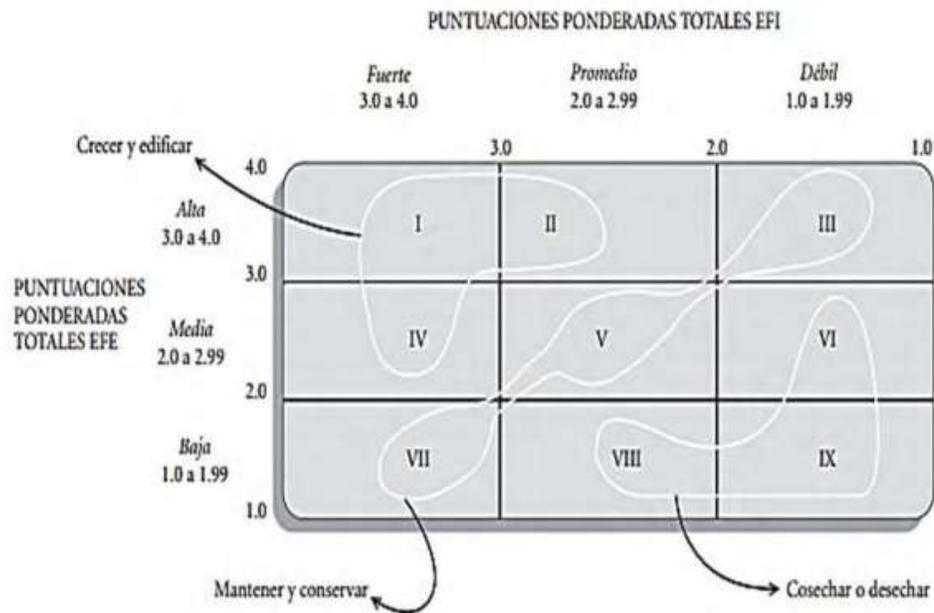


Figura 4. Matriz interna y externa  
Fuente: Fred, 2008

Como se presenta en la figura 4, la respectiva Matriz MIME o matriz IE se encuentra compuesta por nueve cuadrantes, los cuales determinan la posición actual del entorno y ciertas implicaciones estratégicas que se deben tomar según su ubicación en un determinado cuadrante (Upegui, 2014).

### 7.3.1. Indicadores adoptados según el desarrollo analítico

Se realiza un análisis sobre los indicadores macroeconómicos y microeconómicos teniendo en cuenta las matrices MEFI, MEFE y MEMI, en las cuales se evidencia el impacto según las variables basadas en los episodios relacionados en el diagnóstico inicial. En la tabla 6, se presenta los indicadores adoptado sobre el desarrollo analítico.

Tabla 6.  
*Indicadores adoptados sobre el desarrollo analítico*

<b>INDICADORES ADOPTADOS SOBRE EL DESARROLLO ANALÍTICO</b>		
<b>SATISFACCIÓN</b>	<b>INNOVACIÓN</b>	<b>CAMBIO</b>
<b>PONDERACIÓN MEDIA</b>	<b>PONDERACIÓN ALTA</b>	<b>PONDERACIÓN MEDIA</b>
Resultados de nivel medio que consideran un desarrollo sesgado desde la satisfacción de los asistentes al congreso hasta la generación de ambientes positivos por los expositores	Resultados de nivel alto que permite resaltar el grande potencial que tiene este componente a manera de clasificar la puntuación mas alta	Resultados de nivel medio dan un panorama de carácter neutro el cual permite incluir las variables para un tentativo resultado

Fuente: Elaboración propia

### **7.3.2. Análisis conceptual de resultados**

Se presenta el análisis conceptual de los resultados, partiendo del proceso productivo del sector turístico en estudio, Análisis de resultados matriz de evaluación de factores internos (MEFI), Análisis de resultados matriz de evaluación de factores externos (MEFE) Y Análisis de resultados matriz interna-externa (MIME).

#### ***Descripción del proceso productivo del sector turístico en estudio***

Según (Vélez, 2010), el sector turístico produce servicios en el mismo momento en el que se presta y se dan simultáneamente la producción y la materialización del servicio. Dentro del sector turístico se manejan la única línea de producción que genera bienes intangibles, pero satisfacción según sea la situación.

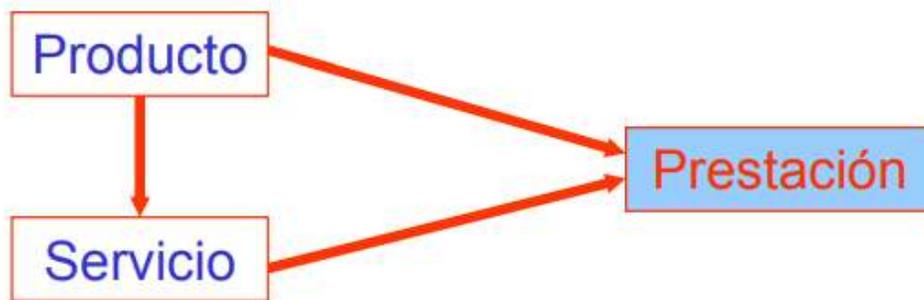


Figura 5. Cadena de manejo  
Fuente: Universidad de Alicante, 2018

Los viajes y el turismo en el Departamento del Cauca se han convertido en un componente de desarrollo ya que muchos lugares turísticos han tomado un rol importante en la escena turística nacional.

Dentro de los cuales se caracteriza la Semana santa de Popayán y su Congreso Gastronómico como eventos relevantes en la escena turística a modo de que se convierten un ejemplar para eventos similares.

El proceso productivo de cada uno de estos eventos se basa en prestar una novedad a la audiencia excepto por los cursos y eventos privados que brinda la Corporación Gastronómica de Popayán en cada versión del congreso que deben ser reconocidos con una cantidad monetaria. El reconocer el proceso productivo y de prestación de estos eventos genera el estudio de casa variable representativa en los aspectos formales que fueron presentados en el diagnóstico inicial para la debida formulación de los resultados.

### ***Análisis de resultados matriz de evaluación de factores internos (MEFI)***

La matriz MEFI con relación a los componentes de estudio a nivel interno sobre el ambiente que en estudio se obtienen datos de nivel técnico los cuales permiten el análisis de cada variable.

La matriz comprende los aspectos a nivel interno de los entornos que comprenden el Congreso Gastronómico de Popayán para generar una determinación la cual brinda unos valores a nivel intermedio para la medición de las variables encontrando la diferenciación promedio de cada uno dentro los rangos establecidos.

### ***Análisis de resultados matriz de evaluación de factores externos (MEFE)***

La matriz MEFE relacionada se genera un resultado basado en las puntuaciones dadas a cada uno de los aspectos insertados, normalmente en un estudio de viabilidad se generaría un estudio de no aprovechamiento u optimización de recursos en este caso puntual para relacionar únicamente los determinantes dentro de los resultados se obtiene un resultado por debajo del promedio indicado con alta inclinación hacia los resultados promedio.

La relación directa que existe entre los términos generados en el diagnóstico son una muestra de carácter determinante para obtener resultados bajo análisis. Cabe recalcar que las matrices son elaboradas bajo postulados de diferentes autores citados que optan por utilizar este tipo de balances para análisis y estudio de variables en entornos.

### *Análisis de resultados matriz interna-externa (MIME)*

La ubicación de cada determinante se basa en el rol que toma en cada situación según el diagnóstico inicial. Por otra parte, se realiza la matriz Interna-Externa (MIME) con un enfoque situacional, la cual permite consolidar de forma gráfica resultados visuales obtenidos en las anteriores matrices.

En la figura 3 se observa que si bien existente variable a nivel positivo plasmados en la matriz existe la posibilidad de adoptar y mantener estrategias a nivel general. Al considerar los resultados obtenidos, resulta que la información recopilada y analizada a través de la investigación conceptual y documental, así como los respectivos conocimientos preliminares obtenidos sobre el sector, generan las bases para formular un resultado a manera de tratar la temática principal hacia el impacto generado promoviendo la efectividad y el mejoramiento continuo del entorno.

Al generar este tipo de formatos para estudiar de forma directa el entorno participativo se generan aspectos a nivel social que se deben tener enfocar en la real situación del estudio a medida que existan aspectos positivos o negativos formulados se debe realizar el fortalecimiento y optimización de cada variable participante en el entorno.

Finalmente, se logra un estudio de los componentes en el recorrido del presente estudio, los cuales han sido fundamentados y estudiados bajo parámetros teóricos y conceptuales basados en autores y vivencias socializadas en el marco de la realización de la investigación respectiva, así también como desde la aplicación de herramientas y técnicas enfocadas a las competitividad para el estudio y comportamiento de las organizaciones dentro de los entornos como lo son los análisis por las matrices MEFI, MEFE y MIME.

Los resultados obtenidos en los tres objetivos específicos son una recopilación de datos los cuales generan la distinción de la materia en estudio para obtener el concepto de si existe un impacto general con la realización del Congreso Gastronómico de Popayán.

Se logra identificar que existe evidencia de datos de referencia que efectivamente evidencia un impacto a nivel económico, social y cultural de modo que al generar la actividad económica de este evento existen cambios en los entornos que lo rodean. El sector turístico promueve la visibilidad de los bienes pertenecientes a las regiones los cuales poseen altos estándares de tradiciones que llaman atención a locales y extranjeros. Los autores Brida, Monterubbianesi y Zapata (2011), reconocen la importancia del turismo como un elemento dinamizador de las economías locales, dicho reconocimiento se manifiesta como una consideración importante en los planes de desarrollo tanto del orden nacional como regional. El turismo puede transformarse en un importante y dinámico promotor del desarrollo, pero al mismo tiempo representa el desafío para todos los actores implicados de buscar soluciones a los problemas que se pueden generar y para encauzar y orientar el desarrollo del turismo.

La interpretación de los resultados puede ser conceptual o determinante en los aspectos generales del estudio ya que no solo se tuvo en cuenta documentación técnica sino características personales las cuales pueden ser interpretadas por cualquier persona sin ningún tipo de estudio o relacionamiento con el sector u objeto de estudio. La particularidad de este estudio se genera en cuestión de que los resultados no solo propongan un concepto de afirmación o negación si se adopta un impacto con la realización del Congreso Gastronómico de Popayán para dadas las circunstancias reales de la situación exponer las características en cuanto productividad y desarrollo genera dicho evento en la ciudad y que a través de estos conceptos que puedan optar diferenciaciones llevadas a la organización, logística y participación de la Corporación Gastronómica de Popayán.

Cada uno de los análisis planteados permite recurrir a diferentes líneas de determinación las cuales crean el resultado generado para la solución de cada uno de los determinantes propuestos para generar el resultado desde un punto analítico y conceptual.

Dentro de las diferentes variables de acción para proceder en la conclusión se estudian los resultados de cada una de las matrices y se encuentra un punto de partida para tomar las determinaciones finales de cada aspecto generado por el correspondiente estudio. Desde el valor de acción y el seguimiento realizado se puede tomar la determinación de generar la conclusión del impacto generado en el aspecto social sobre las variables que inciden directamente con la realización de mencionado evento.

1. La causa de impacto hacia el entorno en estudio se deriva de los componentes enfocados hacia la competitividad, sostenibilidad y productividad.
2. El impacto en los otros entornos no mencionados pero que hacen parte de los entornos del evento en estudio se encuentra directamente relacionado con el comportamiento de cada versión según su estrategia de expectativa
3. El impacto a modo conceptual se percibe bajo el comportamiento sobre las variables, las cuales en este caso se adoptan como una respuesta al cuestionamiento inicial.
4. Mediante la investigación interna y externa como herramienta de análisis se realizaron matrices de comportamiento para generar los resultados de estudio
5. Se obtiene como conceptualización

La investigación permitió que los conceptos relacionados con los entornos que hacen parte del ambiente de realización del Congreso Gastronómico de Popayán se hicieran evidentes para generar la investigación que promueve el impacto.

Para generar el concepto final bajo el impacto generado se afirma que existen cambios generados por factores internos y externos los cuales componen la productividad y desarrollo a nivel local sobre los resultados que genera el evento a nivel económico, social y cultural. Si existe un impacto el cual se determina de manera general según las variables a nivel exponencial el cual produce cambios importantes en el comportamiento de los individuos.

Por último, es una satisfacción personal generar este tipo de documentación para el desarrollo de posibles futuras líneas de investigación e indagación a profundidad de temas pertenecientes al sector turístico en la ciudad de Popayán.

## **8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **8.1. Conclusiones**

El diagnóstico permitió realizar una conceptualización de apropiación de aspectos de tipo económico, social y cultural frente a aspectos de satisfacción, innovación y cambio que han impactado al sector turístico de la ciudad de Popayán, se puede considerar que la realización de dicho evento genera cambios en los entornos que conforman un hecho productivo, se identifica que las acciones que incurren son altamente positivas tomando un enfoque basado en características, conceptos y vivencias personales como asistente a la versión del evento.

En cuanto a la identificación de las variables que influyen en la productividad se utilizó las cifras gráficas relevantes proporcionadas por Plan de Desarrollo Turístico para el departamento del Cauca a modo de generar un análisis real basado en cifras sobre la productividad que existe en el sector turístico a lo largo del año. Se evidencia a través del estudio de todos los componentes que hacen parte de los entornos del tema principal asociados con la productividad, competitividad, desarrollo, emprendimiento y turismo que son una línea importante para seguir indagando y proponiendo posturas en estos temas de gran relevancia que generan posibles líneas de investigación desde la academia con los espacios, capacitaciones y archivos que hacen parte de la Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y Económicas de la Corporación Universitaria Autónoma del Cauca.

Analizar las matrices MEFI, MEFE Y MIME permitió la conceptualización y el enfoque de nuevos términos como factor principal de esta investigación, encontrando de manera externa la situación real del impacto que genera el Congreso Gastronómico de Popayán sobre los entornos que lo comprometen desde su descubrimiento y promoción de nuevos emprendimientos hasta convenios con entidades de renombre que traen un sinnúmero de beneficios a nivel local y departamental. Es importante generar la discusión entre la realidad y la conceptualización que se genera a partir de esta investigación a manera de que tanto organizadores, expertos y miembros pertenecientes a la académica permitan el estudio a profundidad de este tipo de temas como lo es el impacto sobre eventos que con el pasar del tiempo se convierten en un referente distintivo para el mundo en cualquiera sea su área.

Por último, el desarrollo de los tres objetivos del trabajo de investigación permitió dar a conocer la magnitud y la real importancia que genera este evento al pasar sus años y sin importar situaciones externas o de carácter propio ciudadano siguen manteniendo su calidad en contenidos, innovación en sus expositores y diversificación en eventos para locales y extranjeros. Es propio de la comunidad payanesa encontrar en este evento una relevancia interna hacia como sus tradiciones se convierten no solo en un arraigo sino en una insignia cultural como lo es también uno de sus eventos más reconocidos a nivel mundial y con una trayectoria ininterrumpida hasta el año en curso por razones de la coyuntura por la que actualmente pasa el mundo (Covid-19) la semana santa de Popayán.

## 8.2.Recomendaciones

Como parte del análisis y proyección del alcance de la investigación que se realizó se pueden generar recomendaciones a nivel de academia para seguir indagando y permitir que la conceptualización de este tipo de investigaciones basadas en eventos de grande magnitud que generan una realidad dentro de la sociedad.

- La continuidad en la investigación siguiendo con la línea en la que se finaliza a modo de encontrar diferentes aspectos que permitan adoptar medidas de decisión en este caso para los organizadores.
- Desarrollo a nivel cuantitativo basado en cifras y fechas medidas con los cálculos que genera cada versión del evento para generar diferenciadores a la hora de promover estrategias en el sector turístico.
- En compañía del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (Reportes, análisis y documentación enfocada al turismo en el Cauca) Sector HORECA generar espacios de debate e investigación de no solamente los conceptos y elementos que rodean los entornos que intervienen con la realización del evento sino de alcances de larga trayectoria para generar cambios positivos en los aspectos que no son tan generosos como lo son: el acceso a todo el público a ciertos eventos, la capacitación de estudiantes locales como colaboradores estratégicos, apoyo mutuo entre la academia-organización para crear estrategias a nivel corporativo, social y cultural para todo la población que participa en dicho evento.

- Facilitar cambios a nivel local en disponibilidad de recursos para promoción de no solo productos gastronómicos también productos elaborados a mano por artesanos, promoción seccionada de otras zonas que cuentan con características similares pero que se encuentran en zonas aledañas a la ciudad.
- Desde la academia generar líneas de investigación relacionadas con el área gastronómica local para adoptar espacios que permitan relaciones directas con una insignia que se tiene en común a nivel local.
- Impulsar el desarrollo de programas de emprendimiento productivo que nacen a partir del Congreso que además propicien la generación de factores de diferenciación por medio del emprendimiento de iniciativas innovadoras en materia de productos, alimentos o procesos que pertenezcan al sector gastronómico.
- Incentivar a la comunidad payanesa a modo de apropiación de dicho evento por medio de eventos de divulgación, conferencias física u online, aprovechamiento de recursos que posee la académica en este caso escuelas de cocina, formulación de convocatorias para muestras gastronómicas modernas y selección de personal logístico local para generar un mayor protagonismo local y por ende un impacto elevado.

De acuerdo a lo anterior ya descrito, considerar la aplicación de estas recomendaciones las cuales podrían generar que el entorno y la organización objeto de estudio mejoren su nivel y optimicen los aspectos relevantes; ello conllevaría un posible mayor crecimiento y desarrollo socio-económico, así como la garantía de procesos estratégicos, organizacionales y sociales mayormente óptimos y con enfoques conceptuales que aporten a la academia local dentro de la realización del mismo evento.

## REFERENCIAS

- Ascanio, A. (1993). Impacto del turismo en la economía local de la isla de Lanzarote. *Estudios Turísticos*, (119), 29-41.
- Aguagallo Gualan, M. R. (2013). la gastronomía típica y su impacto en el turismo diseño de una revista informativa de comida tradicional del cantón colta provincia de Chimborazo (Bachelor's thesis).
- Alvarado Seminario, L. A. (2014). Gastronomía del pueblo de otuzco como recurso turístico potencial complementario para la práctica del turismo cultural.
- Arce Torres, A. E., & Sánchez Pantoja, D. M. (2017). Impacto del turismo y diseño de estrategias de marketing turístico en el Cantón Nobol 2017 (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil Facultad de Ciencias Administrativas).
- Arango, R. N., Africano, G. N., & Viana, A. R. L. (2018). La gastronomía colombiana. atractivo turístico en crecimiento. *HITOS DE CIENCIAS ECONOMICO ADMINISTRATIVAS*, 24(68), 103-115.
- Alvarado Holguín, S. A. (2019). La inversión pública y su incidencia en el sector turístico del cantón Nobol, provincia del Guayas, período 2013-2017 (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil. Facultad de Ciencias Económicas).
- Brida, J.G., Monterubbianesi, P.D., y Zapata Aguirre, S. (2011). Impactos de turismo sobre el crecimiento económico y el desarrollo. El caso de los principales destinos turísticos de Colombia. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultura*. Vol. 9 N. 2, pag 291-159.
- Obtenido de

[https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/15996/PS\\_9\\_2%20\\_%282011%29\\_06.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/15996/PS_9_2%20_%282011%29_06.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

- Bohórquez Herrera, G. S. (2020). Las actividades turísticas y su impacto en el desarrollo económico del cantón Urdaneta (Bachelor's thesis, BABAHOYO: UTB, 2020).
- Castrillón, A. J. (2005). Lo “tecnocultural” como concepto en la construcción de un producto turístico diferenciador para el departamento del Cauca (Colombia). *Turismo y Sociedad*, 4, 99-124.
- Camargo León, Y. C., & Bustamante Rodríguez, L. E. (2014). Estudios de la situación del sector gastronómico en la calle peatonal Spratt Bight de San Andrés Islas.
- Castro Yaipén, C. W. (2019). La gestión municipal y su impacto en el turismo gastronómico y artesanal del distrito de Monsefú.
- Ceretta, C. C., & da Silva Heres, D. (2012). El festival del bacalao como manifestación de la gastronomía portuguesa en pelotas, Brasil. *Estudios y perspectivas en turismo*, 21(6), 1558-1577.
- Crissien Castillo, John; (2006). Espíritu empresarial como estrategia de competitividad y desarrollo económico. *Revista Escuela de Administración de Negocios*, mayo-agosto, 103-117.
- Cotarma Martínez, A. M., & Salazar Fernández, J. L. (2012). Impacto socioeconómico y cultural del turismo en los pobladores del distrito de Huancaya: 2011-2012.

- De Oliveira, S. P. R. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752.
- Fred, D.R. (2008). *Conceptos de administración estratégica*. Pearson Educación, México. ISBN: 978-970-26-1189-9. Área: Administración y economía. Obtenido de <http://190.57.147.202:90/xmlui/bitstream/handle/123456789/530/Conceptos%20de%20Administracion%20Estrategica%20R.%20David.pdf?sequence=1>
- Feo Parrondo, F. (2010). *Turismo gastronómico: recursos e itinerarios/Pardellas, Xulio*. Vigo, Universidad de Vigo, 168 pp.: Reseña bibliográfica. Cuadernos de turismo.
- Ferro, R. (2014). *Gastronomía e Turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. Contextos da Alimentação–Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, 2(2).
- Fusté-Forné, F. (2017). *La gastronomía en el marketing turístico. Revista Anais Brasileiros de Estados Turísticos-ABET*, 88-99.
- Garcés Arias, M. J., Larrota Perea, C. M., García, V., & Gildardo, R. (2017). Proyecto audiovisual: prácticas socioculturales del encuentro deportivo, cultural y gastronómico de colonias afro descendientes ‘Hemaisa’, autóctonas del Litoral Pacífico Caucano (Doctoral dissertation, Corporación Universitaria Minuto de Dios).
- González Quiroga, A. (2017). *Estrategia de mejora en la comunicación y el impacto de las ferias gastronómicas internacionales en Perú a partir del Marketing Ferial* (Doctoral dissertation, Universidad del Rosario).

- Guzmán Martínez, M. D. Influencia de la gastronomía peruana a nivel mundial.
- Haro Pacheco, F. J. (2015). La gastronomía tradicional y su impacto turístico en la ciudad de Riobamba provincia de Chimborazo. 2014 (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo).
- Hurtado, C. D. (2010). Multiconjugado académico para turismo: un programa en contexto. *Turismo y Sociedad*, 11, 85-104.
- Impacto socioeconómico y cultural de la inclusión de Popayán Colombia) en la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO. In *Turisme cultural, desenvolupament local i sostenibilitat: 1r Congrés Universitat de València-Instituts d'Estudis Comarcals* (pp. 360-366). Servei de Publicacions.
- Jal, R. (2015). Transformando talento en organizaciones sustentables: el desarrollo de emprendimientos de la economía creativa. *FACES*, 21(44), 113-123.
- Larico Choque, M., & Pancca Parillo, L. (2017). Impacto sociocultural del turismo rural comunitario en el Distrito de Capachica, 2017.
- Llano, F. A. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón. *Cuadernos de Geografía-Revista Colombiana de Geografía*, 26(2), 295-306.
- López-Guzmán, T., & Cañizares, S. M. S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 10(5), 575-584.

López Llobet, L., & BOSCH CORBERA, N. U. R. I. A. (2012). Festivales de música en la Comunidad Valenciana como incentivo para el turismo: impacto socio-económico (Doctoral dissertation, Universitat Politècnica de València).

López Pérez, A. F. (2012). La gastronomía y su impacto turístico en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua en el periodo noviembre 2009 febrero 2010 (Bachelor's thesis).

Mascarenhas, R. G. T., & Gândara, J. M. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. Estudios y perspectivas en turismo, 19(5), 776-791.

Mascarenhas Tramontin, Rúbia Gisele, & Gândara Gonçalves, José Manoel (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. Estudios y Perspectivas en Turismo, 19(5), 776-791.

Martins, U. M. O., & Baptista, M. M. R. T. (2011). La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural. Estudios y perspectivas en turismo, 20(2), 404-424.

Martins, U., Amorim, E., & Schluter, R. (2012). A promoção da gastronomia brasileira em brochuras turísticas—uma análise do caso da Bolsa de Turismo de Lisboa (BTL 2012). Rosa dos Ventos, 4(3), 335-351.

Matovelle, P. T. (2014). Indicadores de monitoreo de impacto del turismo en parques nacionales designados sitios de patrimonio mundial. Tsafiqui-Revista Científica en Ciencias Sociales, (5), 114-121.

- Martínez, U. J. V. (2016). Place branding. La gastronomía como valor de marca y factor de atracción turística: el caso de España (Doctoral dissertation, Universidad Pontificia Comillas).
- Mejía, J. R. Las industrias culturales ¿un nuevo negocio?
- Medina, M., Ontón, S., & Leandro, R. A. L. (2008). Gastronomía típica Margariteña como atractivo turístico del municipio Mariño Estado Nueva Esparta. PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural, 6(2es), 347-360.
- Millonarias pérdidas para el sector hotelero de Popayán. (2019). Retrieved 18 November 2019, from <https://www.proclamadelcauca.com/millonarias-perdidas-para-el-sector-hotelero-de-popayan/>
- Monserate Jines, J. M., & Rivera Herrera, K. R. (2015). Estudio sobre el impacto turístico que ha recibido la ciudad de Quito al ser galardonada destino líder de Sudamérica en el 2013 (Bachelor's thesis).
- Navarro, F., & Thiel Ellul, D. (2012, September). Desarrollo, impacto y sostenibilidad del turismo gastronómico en el ámbito local: el caso de Tomás Jofré, provincia de Buenos Aires. Congreso Latino-americano de Investigación Turística (5o.: 2012: São Paulo, Brasil).
- Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada-Portugal. Estudios y perspectivas en turismo, 16(3), 261-280.

- Oliveira Martins, Uíara Maria, & Teixeira Baptista, Maria Manuel Rocha (2011). La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(2),404-424.
- Oliveira, Simão (2011). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(3),738-752.
- Ortiz, H. T., & De Jesús Contreras, D. (2018). Turismo y Gastronomía: Patrimonio enogastronómico en el centro de México Estatzización y autenticación en el centro de México. *Anthropology of Food*, 13, 1-26.
- Pantoja Palacio, O., & Polo Oliveros, B. (2019). Alianzas estratégicas en fortalecimiento de la competitividad del turismo gastronómico en el municipio de puerto Colombia.
- Polo Guerrero, N. (2016). Análisis histórico-situacional de los programas de turismo social en Argentina y su impacto en la sociedad (Doctoral dissertation, Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Económicas)
- Prieto, L. F. M., Noguera, J. J. M., Medina, E. H., & Sandoval, M. D. P. M. (2013).
- Polo Guerrero, N. (2016). Análisis histórico-situacional de los programas de turismo social en Argentina y su impacto en la sociedad (Doctoral dissertation, Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Económicas)
- Quiroga, A. G. Estrategia de mejora en la comunicación y el impacto de las ferias gastronómicas internacionales en Perú a partir del Marketing Ferial.

- Quispe Mendoza, Y. K. (2012). Gastronomía novoandina del distrito de Puno, una alternativa para el turismo.
- Rodríguez Ramírez, A. (2009). Nuevas perspectivas para entender el emprendimiento empresarial. *Pensamiento & Gestión*, (26), 94-119.
- Rojas Rivera, D. (2018). Análisis del impacto de las estrategias de comunicación y promoción utilizadas por la Secretaria de Turismo para el posicionamiento de Cali como destino turístico (Bachelor's thesis, Universidad Autónoma de Occidente).
- Saldaña Moreno, G. (2015). Impacto de las TIC's en la promoción y comunicación del turismo gastronómico en Alicante.
- Silva Lira, Iván (2002); “Desarrollo local y alternativas de desarrollo productivo: el impulso de un clúster eco-turístico en la región de Aysén”. Serie gestión pública. Nro. 24. Santiago de Chile, ILPES / CEPAL.
- Sousa, C. (2013). Impacto no turismo da região demarcada do Alto Douro vinhateiro, após a classificação de Património Mundial da Humanidade pela Unesco (Doctoral dissertation).
- Schlüter, R. G., & Ellul, D. T. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina polo gastronómico Tomas Jofré. *Pasos Revista de turismo y patrimonio cultural*, 6(2), 249-268.
- Tramontin, R. G. M., & Gonçalves, J. M. G. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(5), 776-791.

- Yoguel, Gabriel (2000). Creación de competencias en ambientes locales y redes productivas. Revista de la CEPAL nro.71, pp-105.
- Villanoa, F. E. S. (2012). Diagnóstico de la demanda turística en la ciudad de Popayán: una aproximación econométrica para el período 2009–2012. Econ. Gest. Desarro. Cali (Colombia), (14), 115-142.
- Villalobos Iglesias, A. E. (2019). Impacto económico de Plaza Guayarte en la ciudad de Guayaquil (Doctoral dissertation).