

## EDITORIAL: LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO

Juan Carlos Garmendia Mora  
[jgarmendia@poligran.edu.co](mailto:jgarmendia@poligran.edu.co)

Lenyd Angélica Riaño Martínez  
[lrianoma@poligran.edu.co](mailto:lrianoma@poligran.edu.co)

Institución Universitaria Politécnico Grancolombiano  
Bogotá, Colombia

Existen relaciones orgánicas que generan beneficios mutuos, como lo es la gastronomía y el turismo; dos actividades que en algunos casos van una al lado de la otra, en otros casos forman parte de este todo. La gastronomía ha constituido un papel fundamental para los diferentes destinos permitiendo no solo conocer parte de la cultura que le es característica, sino, como factor importante para la economía al integrar otros elementos entorno a experiencias satisfactorias; convirtiéndose en un activo en la oferta turística.

Desde la academia se ha generado gran interés al estudio del fenómeno gastronómico ligado al turismo, ya que representa una actividad de trascendental importancia desde lo social, cultural y económico. Esta es una de las razones por las cuales el Politécnico Grancolombiano, junto a otras importantes organizaciones como FEGAT, han venido motivando el desarrollo de eventos donde se observen distintas propuestas investigativas que desde la academia se están haciendo, en conjunto con la industria gastronómica, para entender y mejorar sus prácticas.

En noviembre de 2021 se llevó a cabo el II Seminario Internacional de Turismo Gastronómico, evento que contó con la participación de interesantes conferencias y ponencias, sobre diversos tópicos relacionados a la gastronomía y el turismo, provenientes de países como Estados Unidos, México, Cuba, Venezuela, Brasil, Perú y Colombia.

De este evento surgieron varios de los artículos que hoy se presentan en esta edición de Punto de Vista; con autoría de Nataly Ángeles Tovar, María Teresa Estrada Yescas, María del Pilar Sandoval García, Flor Viridiana Vega Serrano y Jair Emmanuel Onofre Sánchez, se publica el trabajo titulado “Recolección y temporalidad de *Liometopum Apiculatum* M. (Escamoles) en el Municipio de Nantzha, Hidalgo México”. Constituye una investigación cuyo tema cobra cada vez más relevancia en el mundo gastronómico, además de ser pertinente como atractivo turístico en algunas regiones mexicanas, debido a que son tradiciones que se han transmitido de manera oral de generación en generación, al ser sistematizadas en una publicación, propician su continuidad y la disponibilidad de información para las futuras generaciones.

Además de los elementos culturales, también es importante el desarrollo empresarial en el sector gastronómico, un buen ejemplo es la investigación “Identificación de los puntos críticos para el desarrollo del Boom gastronómico de Bucaramanga y su aporte al turismo de la ciudad” presentado por Carlos Manuel Díaz Soto y Sergio Peñaranda, quienes hacen patente esa relación del crecimiento de la industria gastronómica con el aumento de la calidad de vida y el desarrollo urbano en general. Nuevamente, los investigadores evidenciaron ese impacto que ha tenido el desarrollo de la gastronomía en las actividades turísticas locales.

En la misma línea del anterior, las investigadoras Julia María Espinosa Manfugás, Beatriz Romaní Bendig, Laura Hernández Navarrete y Emily Astigarrabía Mederos estudiaron la gastronomía como oportunidad para dinamizar el turismo en el destino Cuba. Uno de los hallazgos más importantes indica que el patrimonio gastronómico de Cuba es diverso, pero este no se ha comercializado adecuadamente. En el caso de la isla caribeña, la oferta gastronómica no implica una motivación principal para viajar a ese destino, pero ciertamente es un atractivo importante.

Otra investigación aplicada, que busca opciones para equilibrar las tradiciones, la salud y la economía, es el proyecto desarrollado por Beatriz Romaní Bendig, Julia María Espinosa Manfugás y Anabel Fernández Hechevarría al diseñar una oferta gastronómica saludable para el restaurante “Paraíso” en Cuba. El estudio aporta ofertas gastronómicas saludables que cumplen con la contribución porcentual calórica recomendada, además de tomar en cuenta otros factores como la capacitación de los trabajadores y el cumplimiento de las normas de higiene.

Volviendo a Colombia, corresponde a los autores Shany Sarmiento Guerrero y Nelson Aneider Pérez Walteros describir un fenómeno vigente en la isla de San Andrés, relacionado al impacto de la decisión del tribunal de La Haya de finales de 2012 en relación con la disputa entre Colombia y Nicaragua por el mar de San Andrés, que deja a los habitantes de la isla con menores superficies marítimas disponibles para sus actividades de pesca. A partir de lo anterior, en este trabajo se explora la idea de un proyecto de acuicultura que permita mejorar las condiciones actuales de la región.

Seguidamente se presenta el artículo “Prácticas de Valor en La Nueva Cocina Colombiana: una mirada a las políticas públicas que marcaron el inicio de su surgimiento” desarrollado por Yelena Montoya Rodríguez, quien hace una revisión de documentos oficiales y publicaciones críticas para determinar las políticas públicas de Colombia en la década de los 90 relacionadas a las temáticas de cultura, apertura económica y normas de higiene. En general, se hace una exploración de las diferentes condiciones que permean a la Nueva Cocina Colombiana y que componen sus prácticas de valor. En este trabajo se plantea una idea, un tanto polémica y también muy interesante sobre la comercialización de la cultura, lo cual puede ayudar a la internacionalización de la comida colombiana.

En conjunto, los artículos que se presentan para su lectura permiten un mejor entendimiento de los elementos gastronómicos latinoamericanos, algunos de vieja tradición, otros relacionados a la innovación, y que apuntalan una de las acciones económicas que mayores aportes puede otorgar en la región para alcanzar niveles de mayor desarrollo: el turismo. Aunque la gastronomía es un arte, también se podrá apreciar que se desprende ciencia de esta actividad, mejorando su desempeño y permitiendo a la academia realizar su aporte a esta industria.