

## CAPÍTULO 3

# Rutas turísticas gastronómicas con potencial de desarrollo en el Valle del Cauca

*Gastronomic tourism routes with development potential in Valle del Cauca*

**Stephania Olarte Montaña\***

© <https://orcid.org/0000-0002-9998-7970>

Universidad Santiago de Cali. Cali, Colombia

**Yurany Alejandra Saavedra Cerqueira\*\***

© <https://orcid.org/0000-0003-1239-8426>

Universidad Santiago de Cali. Cali, Colombia

**Neicy Johana Suarez Macedo\*\*\***

© <https://orcid.org/0000-0001-6091-3942>

Universidad Santiago de Cali. Palmira, Colombia

**Jesús David Perdomo Jacanamejoy\*\*\*\***

© <https://orcid.org/0000-0002-1301-9531>

Universidad Santiago de Cali. Palmira, Colombia

**Resumen.** La diversidad cultural del Valle del Cauca le permite generar una oferta turística variada. Dentro de esta amalgama de propuestas es importante destacar el turismo gastronómico como una alternativa para

---

\* [stephania.olarte00@usc.edu.co](mailto:stephania.olarte00@usc.edu.co). Nacionalidad Colombiana. Administradora de Empresas. Universidad Santiago de Cali.

\*\* [yurany.saavedra00@usc.edu.co](mailto:yurany.saavedra00@usc.edu.co). Nacionalidad Colombiana. Administradora de Empresas. Universidad Santiago de Cali.

\*\*\* [neicy.suarez00@usc.edu.co](mailto:neicy.suarez00@usc.edu.co). Nacionalidad Colombiana. Magister en Administración con énfasis en gestión empresarial y Administrador de Empresas. Miembro del grupo de Investigación GISESA de la Universidad Santiago de Cali y del Grupo de Investigación GETIC de la Universidad Nacional de Colombia. Docente Tiempo Completo de la Universidad Santiago de Cali.

\*\*\*\* [jesusperdomo@usc.edu.co](mailto:jesusperdomo@usc.edu.co). Nacionalidad Colombiana. Magister en Administración con énfasis en gestión empresarial y Administrador de Empresas. Miembro del grupo de Investigación GISESA de la Universidad Santiago de Cali y del Grupo de Investigación GETIC de la Universidad Nacional de Colombia. Docente Tiempo Completo de la Universidad Santiago de Cali.

### Cita este capítulo

Olarte Montaña, S.; Saavedra Cerqueira, Y. A.; Suarez Macedo, N. J. & Perdomo Jacanamejoy, J. D. (2022). Rutas turísticas gastronómicas con potencial de desarrollo en el Valle del Cauca. En: Suarez Macedo, N. J. (eds. científicos). *Cultura, Gastronomía y Artesanías. Perspectivas y dinámicas del turismo como agente de transformación económica y social en las regiones*. (pp. 79-120). Cali, Colombia: Editorial Universidad Santiago de Cali.

dinamizar el sector en el departamento. En tal sentido, este documento presenta los resultados de una investigación cualitativa de revisión documental donde se identifican las bondades gastronómicas del Valle del Cauca y se resalta la ruta gastronómica como potenciador de atractivo para los turistas nacionales y extranjeros. El documento concluye en la necesidad de unir esfuerzos entre las entidades territoriales, el gobierno nacional, las organizaciones de orden privado y los operadores turísticos para proponer el diseño de estrategias de marketing, la demarcación oficial de las rutas gastronómicas y facilitar la labor de los operadores que permitan la dinamización del sector.

**Palabras clave:** impactos y retos turísticos, turismo gastronómico, Valle del Cauca.

**Abstract.** The cultural diversity of Valle del Cauca allows it to generate a varied tourist offer. Within this amalgamation of proposals, it is important to highlight gastronomic tourism as an alternative to boost the sector in the department. In this sense, this document presents the results of a qualitative research of documentary review where the gastronomic benefits of Valle del Cauca are identified, and the gastronomic route is highlighted as an attractive enhancer for national and foreign tourists. The document concludes on the need to join efforts between territorial entities, the national government, private organizations, and tour operators to propose the design of marketing strategies, the official demarcation of gastronomic routes and facilitate the work of operators. that allow the revitalization of the sector.

**Keywords:** tourist impacts and challenges, gastronomic tourism, Valle del Cauca.

## Introducción

El turismo y en especial el turismo gastronómico es un tema de poco estudio en el departamento del Valle del Cauca. Sin embargo, a nivel mundial diversos autores han abordado los temas de competitividad en destinos turísticos y de forma particular el turismo gastronómico. Entre estos autores que definen turismo gastronómico, aparecen en primer lugar, Hernández Mogollón et al. (2015) con su estudio sobre el turismo gastronómico.

mico como experiencia cultural, y teóricos como Ritchie & Crouch (1993, 2003), Crouch & Ritchie (1999) que con sus conceptos, definiciones y teorías son mencionados incontables veces en artículos y trabajos (Amaya Molinar et al., 2017). Por tanto, se busca presentar las rutas que permiten que el turismo gastronómico sea considerado un factor de impulso para la competitividad del Valle del Cauca teniendo en cuenta que esta es sumamente importante para el desarrollo de una región y de un país.

Es con lo anterior que el visitante podría disfrutar los atractivos gastronómicos, culturales y sociales que ofrece el Valle del Cauca. Este departamento cuenta con muchas características económicas, sociales y geográficas, que lo hacen exclusivo y atractivo en Colombia. Al estar ubicado en el suroccidente colombiano posee ventajas geográficas, como la cercanía a la costa pacífica (Buenaventura), la planicie vallecaucana, el centro del Valle del Cauca (Bugá), las alturas de las cordilleras central y occidental y la zona cafetera (Toro et al., 2015).

Para ello se realizó una investigación de tipo cualitativo bajo la revisión de documentación sobre referentes a nivel internacional, nacional y regional con palabras clave como turismo gastronómico, atractivos turísticos del Valle del Cauca, que permitió identificar las características potenciales para el turismo el Valle del Cauca. Como resultados se presentan la descripción de las rutas turísticas propuestas, basados en la revisión bibliográfica de los atractivos turísticos del Valle del Cauca y el decálogo de posicionamiento.

## Marco teórico

### Marca territorio

En la actualidad, el concepto de *branding* (marca y su proceso de construcción y gestión), no solo tiene aplicabilidad en los productos y servicios, sino también en los territorios (realidades geográficas tangibles) (Cruz Ruiz et al., 2017). Es necesario mencionar, que el concepto de marca territorio puede ser concebido desde dos perspectivas distintas: como marca destino –*destination Brand*– y como marca territorio –*place brand*–. La primera hace alusión únicamente al ámbito turístico y trata

de hacer atractivo un destino, como objeto de turismo, haciendo relevantes los atractivos del territorio con el propósito de atraer a un mayor número de turistas. La segunda por su parte posee una visión más amplia, porque incluye los ámbitos, turístico, comercial, de inversión, residencial, estudiantil, etc. Es decir, se dirige a un público más amplio, y se crea con el propósito de comunicar los atractivos de la ciudad o territorio tanto como lugar propicio para visitar, como también como centro de negocio y comercio, un lugar donde trabajar, vivir y estudiar (Alameda & Fernández, 2012; Huertas, 2011).

Las marcas territorio tienen como propósito incrementar la inversión empresarial, la posición competitiva en el mercado turístico y la explotación de sus atractivos con la finalidad de captar talento, fomentar el sentido de pertenencia de los habitantes, en términos generales, conseguir el desarrollo económico y social de los destinos (de San Eugenio Vela, 2013). Considerando lo anterior, se puede decir que las ciudades, regiones y países con marca, logran mayor competitividad y valor para su población que aquellos que no disponen de una (Cerdá Bertomeu, 2015; de San Eugenio Vela, 2011; Metaxas, 2002; Muñoz Martínez & Cervantes Blanco, 2010). De esta manera las marcas territorio posibilitan la generación de asociaciones positivas entre las partes involucradas en función del contexto donde se desarrollen.

Por consiguiente, se puede decir que la implementación de una *marca territorio* en el departamento del Valle del Cauca, enfocada a al turismo gastronómico, se configurará como una herramienta que hará posible el desarrollo, activación, gestión y comunicación de la identidad gastronómica, que como se ha mencionado en el transcurso de este trabajo es desvalorizada en el departamento. De este modo, la marca será un reflejo de la “realidad” del territorio y generará la transformación de la visión que se tiene hacia la identidad, desde el punto de vista sociocultural, mejorando así el desarrollo territorial y la imagen de este.

## **Denominación de Origen**

La denominación de origen es considerada un elemento importante para el crecimiento de un país, debido a que inciden en el desarrollo del

turismo, de las exportaciones y de la competitividad tanto de una región como un lugar en específico. Esto se debe a que el producto catalogado con denominación de origen cuenta con un alto valor agregado en términos de calidad y está compuesto de cualidades especiales relacionadas con la región y el reconocimiento (Superintendencia de Industria y Comercio, 2012). Teniendo en cuenta el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, se puede definir que la denominación de origen hace referencia a la denominación geográfica de un país, al igual que de una región o localidad específica, con el fin de que contribuya a designar un producto originario del mismo, en donde se resalte su calidad o características basándose en los factores geográficos, naturales y humanos (Superintendencia de Industria y Comercio, 2012).

Es por ello que Colombia está cada vez más interesado en tener productos con denominación de origen, no solo porque lo posiciona en el mercado internacional sino porque también trae consigo muchos beneficios; en primer lugar, en la parte económica hace a que aumenten la rentabilidad, la producción, los precios, la distribución de las ganancias y el turismo; en segundo lugar está el territorio, se generan empleos directos e indirectos, empleos cualificados y evita el éxodo del campo a la ciudad; en tercer lugar, está la preservación de las tradiciones ocasionando puesto que la calidad de los productos típicos se incrementa y se da a conocer el patrimonio cultural. Por último, se encuentra el medio ambiente, el cual se compone de la biodiversidad, la preservación de este y el paisaje (Philippoteaux, 2016).

En la actualidad, Colombia cuenta con 26 productos agroalimenticios y artesanales con denominación de origen y se espera que muy pronto sean 27; estos productos no hacen solamente referencia al café colombiano (general) sino también al arroz de la meseta de Ibagué, al café del Cauca, Nariño, Huila, Santander, Tolima y la Sierra Nevada, al bocadillo veleño, a la cholupa del Huila, al queso del Caquetá, al queso Paipa, al bizcocho de Achira del Huila, al clavel, al crisantemo, a la rosa, a la tejeduría del Zenú, a los sombreros de Sandoná, al sombrero de Aguadas, a la tejeduría de San Jacinto, a la tejeduría Wayuú, a la cestería en rollo de Guacamayas, a la cerámica del Carmen de Viboral, a la mopa mopa de

barniz de Pasto, a la cerámica artesanal de Ráquira Colombia y a la chiva de Pitalito (Superintendencia de Industria y Comercio, 2013)

Asimismo, es necesario resaltar que el departamento del Valle del Cauca, conocido por sus paisajes y variedad de productos gastronómicos típicos de la región, podrían ser catalogados como productos con denominación de origen; entre esos productos está el manjar blanco, la gelatina de pata de res, los panderitos o el mecato que representa a este; esto traería un mayor tráfico de turistas, aumento en el desarrollo y lograr el posicionamiento a nivel internacional.

## **Metodología**

El abordaje de la investigación es de tipo cualitativo, ya que se enfocó en conocer, comprender y profundizar los fenómenos estudiados, en este caso el turismo gastronómico del Valle del Cauca. El estudio cualitativo, y de acuerdo con Hernández Sampieri et al. (2014) no persigue un proceso claramente definido debido a que en el camino del desarrollo de las actividades se presentaron datos o contingencias que contribuyeron a su desarrollo. Este abordaje permitió identificar las características potenciales para el turismo de naturaleza en zonas rurales del municipio de Palmira partiendo de una teoría en particular y la verificación de su aplicación en la realidad.

El tipo de estudio empleado es exploratorio descriptivo, porque se tiene como fin examinar un tema poco estudiado del cual se presentan dudas, teniendo en consideración que este tipo de estudios sirven para obtener información más completa de un contexto en particular, logrando la identificación de nuevos conceptos o variables, sugiriendo afirmaciones y/o postulados. En este documento se presenta la descripción de las rutas turísticas propuestas basada en la revisión bibliográfica de los atractivos turísticos del Valle del Cauca.

El método de esta investigación es deductivo, va de lo general a lo particular. Se realizó una revisión de la literatura con las variables relevantes del objeto de estudio tales como: turismo gastronómico y atractivos turísticos del Valle del Cauca, de esta forma se abordó desde una pers-

pectiva deductiva que permitió al desarrollo de la propuesta de las rutas turísticas y el decálogo de posicionamiento.

Para el análisis de la información secundaria en el abordaje cualitativo fue importante realizar la consulta de estudios previos, basados en referencias a nivel internacional, nacional y regional sobre las particularidades del turismo gastronómico con documentos encontrados en el DANE, Ministerio de Comercio, Industria y Turismo e instituciones gubernamentales y no gubernamentales.

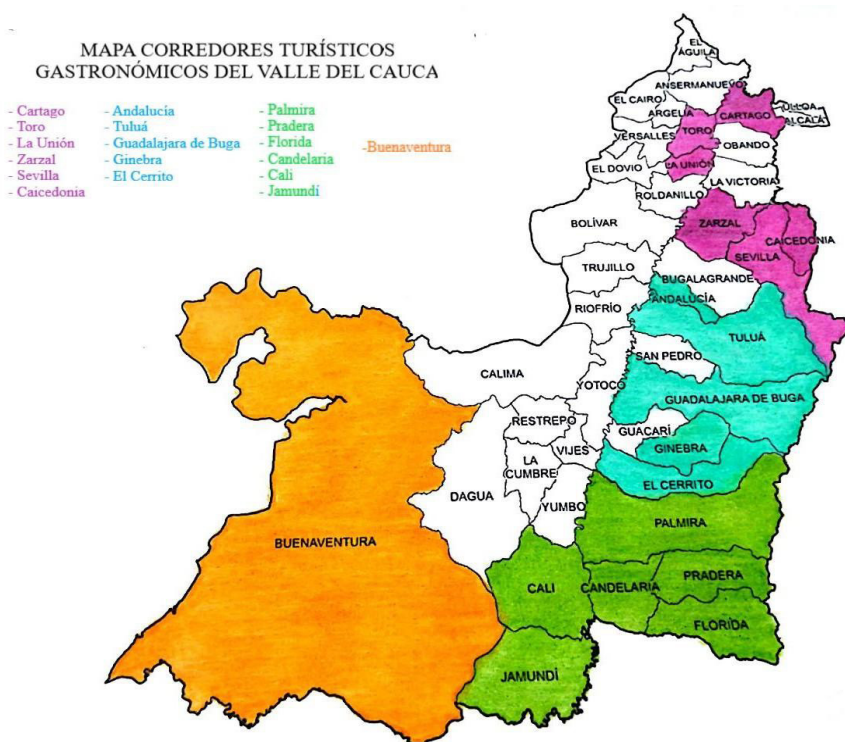
## **Resultados**

### **Corredores turísticos gastronómicos del Valle del Cauca**

En este capítulo se diseñaron rutas turísticas gastronómicas agrupadas en cuatro corredores turísticos para el Valle del Cauca los cuales se pueden evidenciar en la figura 3-1, cada uno de los cuales cumple con el propósito de explotar al máximo todos los atractivos turísticos y gastronómicos de cada uno de los municipios escogidos al igual que su ubicación geográfica, que permitirá realizar mejor los recorridos; adicionalmente se proponen nombres y logos que identifican a cada uno de los corredores, diseñados con el propósito de respaldar y contribuir con la propuesta realizada puesto que contribuyen a la promoción de los mismos (herramienta de marketing).

Cabe destacar que la selección de los municipios que conforman cada uno de los corredores, se realizó teniendo en cuenta el potencial turístico y gastronómico de los mismos, adicional de que permitieran ser recorridos siguiendo una ruta adecuada, ello se puede comprobar en los mapas que representan cada uno de los corredores.

**Figura 3-1.** Mapa de los corredores turísticos gastronómicos del Valle del Cauca.



Nota: El mapa indica los corredores turísticos gastronómicos del Valle del Cauca. El corredor nororiental conformado por los municipios en color morado, el corredor centro conformado por los municipios en color azul, el corredor sur conformado por los municipios en color verde y el corredor occidente conformado por el distrito especial en color naranja.

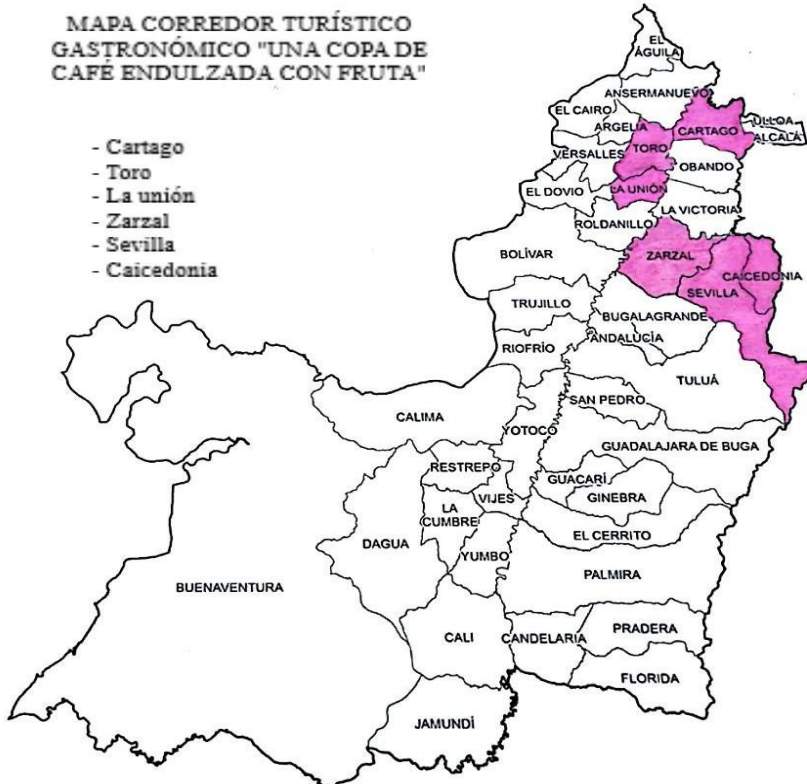
Fuente: Elaboración propia.

**Municipios que conforman el corredor Nororiente:**  
**“Una copa de café endulzada con fruta”**

El corredor nororiente se encuentra conformado por los municipios de Cartago, Toro, La Unión, Zarzal, Sevilla y Caicedonia. A continuación, en la figura 3-2 se presenta la ubicación de los municipios en el mapa.



**Figura 3-2.** Mapa corredor turístico gastronómico “una copa de café endulzada con fruta”.



Nota: ubicación de los municipios que conforman el corredor turístico gastronómico nororiental.

Fuente: Elaboración propia.

A continuación, se presenta la descripción general de cada uno de los municipios que conforman el corredor turístico gastronómico nororiental.

**Municipio de Cartago.** Municipio con arquitectura colonial clásica; se encuentra ubicado en el extremo norte del departamento del Valle del Cauca, posee una población de alrededor de 133 640 habitantes. Se le conoce como la Ciudad del Virrey y por su tradición laboriosa de los bordados plasmados en las franelas de sus mujeres (Gobernación del Valle

del Cauca, 2017; Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010). Al ser una de las ciudades más antiguas del país, tiene un gran valor histórico-colonial, ocupando un puesto preponderante en la historia de Colombia. Cartago fue fundada el 9 de agosto de 1540 por el mariscal Jorge Robledo, en nombre del Rey de España Felipe II; fue reconocida como municipio en 1691 (Valencia Villegas, 2019); las principales fuentes económicas del municipio son: la agricultura, la ganadería, el comercio, el turismo y la industria (Valencia Villegas, 2019), además, se cultiva algodón, soya, millo, caña de azúcar, frijol, yuca, plátano y millo (Salazar Jiménez, 2014; Valencia Villegas, 2019). Su principal atractivo turístico es la industria de los bordados a mano (Valencia Villegas, 2019).

**Municipio de Toro.** Toro es otro municipio más del norte del Valle del Cauca; cuenta con aproximadamente 24 000 habitantes; se caracteriza por poseer una de las capillas más antiguas del país (450 años), la cual fue declarada Patrimonio Histórico Nacional; adicional, la historia se desarrolla en el parque central, debido a que en él quedaron las huellas libertadoras (Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010). Las actividades económicas de Toro son la agricultura, la ganadería y la minería (encontraron la esmeralda más grande el mundo) y sus principales cultivos son caña panelera, maíz, algodón, plátano, frijol, yuca, sorgo, hortalizas y café, el cual se destaca por hacerse convertido en monocultivo. El municipio de Toro fue fundado 1760 por Melchor Velásquez de Valdenebro pero solo en 1851 es declarado municipio; el nombre de Toro se debe a que los conquistadores que llegaron al lugar provenían de Toro, provincia de Zamora en España (Gobernación del Valle del Cauca, 2006j).

**Municipio de La Unión.** El municipio de La Unión, capital vinícola de Colombia, se encuentra ubicado en el departamento del Valle del Cauca; fue fundado el 28 de enero de 1604, tiene una población de 39 011 habitantes. Este municipio se reconoce por su aroma a vino, sus frescos parrales y miradores de extensas panorámicas, destacándose, además, por sus fértiles suelos y la calidad de su uva que es reconocida por todo el país (Gobernación del Valle del Cauca, 2017; Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010). Por medio de la industria del vino, La Unión se ha convertido en un eje del norte del Valle, donde el cultivo y comercio de uva es su mayor actividad económica. Cabe destacar que

este municipio es el cuarto más pequeño en extensión del departamento del Valle del Cauca.

Las principales actividades económicas del municipio son: la agricultura, altamente diversa, debido a que se cultiva toda clase de frutas tropicales, como la papaya, la uva, el maracuyá, el melón, la mora, el lulo, el cacao, el café, la guayaba entre otros (teniendo una capacidad diferente a las otras localidades vallecaucanas pues su eje hortofrutícola no se centra en la caña de azúcar), la ganadería, las artesanías, la minería, el turismo, el comercio y la industria avícola (Alcaldía de la Unión Valle, 2017).

**Municipio de Zarzal.** El municipio de Zarzal se encuentra ubicado en la zona norte del departamento del Valle del Cauca, cuenta con aproximadamente 46 140 habitantes; se caracteriza por ser una extensa planicie de cañaduzales y por su ganadería, siendo estas dos actividades las más importantes para el municipio, debido a que son las principales fuentes de ingreso para Zarzal (Gobernación del Valle del Cauca, 2017; Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010). Se dedica al cultivo azúcar, – producción de panela–, hortalizas, soya, yuca, uva, papaya, maracuyá, mango, guayaba, pitaya, cítricos, aguacate, sorgo y chontaduro, sin dejar de lado la producción de tilapia roja, cachama, tucunaré y bocachico. Adicional a lo anterior, el municipio le está apostando también a la avicultura, porcicultura, y apicultura. Fue fundando en primer lugar con el nombre de Libraida en el año 1809 por José María Aldana y Margarita Girón, pero en 1909 se declaró municipio y se le dio el nombre de Zarzal. El nombre es derivado de la planta silvestre llamada zarzal (Gobernación del Valle del Cauca, 2006l)

**Municipio de Sevilla.** Reconocido como el Balcón del Valle, cuenta con clima templado, amables montañas que adornan su paisaje, tiene alrededor 44 590 habitantes (Gobernación del Valle del Cauca, 2017; Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010).

Este municipio del Valle fue fundado el 3 de mayo de 1903, por don Heraclio Uribe Uribe y un grupo de colonizadores antioqueños y caldenses, dándole el nombre de San Luis, luego fue erigido corregimiento de Bugalagrande el 04 de septiembre de 1904 y finalmente sería nombrado por la ordenanza N° 26 del 02 de abril de 1914 como municipio de Sevilla (Restrepo López, 2016, p. 20).

El municipio cuenta con una gran riqueza agrícola, cultivando gran variedad de alimentos, siendo sus principales productos café, plátano, banano, aguacate, maíz, caña panelera y cítricos. Sin dejar de lado el sector pecuario siendo este el motor su economía (Gobernación del Valle del Cauca, 2006i).

**Municipio de Caicedonia.** La Centinela del Valle, reconocida por sus fértiles montañas y hermosas heliconias. De tradición paisa y con corazón valluno, es el límite entre el Valle y el departamento del Quindío; es conocido por ser tierra cafetera y cuenta con aproximadamente 29 629 habitantes (Gobernación del Valle del Cauca, 2017; Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010). Se caracteriza por haber sido asiento de tribus Pijaos. En 1910 tomó el nombre de Caicedonia en honor del doctor Lisandro Caicedo, quien fuera uno de sus fundadores y en 1923 se elevó a categoría de municipio (Gobernación del Valle del Cauca, 2006b). La principal actividad económica de este municipio es la agricultura, en la que sobresalen los cultivos de café. No obstante, también se pueden encontrar cultivos de plátano, caña panelera, yuca, maíz, banano, sorgo, soya, aguacate, frutas –en especial los cítricos– y hortalizas como el tomate. Otras actividades del municipio son la ganadería y el comercio (cestería en fibra de guadua) (Gobernación del Valle del Cauca, 2006b).

### **Descripción del corredor Nororiente: “Una copa de café endulzada con fruta”**

Este corredor, está conformado por seis municipios del nororiente del departamento del Valle del Cauca. La propuesta presentada en figura 3-3 se basa en la variedad de atractivos gastronómicos dignos de explorar; en este recorrido se podrá disfrutar desde un delicioso café, un reconocido vino, hasta los más afamados jugos hechos de las distintas variedades de fruta local.

**Figura 3-3.** logo corredor nororiente: “Una copa de café endulzada con fruta”.



Fuente: Elaboración propia.

La propuesta de ruta gastronómica nororiental comienza por Cartago, la llamada Ciudad del Virrey, un municipio colonial, que tiene una arquitectura clásica que se encuentra en cada rincón; por algo esta es considerada como Patrimonio Nacional; como ejemplo de ello es posible visitar: la Casa de la Cultura San Jorge de Cartago, la Catedral de Cartago con su atractivo estilo Neoclásico (réplica de la Catedral de San Pedro en Roma) la Casa del Virrey, la Catedral de Nuestra Señora del Carmen, la Iglesia de San Francisca o la Iglesia de Guadalupe, monumento nacional, construida en 1810. No se pueden dejar de lado sus bordados, dignos de tradición, los cuales se ven plasmados en las frescas franelas de sus mujeres. Y su gastronomía, como olvidarla, desde comenzar a beber una taza de café cosechada en estas tierras, hasta consumir el particular tamal cartagüeño, su sancocho de gallina, sus frijoles con mazamorra, sus mollejas encurtidas, su caldo peligroso, sus tortas de batata y de carne, la rellena o morcilla; bebidas como la chicha de piña, el sabajón, el mejido;

pasabocas como el pan de queso y la arepa de choclo;, y si lo que se busca es mecato, se puede encontrar con los panderos, maní turrao y bebidas como el sorbete de guayaba coronilla.

Cabe destacar que en Cartago posee atractivos turísticos naturales como: el parque de La Isleta, un pulmón natural de la ciudad, con sus magníficos árboles y prados, siempre en verano para los visitantes; por otra parte el río La Vieja, en el cual se practica canotaje y toda clase de recreación acuática y deportes extremos, el parque Lineal Santuario de los Samanes, que alberga especies centenarias de samanes y el Parque de la Salud de Cartago (Parque Ecológico Humedal El Samán), el cual cuenta con un gran humedal natural, muelle para avistamiento, senderos ecológicos, zonas de descanso y gran cantidad de especies de aves, anfibios y reptiles que viven de forma natural en la pequeña reserva.

Luego de hacer un recorrido por Cartago, a 1 hora y 15 minutos (321 km) está ubicado el municipio de Toro, en donde se destaca una de las capillas más antiguas del país, es conocida como la Capilla Doctrina de San Juan Bautista del Bohío, tiene aproximadamente 450 años de construcción y fue declarada Patrimonio Histórico Nacional. El Municipio posee varios atractivos culturales como la Loma de la Cruz, la parroquia de Toro, el Museo de Cultura Quimbaya y la Casa de la Cultura Diógenes Piedrahita. Adicional, ofrece caminatas ecológicas en donde puede disfrutar de la fauna y flora, esto se puede realizar en la Reserva Ecológica Municipal los Catíos y el Mirador de Ventaquemada Sendero Ecológico los Catíos: Vereda el Bosque. Con respecto a la gastronomía, se puede apreciar todo tipo de manjares como los envueltos de maduro, el pan de horno, el bizcocho hateño, el pandeyuca, la mantequilla de corozo, las torticas de yuca y arracacha, el trabuco, la carne de leche, el dulce de brevas, las empanadas de cambray, el trabuco y el ponche. Cada una de estas delicias las puede encontrar y disfrutar en el municipio.

Habiendo recorrido la tierra con aire cafetero, se cambia el olor a café por el aroma a vino y se ingresa a La Unión, Valle, a menos de 18 minutos o 13 Km de Toro; es un municipio reconocido por su vino y su variedad en lo que a fruta se refiere. Allí se podrá probar desde un vino con excelente calidad (gracias a los atributos de su uva), pasando por la bebida

típica del municipio, el trabuco (el tradicional se puede encontrar en el barrio San Pedro y en el corregimiento de San Luis); esta bebida está hecha a base de harina de maíz, huevos y leche, y la mejor opción es acompañarla con el pandeyuca, el pan al horno o el pandebono de La Unión; y si se quiere algo para llevar el cuaresmero es una buena opción. Si a dulces se refiere en el municipio se pueden encontrar tradicionales dulces a base de los frutos locales: ciruela, chirimoya, cereza, uva, breva, papaya, maracuyá, pimentón, melón, mora, lulo, cacao, café, guayaba, tomate, caña. O si se es más arriesgado una buena idea es probar el dulce de cebo que ofrece el municipio.

Es tal la cultura vinícola del municipio, que en él se pueden presenciar paisajes de horticultura, viñedos y el tan reconocido Parque Nacional de la Uva. Lo anterior sin dejar de lado lo importante que es la capilla de la Ermita, la cual es Patrimonio Nacional Cultural y se destaca por su ubicación, que permite una hermosa vista panorámica de los viñedos y frutales, lo anterior sin dejar de lado a la reconocida empresa Grajales.

Continuando con el recorrido, a 32 minutos (25,2 km), está ubicado el municipio de Zarzal. Este municipio se destaca por su inigualable complejo natural gracias a que cuenta con diversidad de atractivos turísticos naturales, en donde el turista puede realizar caminatas, ecoturismo, apreciar la fauna y flora y senderismo, esto se puede hacer en el complejo ecoturístico Leña Verde, en el bosque de Caracoliés, los Chorros y el cerro Caré. Además le ofrece al turista balnearios naturales y lagos de pesca deportiva como el Placer en donde hay tilapia roja, cachama, tucunaré y bocachico. Adicional a lo anterior, las personas que estén interesadas en cazar o aprender a tirar encuentran el club de caza, pesca y tiro Los Guacos. Todo turista que visite el municipio de Zarzal y esté en búsqueda de la velocidad y deportes extremos encuentra el kartodromo de Milán. No se puede ir de Zarzal sin haber probado los platos y dulces típicos como el pescado frito, el sancocho de gallina, las galletas negras, el arequipe con sabor a café, el dulce de papayuela con breva, el dulce de higuillo, de toronja, la jalea de guayaba y las panelitas de cebo.

Pasando más al oriente de departamento se llega Caicedonia, después de 48 km, tierra de tradiciones paisas (debido a su cercanía con Quindío)

pero con sangre valluna; aquí podrá disfrutar de paisajes y cultivos de heliconias, el principal es el Parque de las Heliconias, en el cual se pueden realizar recorridos ecológicos y apreciar más de 160 variedades de heliconias y flores tropicales; también se pueden ver plantaciones de frutos cítricos y de aguacate, lagos artificiales y balnearios. Pero lo mejor es deleitarse con el autóctono “Pollo a la carreta” y la tradicional torta de carne, o empanadas; y si a bebidas se refiere es importante probar la forcha, el guarapo y la caspiroleta, y no se deben dejar pasar los productos a base de café elaborados en este paisaje cafetero.

Para terminar, se conduce por 32 minutos (20,2 Km), para poder recorrer Sevilla, municipio que recordará al café puesto que es conocido por su cultura cafetera y agrícola. Se inició con aroma a café y se finaliza con él. Una tierra llena de maravillas, el balcón del Valle en clima templado, con montañas que crean paisajes interminables acordes para disfrutar de su gastronomía; se podrá encontrar el Canastado declarado plato típico por medio del Decreto 526 del 2003 y que se consigue por encargo en el Hotel Sevilla; además hay galletas, casadillas, caramelos con maní, melcochas, torta de boré y bombones de coco con panela perfectos para terminar el viaje y llevar como pasabocas para el camino; como bebidas refrescantes se encuentran la colada de sagú y el ponche.

En este municipio se puede encontrar un incomparable paisaje, debido a que, por hallarse en el filo de la cordillera, su ubicación permite al turista ver a un lado al departamento del Valle del Cauca y al otro lado al Quindío. Lo anterior, sin dejar de lado los cultivos de heliconias, anturios y orquídeas que se pueden observar en el municipio.

### ***Municipios que conforman el corredor Centro “De la religión al sabor”***

El corredor central está compuesto por cinco municipios que son Andalucía, Tuluá, Guadalajara de Buga, Ginebra y El Cerrito. A continuación, en la figura 3-4 se presenta la ubicación de los municipios en el mapa.



**Figura 3-4.** mapa corredor turístico gastronómico “de la religión al sabor”.



Nota: ubicación de los municipios que conforman el corredor turístico gastronómico centro.

Fuente: Elaboración propia.

A continuación, se presenta la descripción general de cada uno de los municipios que conforman el corredor turístico gastronómico centro.

**Municipio de Andalucía.** Ubicado en el centro del Valle del Cauca, con aproximadamente 17 760 habitantes; es conocido por ser la capital de la

gelatina; cuenta con un parador turístico reconocido a nivel nacional llamado el Parador Turístico de Gelatina. Limita con los municipios de Tuluá y Bugalagrande; hay 13 barrios. En Andalucía se cultiva soya, maíz, café, caña de azúcar, arroz, algodón, sorgo, yuca, plátano, tabaco y cacao; las principales fuentes de económicas son la agricultura y la ganadería (Gobernación del Valle del Cauca, 2006a). El municipio de Andalucía fue fundado por Nicolás Lozano Santacruz durante la época de la Colonia, perteneció al cantón de Buga en 1836 con el nombre de “Folleco o Folleque”; en 1849 se le cambió por el nombre de San Vicente y en 1884, fue cambiado nuevamente por Andalucía (Gobernación del Valle del Cauca, 2017).

**Municipio de Tuluá.** Llamado “Corazón del Valle” o “La Villa de Céspedes”, está situado en el centro del departamento, el municipio cuenta con tradiciones paisas y vallunas. Se dice el Tuluá fue fundado en el año 1639 pero no hubo un acta en donde quedara evidencia de dicha fundación, fue así como en el 30 de mayo de 1825 quedó oficialmente organizado como municipio. El nombre de Tuluá se debe a una “voz indígena” que significa tierra fácil (Cámara de Comercio de Tuluá, 2016). El municipio cuenta con 216 619 habitantes (Gobernación del Valle del Cauca, 2017; Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010), se dedica principalmente a la agricultura, ganadería, comercio e industria. Los productos que más se cultivan en el municipio son: maíz, yuca, café, plátano, caña de azúcar, frijol, trigo, cebada, papa, cebolla, hortalizas, maíz, cacao, plátano, arroz, algodón, soya, millo, ajonjolí, mora, fresa, tomate de árbol y el maracuyá: También se explotan algunos minerales (yeso, oro, plata y carbón) (Gobernación del Valle del Cauca, 2006k, 2017).

**Municipio de Buga.** Conocida como la ciudad de la de Guadalajara de Buga “Ciudad Señora”, fue fundada por primera vez (fecha en investigación) por el gobernador Sebastián de Benalcázar, con el nombre de Buga la Vieja, la segunda fundación de este municipio fue entre 1554 y 1555 por Giraldo Gil de Estupiñán con el nombre de Nueva Jerez de los Caballeros y la tercera fundación fue entre 1557 y 1559 por Rodrigo Diez de Fuenmayor cuando recibió el nombre de Guadalajara de Buga (Alcaldía de Guadalajara de Buga, 2018). Este municipio es conocido como el principal centro religioso de Colombia y es llamado el “Destino Espiritual de

América”. Buga tiene 143 000 habitantes, se dedica a la agricultura, la ganadería, el comercio y la industria; sobresalen los cultivos de algodón, soya, maíz, millo, café, caña de azúcar, plátano, frijol, papa, yuca, cacao, sorgo, hortalizas y frutales. Varios de sus atractivos turísticos han sido declarados Patrimonio Histórico Nacional (Gobernación del Valle del Cauca, 2017; Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010).

**Municipio de Ginebra.** Fundado en 1909 con el nombre de Las Playas por Marcos Reyes, Eduardo Tascón y Lísimaco Saavedra, pero en 1954 se creó el municipio con el nombre de Ginebra; cuenta con aproximadamente 21 433 habitantes. Este municipio es conocido por dedicarse a la agricultura y ganadería como actividad económica; cultiva variedad de frutas (uva, mora, tomate de árbol, granadilla, banano, lulo, maracuyá, papaya, vid, zapote y cítricos), arroz, café, caña de azúcar, frijol, soya, maíz y legumbres (Gobernación del Valle del Cauca, 2006e, 2017). El mes de junio es muy importante para el departamento puesto que se realiza el Festival del Mono Núñez, este Festival es considerado Patrimonio Cultural de la Nación. Es considerado destino gastronómico por su reconocido sancocho de gallina en fogón de leña (Gobernación del Valle del Cauca, 2017; Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010).

**Municipio de El Cerrito.** Reconocido a nivel nacional por la famosa obra literaria *La María* de Jorge Isaacs; el municipio es reconocido por la cantidad de haciendas coloniales del siglo XVIII, por la arquitectura que posee este tipo de haciendas como por ejemplo “El Paraíso” y “Pichinde” entre otras. lo hace que El Cerrito se posicione a nivel nacional. Fue fundado en 1825 por Manuel José Guzmán y fue declarado municipio en 1864 (Gobernación del Valle del Cauca, 2017). Cuenta con aproximadamente 58 028 habitantes, su actividad económica es la agricultura y la ganadería y los principales productos que se cultivan son: el maíz, arroz, plátano, soya, millo, caña de azúcar, caña panelera, algodón, aguacate, cítricos, maracuyá, mora, vid, cebolla larga, repollo, cebolla bulbo y frijol (Gobernación del Valle del Cauca, 2017).

### **Descripción del corredor Central: “De la Religión al Sabor”**

Este corredor, está conformado por cinco municipios del centro del departamento del Valle del Cauca. La propuesta de logo presentada en figu-

ra 3-5 Cada uno de ellos cuenta con atractivos turísticos y gastronómicos que hacen que se marque la diferencia con el resto de los corredores. En cada uno de ellos se podrá disfrutar de inigualables paisajes, iglesias de la época de la colonia, gastronomía típica, balnearios, humedales y ecosistemas naturales.

**Figura 3-5.** Logo corredor central: “de la religión al sabor”.



Fuente: Elaboración propia.

La propuesta de nombre “Ruta gastronómica centro” se inicia por Andalucía, conocida como la capital de la gelatina a nivel nacional; es un municipio dedicado a la elaboración de productos típicos hechos de manera artesanal como las gelatina blanca y negra que se hacen de la pata de la res, el mecato –como los cuaresmeros–, el manjar blanco y los vinos fabricado a base de frutas típicas del departamento. Es necesario destacar las fincas productoras de cacao, siendo esto, representativo para el turismo del municipio. Además, cuenta con balnearios naturales, humedales y ecosistemas en donde se puede disfrutar de todo tipo de paisajes, fauna y flora única de Andalucía. No puede irse del municipio sin conocer la iglesia San Vicente reconocida por ser de la época colonial, siendo esta representativa para la cultura e identidad de este municipio.

A catorce minutos (11,0 km) de Andalucía se encuentre el municipio de Tuluá, en donde se puede encontrar uno de los jardines botánicos más representativos del país, el Jardín Botánico de Juan María Céspedes; este nombre se debe a un botánico que descubrió plantas autóctonas de la región y es por ello que este es tan importante para el municipio; además que este posee gran variedad de parques en donde hay cultivos de guadua, flores exóticas, senderos ecológicos, lagos como el Chillicotte, cascadas y piscinas naturales de agua tibia; uno de estos es el parque de la guadua “Guillermo Ponce de León Paris”. De igual importancia, están en Tuluá capillas y acueductos construidos en la época de la Colonia. En cada rincón del municipio se encuentra comida típica en donde el turista puede deleitarse con tan exquisitos manjares como las panelitas de leche, el jarabe de grosellas, las galletas de avena, las genovesas, los buñuelos, el dulce de manjar blanco, el dulce de vidanca, el chancaca, el sancocho de gallina, la chuleta valluna, el caldo de pajarilla, los plátanos asados y, hay que resaltarlo, el delicioso chunchullo.

Luego de haber hecho un recorrido por Tuluá, al sur de este municipio se encuentra Guadalajara de Buga, también llamada la “Ciudad Señora”, –aproximadamente a unos 30,8 km (33 minutos)– reconocida a nivel internacional por el Santuario del Señor de los Milagros, la capilla de San Francisco y la catedral de San Pedro Apóstol. Estos santuarios fueron construidos durante la época de la Colonia. Buga es uno de los principales centros religiosos de Colombia y es considerada como el “Destino Espiritual de América”. No se puede dejar de mencionar el centro histórico, declarado Patrimonio Histórico Nacional gracias a su inigualable arquitectura colonial. Es así como el municipio tiene gran afluencia de turistas, además que cuenta con una de las reveseras naturales más importantes de Colombia, la reserva natural laguna de Sonso, en donde se puede apreciar los diferentes tipos de paisajes y admirar la fauna y flora que posee el departamento. Los principales atractivos gastronómicos de Buga son: los cristalizados de limón y naranja, las arepas preparadas con pollo desmechado, las tostadas de plátano verde con hogao, el arroz atollado, la sopa de tortilla, los aborrajados, el pandeyuca, el champús, el arroz de castilla, el agua de hoja de piña, la arepa de maíz pilao, los trasnochados, las majajas, el chuyaco, el manjar blanco, la torta de pastores,

la sopa de pandebono, el sancocho de gallina, sopa de tortilla, maduros aborrajados, fritanga y tamales.

Continuando el recorrido por los municipios del centro del Valle esta Ginebra, a una hora y diez minutos del municipio de Buga; por entre sus caminos se puede escuchar música, el sonar de las guitarras e instrumentos que presentan la música de la Región Andina, en el Festival de Música Andina Mono Núñez, declarado Patrimonio Cultural de la Nación. En él se presentan grandes músicos del género andino y es celebrado cada año en el municipio; este Festival es parte de identidad cultural de Ginebra. Además, es necesario resaltar que el municipio cuenta con atractivos naturales como el Balneario de Puente Rojo y el Puente Piedra, en donde, se puede disfrutar de un baño relajante y del paisaje que lo rodea. Pero toda persona que visita el municipio de Ginebra no puede irse sin probar el sancocho de gallina cocinado en fogón de leña, en el cual, primero se asa la gallina y luego se agrega a la olla en donde suelta todos sus jugos, además de otros atractivos gastronómicos como las tostadas de plátano con salsa criolla, los tamales, los fiambres, el vino de uva Isabel, las mermeladas de uva y mora, las hojaldras, el atollado, el cortado y el manjar blanco.

Para terminar el recorrido por el centro del Valle, se encuentra El Cerrito, a 17 minutos (9,7 km), en su jurisdicción se encuentra la Hacienda el Paraíso conocida por la legendaria historia romántica escrita por Jorge Isaacs, *La María*, también por el Museo de la Caña y la Hacienda Piedechinche, sin dejar de lado otras haciendas coloniales, algunas de las cuales son consideradas Monumento Nacional e icono de la cultura vallecaucana de la región y forman parte de la identidad cultura del vallecaucano. Para las personas que gustan de los deportes extremos, cerca de El Cerrito está el corregimiento del Pomo, en donde los turistas que les gusta la adrenalina pueden practicar parapentismo. De igual importancia, El Cerrito cuenta con diversidad en paisajes, flora y fauna. Con respecto a su gastronomía, este se destaca con majares como la sopa de mondongo cerriteño, la sopa de tortillas, los pastelitos de coco, el refresco de badea, el desamargado, los panderitos, los suspiros, los vinos y mistelas, la jalea de guayaba, el dulce de grosellas, el masato, las rosquillas de harina y el chirrincho, perfectos para deleitar durante su estadía en el municipio.

### Municipios que conforman el corredor sur “Cuna de Caña y Sabor a Maíz”

El corredor sur se encuentra conformado por los municipios de Palmira, Pradera, Florida, Candelaria, Cali y Jamundí. A continuación, en la figura 3-6 se presenta la ubicación de los municipios en el mapa.

**Figura 3-6.** Mapa corredor turístico gastronómico “cuna de caña y sabor a maíz”.



Nota: ubicación de los municipios que conforman el corredor turístico gastronómico sur.

Fuente: Elaboración propia.

A continuación, se presenta la descripción general de cada uno de los municipios que conforman el corredor turístico gastronómico sur.

**Municipio de Palmira.** Fundado en 1680, llamado también “Capital Agrícola de Colombia” y segunda ciudad del departamento; se desarrolló como un importante centro urbano y hace parte de la ruta turística denominada “Destino Paraíso”. Está habitado por alrededor de 308 669 habitantes (Gobernación del Valle del Cauca, 2017; Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010). Ha experimentado durante los últimos años un acelerado crecimiento urbanístico e industrial. En su jurisdicción se encuentran instaladas grandes factorías dedicadas a la producción de muebles, maquinaria agrícola, empaques, tubos de cemento, mosaicos y artículos metálicos entre otros (Alcaldía de Palmira, 2021; Gobernación del Valle del Cauca, 2006g).

Este municipio se destaca gracias al cultivo de la caña de azúcar (su actividad más importante) (Alcaldía de Palmira, 2021). Posee alrededor de 18 000 hectáreas cultivadas que se procesan en varios ingenios ubicados en la región. Produce azúcar, panela, miel, frijol ladera, aguacate, banana, cítricos, guayaba, lulo, maracuyá, mora, tomate de árbol, vid, cebolla larga, cilantro, habichuela, tomate, repollo y alcohol; con respecto a su producción pecuaria se crían especies bovinas, avícolas; también ha producción piscícola (trucha) (Gobernación del Valle del Cauca, 2017).

**Municipio de Pradera.** Es la puerta de entrada por el sur; posee aproximadamente 56 545 habitantes, tiene una temperatura media de 23°C. Pradera es cuna de varios resguardos indígenas, en donde se pueden observar y conocer las tradiciones milenarias de las comunidades que habitan en dichos lugares; ejemplo de estas comunidades son la Kwet Wala y la Paez (Gobernación del Valle del Cauca, 2017; Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010). Los ríos que nacen en el municipio son el Bolo, el Parraga y el Vilela, los cuales inciden en el desarrollo del turismo y son de vital importancia para el riego de la región. Pradera se dedica a la agricultura, ganadería, minería, comercio y explotación forestal. Cultiva principalmente plátano, caña de azúcar, frijol, maíz, guanábana, mora, tomate de árbol, piña, arveja, habichuela, cebolla larga, pepino, pimentón y cacao. Fue fundado en 1866 por Rafael Gonzales Camacho,



Sergio Carvajal, Sixto María Sánchez y otros, en 1867 fue declarado municipio (Gobernación del Valle del Cauca, 2006h, 2017).

**Municipio de Florida.** Fundado en 1825 a orillas del río Frayle con el nombre de Perodiás; en 1833 se cambió el nombre al de Florida. En 1864, Florida fue declarado municipio; este se destaca por dedicarse a la agricultura, ganadería y al cultivo de caña de azúcar; sus principales productos son el café, las frutas, especialmente los cítricos, el sorgo, el maíz, la caña panelera, el plátano, frijol ladero, maíz ladero, banano, curuba, granadilla, guanábana, guayaba, mango, mora, tomate de árbol, arveja, cebolla larga, habichuela, pepino, tomate, yuca y la soya (Gobernación del Valle del Cauca, 2006d, 2017). Florida cuenta con alrededor de 58 555 habitantes, en donde se destacan los asentamientos de colonias caucanas y nariñenses. El municipio posee balnearios y senderos ecológicos generando que este se vuelva en un destino turístico importante (Gobernación del Valle del Cauca, 2017; Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010).

**Municipio de Candelaria.** Se caracteriza por ser uno de los municipios más antiguos del Valle del Cauca; cuenta con aproximadamente 84 129 habitantes, proveniente en su gran mayoría de Cauca y Nariño (Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010). Candelaria se dedica a la agricultura y la ganadería, cultivando soya, maíz, café, caña de azúcar, frijol, cacao, guayaba, cilantro, pepino y algodón. El “municipio a ritmo de salsa” ha creado un malecón turístico llamado Juanchito, en donde se puede ir a disfrutar de este ritmo musical, lo que genera otra actividad económica para su población. Candelaria se fundó en 1545 en un caserío poblado por indios calotes procedentes de Caloto a orillas del río Párraga, pero hasta solo en 1864 fue declarado municipio (Gobernación del Valle del Cauca, 2006c).

**Santiago de Cali,** capital del Valle del Cauca y segunda ciudad principal de Colombia (Alcaldía de Santiago de Cali, 2004). Se caracteriza por su clima cálido y la música, que la ha convertido en la capital mundial de la salsa. Es la segunda ciudad más importante del país y cuenta con aproximadamente 2 420 144 de habitantes (Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010). Es así como Cali se convierte en el centro urbano más importante del occidente colombiano y la tercera ciudad más poblada

después de Bogotá y Medellín (Instituto Geográfico Agustín Codazzi, 2011). Las principales actividades económicas de Santiago de Cali son los servicios agropecuarios, la caña de azúcar, la industria alimentaria y la gastronomía. Santiago de Cali fue fundada en 1536 por Sebastián de Belalcázar, pero se creó como municipio en 1863 (Alcaldía de Santiago de Cali, 2004).

Actualmente el municipio de Santiago de Cali cuenta con una gran infraestructura comercial y de servicios. Cabe destacar el hecho de que ha sido catalogada como segundo destino gastronómico de Colombia. Allí se han establecido numerosos negocios de cocina típica e internacional; existen barrios que concentran esta tendencia, como Granada, El Peñón, Ciudad Jardín, San Antonio y el Parque del Chontaduro, este último el más popular (Gobernación del Valle del Cauca, 2017).

**Municipio de Jamundí.** Fue fundado en 1536 por Juan de Ampudia y Pedro de Añazco y en 1885 fue creado como municipio. Este ha recibido distintos nombres desde la fecha de su fundación: Villa de Ampudia, Rioclaro y finalmente Jamundí; el nombre del municipio se debe al cacique Xamundí (Gobernación del Valle del Cauca, 2017). Cabe destacar que este municipio cuenta con aproximadamente 124 623 habitantes, es conocido a nivel nacional por ser la tierra del cholao (ensalada de frutas típica, con base de hielo rapado, frutas, leche condensada y almíbar) (Gobernación del Valle del Cauca, 2017; Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010). Las actividades principales a las que se dedica Jamundí son la agricultura, ganadería y minería; gran parte de sus cultivos son de arroz y mora. También, cultivan café, caña de azúcar, cítricos, guanábana, guayaba, lulo, mango, maracuyá, mora, piña, tomate de árbol, arazá y zapote. (Gobernación del Valle del Cauca, 2006f, 2017).

### **Descripción del Corredor del sur: “Cuna de caña & sabor a maíz”**

Este corredor, es conformado por seis municipios del sur del departamento del Valle del Cauca. La propuesta de logo presentada en figura 37 se basa en lo que los municipios que lo conforman tienen en común: la siembra de caña de azúcar y su gastronomía pues cada municipio tiene platos típicos que los representan a nivel nacional.

**Figura 3-7.** Logo corredor del sur: “Cuna de caña y sabor a maíz”.



Fuente: Elaboración propia.

La propuesta de ruta gastronómica nororiental comienza por Palmira, el primer municipio del corredor sur que limita al norte con el municipio de El Cerrito, al este con el departamento de Tolima, al sur con los municipios de Pradera y Candelaria y al oeste con los municipios de Cali, Yumbo y Vijes. Con respecto a sus atractivos turísticos, el municipio posee una de las catedrales más altas de Colombia, la Catedral de Nuestra Señora del Rosario del Palmar; cuenta también con la antigua Estación de Ferrocarril Rio Claro, la hacienda la Rita del ingenio Manuelita, declarados monumentos nacionales y que forman parte de la cultura del vallecaucano. Además que tiene balnearios naturales como el de Potrerillo. En el municipio de Palmira se pueden realizar actividades deportivas como la pesca, recorridos a caballo, caminatas ecológicas, en que se puede disfrutar del inigualable paisaje que ofrece el municipio. Sin dejar de lado la gastronomía que ofrece Palmira al turista, pues esta cuenta con una variedad de alimentos y dulces que hacen que el municipio sea único. Entre los manjares que pueden encontrar están las colaciones, las caspiroletas, el pollo en su jugo, el dulce de mamey, el fiambre vallecaucano, el masato, el pan batido, las tostadas de plátano, el pan batido, la

arepa de choclo, el pan de horno de plátano, los suspiros y los borrachos. Es por lo que el turista no puede quedarse sin visitar el municipio.

Recorriendo 25 min (18,5 km) hacia el sur se encuentra Pradera, un municipio que limita al norte con Palmira, al occidente con Candelaria, al sur con Florida y al oriente con Tolima. Este municipio es reconocido por tener resguardos indígenas como el resguardo Kwet Wala (Piedra Grande) y el resguardo indígena Páez, siendo estas comunidades importantes debido a que forman parte de la identidad cultural de la región; allí el turista puede apreciar la cultura y tradición de estas tribus indígenas. Pradera posee variedad de atractivos turísticos naturales como la quebrada Cristalina, el charco del Río Bolo, los balnearios Potrerito y las Palmeras y la reserva natural Nirvana. El municipio cuenta con lagos de pesca como Luisitania y el Oasis. Además, en Pradera se puede gozar de la gastronomía típica como un sancocho de gallina en fogón de leña, tamales vallunos y de postre un rico arroz de leche; para el camino panelitas de leche y cortado.

Siguiendo con el recorrido por el corredor sur, a 18 minutos (13,9 km) de Pradera se encuentra el municipio de Florida, caracterizado por poseer diversidad de atractivos turísticos como la iglesia de San Antonio de Padua que se encuentra en la plaza central, lo atraviesa el río Frayle. En Florida se realiza uno de los encuentros nacionales de danza Colombia Baila, en el cual, se puede observar los diferentes tipos de danzas de cada región y municipio de Colombia, siendo esto identidad cultural del municipio. El turista que vaya en búsqueda de conocer la biodiversidad del municipio encontrará sitios como las lagunas Fé, Esperanza y Caridad, el balneario natural La Hoya, el páramo Las Tinajas y las haciendas cañeras La Aurora y El Rey, declaradas Patrimonio Histórico del vallecaucano. Al lado de todas estas atracciones, están los restaurantes típicos del municipio, donde se puede disfrutar y deleitar con el aborrajado, el tradicional sancocho de gallina, el champús, los tamales, las empanadas, la carne de vientre, el pandebono, el cholado, el pandeyuca, el arroz de leche, la rellena, la lechona, el perrito de cerdo, el pollo relleno, el masato, el bizcochuelo, el kumis, la avena, la chicha y el salpicón.

Luego de haber pasado por Florida, está el municipio de Candelaria a 22 minutos (19,0 km), limitando al norte con Palmira, al occidente con

Cali, al oriente con Pradera y Florida y al sur con el departamento del Cauca. Conocido por su iglesia Nuestra Señora de la Candelaria ubicada en la plaza central que fue construida en 1779 y dedicada a la virgen patrona del municipio. Candelaria ofrece planes culturales que van desde el Encuentro Nacional de Danza Folclórica, en donde se baila lo típico del departamento y del municipio, pasando al Festival de Música de Cuerda Pedro Ramírez. Finalmente encontramos el Malecón Juanchito, en el cual puede aprender a bailar salsa al estilo vallecaucano. Todo lo mencionado anteriormente, forma parte de la cultura del municipio, pero el interesado en la biodiversidad o identidad ambiental del municipio, no debe dudar visitar la hacienda Guayabo Negro, la hacienda La Caideal y los lagos de pesca deportivos como Los Chorros, La Felicia y el Indio Sentado. En cuanto a su gastronomía, el municipio de Candelaria se ha posicionado en el departamento por vender una rellena llena de tradición, esto quiere decir que la receta se ha pasado de generación en generación conservando su identidad, al igual que la lechona; además, el municipio ofrece todo tipo de frituras vallunas como empanadas, marranitas, chicharrón y para los que se cuidan un poco más están los tamales acompañados de un guanábanazo, tanto para los visitantes como para los locales.

A 24 minutos (19,6 km), está ubicado el municipio de Santiago de Cali, siendo este capital del departamento del Valle del Cauca. Conocido por sus famosos monumentos como Cristo Rey, el Gato del Rio, el Teatro Jorge Isaacs, el cerro de las tres cruces y la estatua de Sebastián de Belalcázar. Tiene diversidad de atractivos turísticos; el turista puede disfrutar del centro historio de la ciudad, en donde está el Banco de la República, la catedral de San Francisco, el Museo del Oro y el Museo Arqueológico la Merced; es necesario resaltar que la posición geográfica en la se encuentra la ciudad la hace privilegiada para poder disfrutar de otros tipos de atractivos turísticos, como las caminatas por el parque los Farallones, –el cual cobijan 150.00 hectáreas y tiene innumerables fuentes de agua–, el ecoturismo en donde se puede hacer el avistamiento de aves ; también puede disfrutar de las zonas verdes con las que cuenta Cali, como el parque artesanal La Loma de la Cruz, El Parque Panamericano, El Parque del Perro y El Jardín Botánico. Cali, se caracteriza por ser una ciudad ca-

lurosa, por lo que sus bebidas refrescantes juegan un papel importante en su gastronomía, debido a que estas con tomadas en las olas de verano de la ciudad; cuando se habla de bebidas refrescantes se hace referencia a los sorbetes, a los jugos –ya sea en leche o en agua–, el cholado o cholao y los helados, como la lulada, el champús y el salpicón. Igualmente, es importante mencionar que la cocina caleña es una mezcla de ingredientes de la cultura europea, la afrodescendiente y la indígena; es por ello que en esta ciudad se encuentra variedad de productos como el tamal, el arroz atollado, los aborrajados, el sancocho de gallina, el pandebono, el manjar blanco, la chuleta valluna, la sopa de cuchuco, la sopa de plátano frito, la sopa de raíces, las tajadas de maduro frito, las papas aborrajadas, los borrachitos, el dulce de alfeñique y las masitas de choclo.

Para finalizar el recorrido, al sur de la ciudad está el municipio de Jamundí, ubicado a 57 minutos (24,3km) de la capital del Valle, conocido a nivel nacional por la ser la tierra del Cholado. Este municipio posee una amplia oferta turística a las personan que lo visitan, gracias a que posee varios humedales como el Madre vieja la Guinea, Madre vieja Guarino y Madre viaje el Avispal; sin ir muy lejos se encuentran el parque nacional natural de Los Farallones y el río Cauca, en donde se pueden realizar actividades acuáticas y ecológicas. Además, para el turista que busca un poco de cultura está la Casa Cultural y el Museo Arqueológico, caracterizados por tener valiosas piezas de las culturas indígenas asentadas en el municipio. Con respecto a su gastronomía, Jamundi, proporciona una amplia variedad de bebidas refrescantes; para escoger la más reconocida es su cholao; pero, no puede dejar el municipio sin deleitarse con un arroz atollado con chucha, un sudado de chucha, un tamal de bagre, una chucha con salsa de pipilongo, un salpicón o unas empanadas de arroz de leche.

### **Municipios Corredor Occidental: El puerto del sabor**

El corredor occidental se encuentra conformado por el distrito especial de Buenaventura. A continuación, en la figura 38 se presenta la ubicación de Buenaventura en el mapa.

**Figura 3-8.** Mapa corredor turístico gastronómico: “El puerto del sabor”.



Fuente: Elaboración propia.

**Buenaventura.** Fue fundada en 1539 por Juan de Ladrilleros; en 1719, la corona española elige a Buenaventura como puerto (Vía Pacífico, 2016). Esta es una de las ciudades más importantes de Colombia y el municipio más grande del departamento en cuanto a extensión se refiere. Buenaventura tiene aproximadamente 415 770 habitantes; se puede resaltar que parte de su población es afrodescendiente y cuenta con asentamientos indígenas (Gobernación del Valle del Cauca, 2017; Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2010). Es necesario resaltar que la economía del municipio gira alrededor del transporte de carga, en Buenaventura se mueve el 60% del comercio marítimo internacional del país y el 80% de las exportaciones de café (Vía Pacífico, 2016). Sus principales productos

son: pescado, mariscos, frutos tropicales, banano, borjón, coco, chontaduro, guayaba, papachina, yuca y especies aromáticas (Gobernación del Valle del Cauca, 2017).

### **Corredor Occidental: “El Puerto Del Sabor”**

Este corredor, conformado por el distrito especial de Buenaventura está ubicado en el occidente del departamento del Valle del Cauca. La propuesta de logo presentada en figura 39 se basa en brindar a los turistas la posibilidad de deleitarse con productos que son el encuentro de los saberes heredados de la cultura africana, de las creaciones propias, los métodos de extracción de aceites y del aprovechamiento de los ingredientes (proteínas, frutas y verduras) que proporciona, lo que hace que la gastronomía de Buenaventura guarde una relación directa con su entorno y su historia.

**Figura 3-9.** Logo corredor occidental: “el puerto del sabor”.



Fuente: Elaboración propia.



El corredor de Buenaventura, la puerta al pacífico colombiano, posee una amplia oferta gastronómica a lo largo de sus 6.078 km<sup>2</sup>, este municipio, el más grande en toda la región pacífico y el de mayor extensión del departamento del Valle del Cauca, brinda a los turistas la posibilidad de deleitarse con productos que son el encuentro de los saberes heredados de la cultura africana, de las creaciones propias, los métodos de extracción de aceites y del aprovechamiento de los ingredientes (proteínas, frutas y verduras) que proporciona, lo que hace que la gastronomía de Buenaventura guarde una relación directa con su entorno y su historia.

Es gracias a lo anterior, que se puede decir que realizar un recorrido por el “Puerto del Sabor” brinda una experiencia única al paladar; se pueden encontrar desde aperitivos como aguacates rellenos, cocteles y seviches de camarón o langostinos, empanadas de mariscos (pescado, camarón, piangua, calamar blanco), crema de Jaiba, hasta platos fuertes como: el arroz con coco, el arroz con mariscos, arroz verde, cazuela de mariscos, cazuela de conchas, camarones al ajillo, el encocado de jaiba, el encocado de camarones, el sudado de camarones, mariscos apanados, pescado frito, tapado de pescado, la crema de hojas de papachina, el sancocho de gallina costeño, el encocado de tollo ahumado, el silencio de pingua (pargo rojo, ñato), sin dejar de lado las bebidas como fresco de aguacate, jugo de borojó, el viche (aguardiente de caña elaborado de forma artesanal), el arrechón, el jugo de chontaduro y el guarapo de caña; postres como: las chancacas, el dulce de coco calado con panela, el pastel de chontaduro y envuelto en hoja de plátano.

Para acompañar la deliciosa gastronomía que ofrece este municipio se puede acudir a las playas turísticas (la playa Pianguita, la playa Juan De Dios, la playa Chucheros o Juanchaco) y a los senderos ecológicos en los cuales se podrá apreciar la biodiversidad del puerto. Es importante destacar que, en el mes de julio de cada año, el municipio realiza el Festival Folclórico del Pacífico, el cual promueve la música regional (marimba, son, chirimía y currulao) y los nuevos estilos. Pero sin lugar a duda uno de los mayores atractivos de Buenaventura es la posibilidad disfrutar de los mejores avistamientos de ballenas en el océano Pacífico y sus maravillosos paisajes de manglares, divisando la belleza de sus playas turísticas.

## **Decálogo de posicionamiento de la gastronomía vallecaucana “El encuentro entre el sabor y los destinos vallecaucanos”**

A continuación, se presenta el decálogo de posicionamiento de la gastronomía vallecaucana, el cual tiene como propósito exponer algunos de los atributos más destacados y diferenciadores del departamento, ya que estos deben de ser considerados elementos símbolo de identidad del territorio y son herramienta importante para el reconcomiendo y el logro de la competitividad de este. Como su nombre lo indica, el decálogo, está compuesto por diez consejos básicos de la gastronomía vallecaucana.

**Cuando el pájaro lo pica, es cuando la fruta esta rica:** El Valle del Cauca es uno de los departamentos con mayor número de especies de aves, cuenta con alrededor 725 de diferentes tipos; además de ello, es necesario resaltar que 100 son especies migratorias latitudinales (Gobernación del Valle del Cauca, 2009). Las aves más representativas del departamento son: el azulejo, el barranquero, el batará carcajada, el búho, el carpintero cariblanco, el carpintero ahumado, el chamón, el colibrí ermitaño verde, el colibrí esmeralda coliazul, el colibrí cola de raqueta, el colibrí collarejo, el colibrí zumbador, el copetón, el cucu ardilla, el gavilán, las golondrinas, la guacharaca, el halcón o cernícalo, la lora chocolera, el manaquí cabeciamarillo, el mielero, la mirla, la pava, el saltarin collarejo, el solitario negro, la tijereta, la torcaza morada, el tucán rabirrojo, el turpial y el zambullidor (Refugio Corazones Verdes Reserva Natural, 2021); cada una de estas especies forma parte de la identidad de Valle del Cauca. Adicional a lo anterior, el Valle es el segundo departamento productor de frutas (536 millones de toneladas), de las cuales, las más representativas son la papaya (35%), los cítricos (21%), la piña (17,2%) y el banana (16.6%), sin dejar de lado los cultivos de aguacate, guayaba, maracuyá, chontaduro, uva y borojó (Cámara de Comercio de Cali, 2014).

**El Valle también sabe a café:** La posición privilegiada del departamento del Valle del Cauca la hace un suelo fértil para el cultivo de café; es tan así, que en el departamento, 39 de los 42 municipios cosechan café en más de 61 mil hectáreas sembradas (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2018) lo que lleva a que la producción de café sea una de las ac-

tividades económicas agrícolas más importantes de la región. Es de este modo que en el norte del Valle se podrán encontrar municipios con vocación cafetera sin igual, como los casos de Sevilla, El Águila, El Cairo y Caicedonia, entre otros, que proporcionan al departamento sabor a café.

**La gastronomía del Valle sabe a maíz:** El maíz es un producto representativo de la región, debido a que este es uno de los departamentos en donde más cultiva (12%) (Superintendencia Comercio y Turismo, 2011); el maíz se come en esta región desde la época de la colonia; es por ello que muchas de las preparaciones tradicionales del Valle están elaboradas con dicho producto; ejemplo de ello es el champús, el aborrajado que se empaniza con harina de maíz, las empanadas vallunas que son elaboradas a base de este ingrediente (masa), el tamal que se prepara a base de maíz, la chuleta valluna, el pandebono, entre otras. Cada una de estas preparaciones típicas del departamento son elaboradas o sumergidas en maíz; es debido a esto que se puede decir que el maíz juega un papel importante en la identidad del departamento.

**Recuerda que el tamal no está mal:** El tamal es muestra de cultura, identidad y diversidad vallecaucana; síntesis de la nueva cultura culinaria (Ordoñez Caicedo, 2012). Algunos de los municipios que conforman este departamento, poseen diferentes recetas para este platillo todas válidas y muy sabrosas; ejemplo de ello es encontrarse con variedades como el nombrado tamal valluno, el cartagueño y el de Ginebra, todos compuestos por un puñado de masa que se aliña y adereza según los gustos de regiones y familias. Tienen ingredientes variados (ya sea la variedad de proteína o las verduras utilizadas) pero todos envueltos en hojas del plátano soasado o en hojas de bijao.

**Porque el “PAN” es un “BONO” del Valle:** El Valle de Cauca es conocido a nivel nacional por su pandebono que forma parte de la cultura y tradición del departamento; es elaborado a base harina de maíz, huevos, leche y queso rallado. Este producto surgió en el municipio de Dagua en la hacienda llamada El Bono; se identifica por ser una rosca; antiguamente se llamaba pan de queso cuando recién se creó, pero para comercializarlo se le llamo pandebono con honor a la finca en donde se fabricaban (Turismo Valle, n.d.). Es necesario resaltar los otros panes reconocidos

de la región como lo son el pan de yuca y el pan de queso. Estos deliciosos manjares forman parte de la identidad del vallecaucana.

**Sentir la caña es vivir el Valle:** La caña de azúcar es uno de los mayores tesoros explotados del Valle del Cauca. Esta planta brinda subproductos que cubren de dulzura al departamento. Como no relacionar a la panela, al guarapo, a la miel de caña y al azúcar con el Valle. Eso sin olvidar que estos subproductos son utilizados en preparaciones típicas de la gastronomía vallecaucana, como es el caso del champús; en pocas palabras la caña de azúcar es símbolo de la gastronomía dulce que cubre al Valle.

**Valle sin sancocho, es una vida sin gozo:** El departamento es conocido por su delicioso sancocho de gallina cocinado a fogón de leña; es inigualable por su aroma, sabor y color, uno de los secretos de este delicioso sancocho es asar la gallina y luego añadirla al caldo, esto hace que todos los sabores se desprendan dentro de la olla. Aunque el sancocho más popular es el de gallina, no se puede dejar de lado el sancocho trifásico, el sancocho de pescado y el sancocho de cola. Cada uno de estos son los que representan el Valle del Cauca y lo hacen único en su gastronomía.

**Dulces y mecatos hacen del Valle un encanto:** El departamento del Valle del Cauca cuenta con gran variedad de dulces y mecatos tradicionales, cada uno de ellos reflejo de la identidad culinaria del territorio; estos van desde los realizados con frutas y cereales del departamento, hasta los hechos a base de ingredientes de origen animal, calientes o fríos, horneados o licuados, curados o no, todos símbolo de tradición, que deleitan el paladar del consumidor: gelatinas, panderitos, manjarblanco, brevas, colaciones, jaleas, tartas, sorbetes, chocolates y más.

**Para bajar el calor cholao, guarapo y lulada es lo mejor:** Con el fuerte calor que se presenta en el departamento durante todo el año, este cuenta con una amplia variedad de bebidas refrescantes como los sorbetes de guanábana y borojó, el cholao caracterizado por ser hielo triturado al que se adiciona fruta picada y una bola de helado; los helados a base de leche y agua como el de lulo, fresa, piña, coco entre otros y los jugos. Las principales bebidas son la lulada elaborada a base de lulo, el cholao a base de hielo con fruta picada, el champús a base de piña, maíz, lulo y

hojas de naranja. Es así como estas delicias vallecaucanas refrescan un día caliente.

**Si a vino colombiano se refiere el Valle te lo tiene:** El Valle del Cauca, cuenta con uno de los municipios expertos en la producción de vino, La Unión – Valle, territorio potencia en la producción de este producto; por algo es conocida como “La capital vitivinícola de Colombia”; su principal empresa productora de vinos es Casa Grajales con 40 años de historia en la producción de esta elaboración vallecaucano. Es de esta manera como en el Valle se podrá encontrar un buen vino para disfrutar y compartir.

## Conclusiones

De acuerdo con Palacios Sinisterra, C. A, Cuartas Montero y Parra Ocampo (2020), la gastronomía y la cultura vallecaucana, parten de la comprensión de su identidad cultural a través de prácticas y saberes ancestrales que se pueden reflejar en la culinaria y en las formas de preparar los alimentos, la conservación de estos, los fritos y cocidos, de los quebrados, sudados y sopas. Para su producción en el ámbito gastronómico es necesario considerar su sostenibilidad; teniendo en cuenta a Gomez, et.al (2021) es importante considerar el impacto ambiental de la producción agropecuaria, que finalmente se llevará al consumidor final en platos que sean representativos del Valle del Cauca; esto está entrelazado en las actividades de producción y consumo final como lo indica Robledo Cedeño, et al (2021) en aspectos como la separación de residuos, incentivos para el reciclaje y concientización sobre el cuidado al medio ambiente en la cadena productiva. Llevando así las prácticas del turismo gastronómico hacia la sostenibilidad.

Tener en cuenta los conceptos de marca territorio y denominación de origen es transcendental, puesto que se convierten en una herramienta clave que contribuye al logro de la competitividad en el departamento. Estos, pueden ser tenidos en cuenta como mecanismos de apoyo para la implementación de las rutas turísticas gastronómicas en el departamento.

El atractivo turístico del departamento se potencia con la explotación de la ruta gastronómica, por lo que se recomienda la generación de estrategias de mercadeo que logren posicionar en el turista esta opción para

sus planes de visita. Este es un tema del que se pueden encargar futuros esfuerzos académicos. Adicionalmente, conformar los corredores turísticos que aquí se describen es un avance para el departamento. Por lo tanto, es importante el apoyo de las autoridades de orden nacional y municipal a través de señalización, publicidad y soporte. También es importante el apoyo de entidades privadas como Fontur y Anato, entre otras. De igual forma, para que todo esto se lleve a cabo, no solo en el departamento, sino en todo el país, el papel del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo es protagónico. Solo la unión de todas las partes, academia, entes públicos y privados y los operadores turísticos puede lograr el objetivo de posicionar al turismo gastronómico como un referente en el departamento del Valle del Cauca.

## Referencias bibliográficas

- Alameda, D., & Fernández, E. (2012). La comunicación de las marcas territorio. *IV Congreso Internacional Latina de Comunicación Social – IV CILCS*, 28. [http://www.revistalatinacs.org/12SLCS/2012\\_actas/160\\_Alameda.pdf](http://www.revistalatinacs.org/12SLCS/2012_actas/160_Alameda.pdf)
- Alcaldía de Guadalajara de Buga. (2018). Buga [Institucional]. [http://www.guadalajaradebuga-valle.gov.co/informacion\\_general.shtml](http://www.guadalajaradebuga-valle.gov.co/informacion_general.shtml)
- Alcaldía de la Unión Valle. (2017). *Alcaldía de La Unión- Valle del Cauca. Nuestro municipio* [Institucional]. [http://www.launion-valle.gov.co/informacion\\_general.shtml](http://www.launion-valle.gov.co/informacion_general.shtml)
- Alcaldía de Palmira. (2021). *Información General de Palmira*. <https://palmira.gov.co/enlaces-de-interes/informacion-general-de-palmira>
- Alcaldía de Santiago de Cali. (2004, mayo 11). *Así es la historia de nuestra amada Cali, 485 años soñados, vividos, bailados, resilientes*. [https://www.cali.gov.co/publicaciones/1335/nuestra\\_historia\\_santiago\\_de\\_cali\\_tiene\\_477\\_aos/](https://www.cali.gov.co/publicaciones/1335/nuestra_historia_santiago_de_cali_tiene_477_aos/)
- Amaya Molinar, C. M., Sosa Ferreira, A. P., Moncada Jiménez, P., Amaya Molinar, C. M., Sosa Ferreira, A. P., & Moncada Jiménez, P. (2017). Determinantes de competitividad turística en destinos de sol y playa mexicanos. *Región y sociedad*, 29(68), 279-315. <https://doi.org/10.22198/rys.2017.68.a205>
- Cámara de Comercio de Cali. (2014). *Enfoque Competitivo*. Cámara de Comercio de Cali. <http://www.ccc.org.co/file/2014/03/Enfoque-competitivo-marzo.pdf>

- Cámara de Comercio de Tuluá. (2016, enero 22). Tuluá. Cámara de Comercio de Tuluá. [https://camaratulua.org/area\\_influencia/tulua/](https://camaratulua.org/area_influencia/tulua/)
- Cerdá Bertomeu, M. J. (2015). *El papel de las administraciones públicas al crear marcas territorio. Una perspectiva de marketing* [Tesis para optar al título de doctor en Marketing y Dirección Estratégica de Empresas, Universidad Miguel Hernández]. <http://dspace.umh.es/handle/11000/1769>
- Crouch, G. I., & Ritchie, J. R. B. (1999). Tourism, Competitiveness, and Societal Prosperity. *Journal of Business Research*, 44(3), 137-152. [https://doi.org/10.1016/S0148-2963\(97\)00196-3](https://doi.org/10.1016/S0148-2963(97)00196-3)
- Cruz Ruiz, E. de los R., Ruiz Romero de la Cruz, E. M., & Zamarreño Aramendia, G. (2017). Marca territorio y marca ciudad, utilidad en el ámbito del turismo. El caso de Málaga. *International journal of scientific management and tourism*, 3(2), 155-174.
- Cuartas Montero, D. L. (Ed. científica). (2020). *Sujeto e identidades: miradas en curso desde la historia cultural*. Cali, Colombia: Editorial Universidad Santiago de Cali.
- De San Eugenio Vela, J. (2011). *La transformació de territoris en marques: El reconeixement i la diferenciació d'identitats espacials en temps postmoderns. Un estat de la qüestió* [Tesis Doctorals, Universitat Pompeu Fabra]. <http://repositori.upf.edu/handle/10230/12303>
- De San Eugenio Vela, J. (2013). Fundamentos conceptuales y teóricos para marcas de territorio. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 62, 189-211.
- Federación nacional de cafeteros de Colombia. (2018). *Nuestro Café* [Institucional]. Datos. [https://valle.federaciondefcafeteros.org/fnc/nuestro\\_cafe/category/118](https://valle.federaciondefcafeteros.org/fnc/nuestro_cafe/category/118)
- Gobernación del Valle del Cauca. (2006a). *Andalucía* [Institucional]. Datos. <http://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones.php?id=19>
- Gobernación del Valle del Cauca. (2006b). *Caicedonia* [Institucional]. Datos. <http://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones.php?id=33>
- Gobernación del Valle del Cauca. (2006c). *Candelaria* [Institucional]. Datos. <http://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones.php?id=36>

- Gobernación del Valle del Cauca. (2006d). Florida [Institucional]. Datos. <http://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones.php?id=38>
- Gobernación del Valle del Cauca. (2006e). Ginebra [Institucional]. Datos. <http://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones.php?id=24#inicio>
- Gobernación del Valle del Cauca. (2006f). Jamundí [Institucional]. Datos. <http://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones.php?id=39>
- Gobernación del Valle del Cauca. (2006g). Palmira [Institucional]. Datos. <http://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones.php?id=41>
- Gobernación del Valle del Cauca. (2006h). Pradera [Institucional]. Datos. <http://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones.php?id=42>
- Gobernación del Valle del Cauca. (2006i). Sevilla [Institucional]. Datos. <http://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones.php?id=34>
- Gobernación del Valle del Cauca. (2006j). Toro [Institucional]. Datos. <http://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones.php?id=15>
- Gobernación del Valle del Cauca. (2006k). Tuluá [Institucional]. Datos. <http://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones.php?id=30>
- Gobernación del Valle del Cauca. (2006l). Zarzal [Institucional]. Datos. <http://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones.php?id=18>
- Gobernación del Valle del Cauca. (2009). Biodiversidad [Institucional]. Datos. <http://www.valledelcauca.gov.co/casadelvalle/publicaciones.php?id=10687>
- Gobernación del Valle del Cauca. (2017). *Fogón Vallecaucano. Cocinas de valle, mar y montaña*. Gobernación del Valle del Cauca.
- Gómez Racines, L., López Luna, L. F. y Mazabel Quintana, L. F. (2021). Percepción del consumidor de productos agrícolas y los problemas de la agricultura convencional. En: Vargas Calderón, D. F., Gómez Racines, L. y Rojas Muñoz, A. L. (Eds. científicos). *El consumidor y la agricultura sostenible para el siglo XXI* (pp. 37-70). Cali, Colombia: Editorial Universidad Santiago de Cali.
- Hernández Mogollón, J. M., Clemente, E. D., & López-Guzmán Guzmán, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico



de la ciudad de Cáceres (España). *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 68, 407-428.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. del P. (2014). *Metodología de la investigación* (Sexta Ed.). McGraw-Hill.

Huertas, A. (2011). *Las claves del Citybranding*. Portal de la Comunicación InCom-UAB-Lecciones del portal. [https://incom.uab.cat/portalcom/wp-content/uploads/2020/01/57\\_esp.pdf](https://incom.uab.cat/portalcom/wp-content/uploads/2020/01/57_esp.pdf)

Instituto Geográfico Agustín Codazzi. (2011). *Mapa turístico de Cali y sus alrededores*. Instituto Geográfico Agustín Codazzi.

Metaxas, T. (2002). Place Marketing, Strategic Planning and Competitiveness: The Case of Malta. *Conference Urban and Spatial European Policies. Levels of Territorial Government*. [http://www.prd.uth.gr/en/staff/th\\_metaxas/publications/1640](http://www.prd.uth.gr/en/staff/th_metaxas/publications/1640)

Ministerio de Comercio Industria y Turismo. (2010). *Valle del Cauca—Colombia. Guía turística*. <https://www.colombia.com/turismo/images/valle-del-cauca.pdf>

Muñiz Martínez, N., & Cervantes Blanco, M. (2010). Marketing de ciudades y «Place Branding». *Pecunia: Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad de León*, 2010, 123-149. <https://doi.org/10.18002/pec.v0i2010.767>

Ordoñez Caicedo, C. (2012). *Gran libro de la cocina colombiana* (Primera ed.). Ministerio de Cultura.

Palacios Sinisterra, C. A. (2020). *Conocimiento tradicional, cocina y mujer en Buenaventura*. Cali, Colombia: Editorial Universidad Santiago de Cali; Editorial Universidad del Pacífico.

Parra Ocampo, J. (Ed. Científico) (2020). *Resiliencia Urbana. Una mirada académica desde el Pacífico*. Cali, Colombia: Editorial Universidad Santiago de Cali; Editorial Universidad del Pacífico.

Philippoteaux, C. (2016). *Marcas colectivas y denominaciones de origen: Valorar y proteger mi producto*. IGE IPI. <https://docplayer.es/55252932-Marcas-colectivas-y-denominaciones-de-origen-valorar-y-proteger-mi-producto.html>

- Refugio Corazones Verdes Reserva Natural. (2021, marzo 11). Avistamiento de Aves. Refugio Corazones Verdes. <https://refugiocorazonesverdes.com/avistamiento-de-aves-2/>
- Restrepo López, F. E. (2016). Fortalecimiento social y estructural de la fundación para la paz, la diversidad y el desarrollo territorial paz diversa, de Sevilla Valle del Cauca [Trabajo de grado para optar al título de licenciatura en etnoeducación y desarrollo comunitario, Universidad Tecnológica de Pereira]. <https://repositorio.utp.edu.co/server/api/core/bitstreams/e8466e4e-124d-4200-92f7-fb90b42c266a/content>
- Ritchie, J. R. B., & Crouch, G. I. (1993). *Competitiveness in International Tourism: A Framework for Understanding and Analysis* (First ed). World Tourism Education and Research Centre, University of Calgary.
- Ritchie, J. R. B., & Crouch, G. I. (2003). *The Competitive Destination: A Sustainable Tourism Perspective* (First ed.). CABI.
- Salazar Jiménez, R. (2014). La cocina Vallecaucana. Entre el paladar y lo gástrico. *La palabra*, 21, 37.
- Superintendencia de Industria y Comercio. (2012). *Denominaciones de origen y marcas no tradicionales* [Documento técnico]. [https://www.sic.gov.co/sites/default/files/Denominaciones\\_Origen\\_Marcas\\_Tradicionales%20%20.pdf](https://www.sic.gov.co/sites/default/files/Denominaciones_Origen_Marcas_Tradicionales%20%20.pdf)
- Superintendencia de Industria y Comercio. (2013). *Manual de denominaciones de origen* [Manual técnico]. [https://www.sic.gov.co/sites/default/files/Cartilla\\_Manual\\_Denominaciones\\_Origen.pdf](https://www.sic.gov.co/sites/default/files/Cartilla_Manual_Denominaciones_Origen.pdf)
- Toro, G., Galán, M. L., Pico, L. A., Rozo, E., & Suescún, H. (2015). La planificación turística desde el enfoque de la competitividad: Caso Colombia. *Anuario Turismo y Sociedad*, 16, 1. <https://doi.org/10.18601/01207555.n16.09>
- Valencia Villegas, B. (2019). *Historia municipio de Cartago Valle*. <https://www.cartago.gov.co/historia/>