Ruta Gastronómica La Virginia

2021

Contratista:

Sebastián González Molina.

Magister en Administración de Negocios.

La Virginia Risaralda

1 diciembre de 2021

ANEXO 03. Informe Ruta Gastronómica La Virginia 2021

Contratista	SEBASTIAN GONZALEZ MOLINA
Informe de Actividades	03
Periodo	1 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE DEL 2021
Número del Contrato	**N° 247 DE 2021**
Clase del Contrato	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES.
Objeto:	"PRESTACION DE SERVICIOS PARA MEJORAR LA EXPLOTACIÓN Y PROMOCIÓN DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS, IMPLEMETANDO LA RUTA TURISTICA Y GASTRONOMICA ENFOCADA EN EL PLATO TIPICO DIURNO Y PLATO TIPICO NOCTURNO DEL MUNICIPIO DE LA VIRGINIA, RISARALDA".
Plazo	TRES (03) MESES
Valor Total del Contrato	$10.300.000
Fecha de Inicio	13 DE SEPTIEMBRE DEL 2021
Fecha de Terminación	12 DE DICIEMBRE DEL 2021
Adición 1	N/A
Prórroga 1	N/A
Adición 2	N/A
Prórroga 2	N/A
Supervisor y/o interventor	**DIEGO MAURICIO OSSA FRANCO**
Dependencia	Director Turismo
Nueva Fecha de Terminación	N/A

Introducción

La alimentación es una necesidad de todo ser humano y esta se incluye dentro de cualquier itinerario de todo tipo de turismo. A lo largo de la historia de la humanidad, se ha evidenciado que dentro de las necesidades básicas más importantes para la supervivencia se encuentra ligada la de la alimentación. Hoy por hoy gracias al crecimiento económico, la globalización y el fomento del turismo, se tiene la posibilidad de cautivar a viajeros nacionales e internacionales, turistas locales, regionales y hasta las propias comunidades del municipio, en el que se pueda encontrar todo lo que supla las expectativas en materia de turismo y en especial dentro del patrimonio local gastronómico como elemento importante para desarrollar ventajas competitivas sostenibles en el tiempo para el municipio de La Virginia, Risaralda.

Se tiene como objetivo principal presentar una propuesta de una ruta típica gastronómica en La Virginia, Risaralda; con el fundamento de incentivar el turismo gastronómico del municipio, con la idea de llevar en la ruta experiencias de la gastronomía típica que enaltece la tradición, las costumbres y el talento de los comerciantes de este sector económico como uno de los principales atractivos para cautivar a los turistas que visiten el municipio.

Con ésta propuesta se pretende dinamizar el turismo, incentivar la formalización empresarial, apoyar el emprendimiento y los encadenamientos productivos del sector gastronómico para generar desarrollo económico, incremento del recaudo fiscal del municipio, generación de empleo, mejora de la imagen del municipio, consolidación de estrategias de apoyo para la generación de valor del aparato productivo del municipio, al generar ventajas competitivas que ayuden al aprovechamiento de la ubicación estratégica de La Virginia, el sabor, la cultura, el entretenimiento y diversión para convertir al municipio en el largo plazo en un referente importante en materia de turismo.

Es así que se plantea en un primer escenario realizar un trabajo de campo, visitando todos y cada uno de los establecimientos gastronómicos del municipio, con la finalidad de realizar un estudio de carga que permita identificar el potencial que se tiene para posicionar el turismo gastronómico local y así obtener la información clave para identificar el estado del comercio en cuanto a formalización y pago de impuestos locales que son claves para el recaudo y crecimiento de las arcas del municipio para la buena gestión de los recursos y proyectos por parte de la administración pública.

En una segunda fase del proyecto se busca identificar los platos típicos de la oferta gastronómica del municipio, para consolidar un buen registro fotográfico de sus productos para brindarles a los turistas elementos atractivos que influyan en la preferencia de estos por visitar a La Virginia como un sitio importante en el que puedan disfrutar de una buena ruta gastronómica. Con esto se desarrollaría el catalogo virtual de la ruta gastronómica y se conocería la bebida típica del municipio que podría estar relacionada con el “guarapo” dada la influencia de los cultivos de caña y el incremento de negocios informales que venden ésta preparación.

En la tercera fase se pretende desarrollar un marco técnico con las recetas de cada establecimiento, de la mano de la historia y los elementos diferenciadores que se puedan destacar para convertir cada establecimiento en un lugar atractivo que ofrezca las mejores experiencias para sus visitantes fomentando el desarrollo turístico del municipio de La Virginia. Y por último desarrollar el Catalogo de la Ruta Gastronómica como producto insignia del municipio en cuanto a turismo y también como herramienta innovadora que le aporta competitividad a cada establecimiento local, mientras sirve como el prototipo clave para mejorar la imagen de La Virginia a nivel nacional e internacional mediante la participación en las ferias comerciales y de turismo como ANATO.

Justificación

Desde hace mucho tiempo, el desplazamiento de una persona tiene como necesidad dentro de esta, el conocer nuevas culturas; desde el entorno habitual de las personas desean conocer culturas que nunca hayan visto, por ende, serán la de los antepasados o las culturas representativas de ciertos sectores como en el caso del patrimonio cultural cafetero.

Es por esto que la gastronomía empieza a jugar un papel importante, puesto que es considerada un elemento integral de la cultura de un lugar donde se puede impulsar el mismo por medio del turismo. La gastronomía se ha convertido en una motivación para las personas a la hora de elegir un destino, puesto que miran si en el lugar escogido, les brinda una buena oferta gastronómica.

La cultura gastronómica en Colombia ha tenido una disminución en cuanto al consumo, por ende, se propone diseñar una ruta con esta temática en el municipio de La Virginia, buscando así tener un mayor reconocimiento de los platos típicos de nuestra región y así resaltar la cocina tradicional colombiana de la mano de los platos internacionales y comidas rápidas que hacen parte de la oferta gastronómica del municipio.

Se ve como un problema la falta de apropiación de la cocina tradicional y típica colombiana, dado que los residentes como los turistas nacionales e internacionales, no tienen la información básica sobre este tema, por ende, es una necesidad brindar espacios y formas para darlo a conocer, por esto la importancia y la utilidad de implementar la ruta en el municipio.

La ruta gastronómica es necesaria para fortalecer la cadena de valor del sector turístico del municipio puesto que de la ruta gastronómica dependen diversos ítems que están en pro del desarrollo turístico, incluyendo el índice de competitividad turística puesto que la gastronomía es una de las cosas más llamativas en términos turísticos y en términos de rentabilidad económica si así se interpreta. A su vez, se debe tener en cuenta que cuando se habla de gastronomía, no se hace alusión a un reto particular sino de una serie de preparaciones que incluso posee sabores ancestrales pues si se toma como referencia para el caso del plato típico de la Virginia, el Viudo en Salsa es un plato que tiene más de 40 años y su cuya

procedencia manifiesta la familia que lo prepara, nace en la costa atlántica y en esta parte del país se fortalece y dado que con los ingredientes con el que se preparan en su lugar de origen no son los mismos se transforma y se convierte hoy en lo que se conoce como Viudo de Pescado.

La ruta gastronómica es uno de los ítems más importantes para el tema de desarrollo turístico de una localidad pues desde la ruta se puede establecer la oferta y demanda de los productos, y los elementos diferenciadores que sirven como atractivo para la llegada de nuevos turistas, lo cual ayuda a dinamizar el comercio en general, el sector hotelero, el sector gastronómico y hasta puede convertir a La Virginia en un sitio atractivo para hacer negocios, que quizás en el mediano plazo sea importante para la llegada de inversión nacional y extranjera; por ende, para el caso del municipio de la Virginia Risaralda, la ruta gastronómica se convierte en uno de sus pilares fundamentales porque la gastronomía local es muy fuerte, teniendo en cuenta que en la Virginia el pescado es uno de los productos más reconocidos no solamente a nivel local sino regional e incluso nacional, citando como ejemplo el "Restaurante Las Delicias N°2" cuyo propietario manifiesta que cada ocho días su establecimiento es visitado por personas que vienen de las ciudades de Armenia y Manizales, quienes cumplen la función de turistas solamente con un fin disfrutar de un delicioso plato de la Virginia Risaralda.

Al igual que el pescado, el patacón relleno es uno de los productos que también cuenta con la misma vocación, citando como ejemplo al dueño del negocio "Zabroxo" quien manifiesta que tiene una parada de personas que constantemente frecuentan su negocio para comer patacón, esta parada puede ser de unas 80 a 100 personas que son "harlistas", los cuales hacen una parada en el municipio de la Virginia Risaralda solamente para disfrutar de este plato.

Con esto se puede establecer que la gastronomía no solamente hace parte de la cadena de valor del sector turismo, sino que también es fundamental si se piensa en términos de desarrollo turístico y en términos de implementar una ruta gastronómica. Por ende, se debe tener cuenta que dentro lo que es una ruta gastronómica para esta fecha cabe diferentes ítems como lo es un estudio de carga

y tener presente actualmente la influencia que tiene la gastronomía extranjera en el gourmet virginiano.

De esta manera, se puede establecer que detrás de cada plato típico existe una historia, un sabor ancestral y un conocimiento que se trasmite de generación a generación, por lo tanto, cuando hablamos de ruta gastronómica y hablamos de platos no nos referimos a una sola receta sino a múltiples preparaciones y a múltiples historias e historias de vida que hacen parte de estas.

Así mismo, se debe tener en cuenta que para implementar la ruta gastronómica se deben vincular tanto el plato típico nocturno como el plato típico diurno pero conexo a eso también se debe tener presente que existen otros tipos de restaurante que hacen diferentes preparaciones, por lo tanto se buscaría fortalecer la bebida típica que es el guarapo y la bandeja paisa como un segundo plato, tomando en cuenta que nos encontramos en un municipio que está dentro del eje cafetero y este plato es muy fuerte y su promoción es muy notable a nivel tanto nacional como regional, por ende entre las actividades de la ruta gastronómica esta fortalecer todo el tema de gastronomía, hacer un registro fotográfico, hacer un registro en el tema de video y sobre todo dejar plasmado todas las actividades que se hacen en un catálogo que ofrezca toda la oferta gastronómica del municipio, así dicho catalogo permitiría al turismo del municipio tener una mayor coordinación y estar a la vanguardia en cuanto a las diferentes ferias y festivales que promueven este tipo de platos y sabores.

Metodología

La metodología para realizar la ruta gastronómica se compone de cuatro aspectos, el primer aspecto está relacionado con un trabajo de campo donde se deben visitar todos los establecimientos comerciales que están directamente relacionados con la gastronomía local que va desde restaurantes hasta comidas rápidas sin hacer exención de ningún establecimiento comercial. En este trabajo de campo de igual manera se pretende entrar a dialogar con los propietarios de cada negocio para

realizar un estudio de carga el cual es muy necesario en todo lo relacionado con el desarrollo turístico del municipio.

Luego, como segundo aspecto se debe comenzar a registrar cada uno de los platos típicos que hacen parte de la gastronomía local desde la comida tradicional como lo puede ser el plato típico de la Virginia, el Viudo de Pescado en Salsa hasta las comidas rápidas donde se habla del patacón que muchos han llegado a considerar como el plato típico nocturno del municipio, esto con el fin de poder tener un registro fotográfico de toda la gastronomía local que permita hacer un catálogo virtual y un catálogo físico, de esta manera con el registro se incentiva al consumo de cada plato, además dentro de este trabajo también se haría un trabajo realizado con el tema de las recetas de cada plato para poder así tener por primera vez un marco técnico de los componentes de los platos típicos del municipio sin entrar al término de las preparaciones ya que eso se considera propio de cada negocio y es en cierto sentido la patente que tiene cada restaurante sobre su gastronomía.

Como tercer aspecto esta realizar un concurso de las comidas típicas del municipio, en este concurso se plantea hacer una feria en la cual se escoja el mejor plato típico del municipio, dicho concurso podría llevarse en las fiestas aniversarios del municipio y plantear la posibilidad de realizar el festival del pescado algo nunca antes hecho complementario a este también el festival del patacón o una mezcla de ambos platos, con el fin de buscar cerrar la actividad de la ruta gastronómica e implementar algo que no se ha realizado pero que es muy llamativo en términos de gastronomía porque atraería turistas al municipio y de paso sería un incentivo para los comerciantes del gremio gastronómico quienes son fundamentales en el desarrollo turístico.

Por último y como cuarto punto esta implementar el catálogo de la ruta gastronómica, este catálogo al igual que el pasaporte virtual y otros catálogos de turismo estaría en inglés y en español cuyo fin sería promocionar la gastronomía del municipio como uno de los elementos más potentes que tiene le municipio en términos turísticos pues si bien es cierto la Virginia no solamente es reconocida por sus ríos o su clima sino también por su gastronomía. Con este catálogo se pretendería realizar una serie de actividades y participar en ferias como la feria

Nacional de Turismo ANATO 2022 y el municipio estaría dando pasos agigantados en términos de toda la concesión del desarrollo turístico y del orden del mismo.
En cada actividad desarrollada a lo largo del proyecto, se buscará promocionar y posicionar la identidad corporativa (imagen) de la Alcaldía Municipal y la Dirección Operativa de Turismo.

Objetivos

Objetivo General

- Implementar una ruta gastronómica donde se promueva las rutas turísticas en el municipio de La Virginia, desde el fortalecimiento del plato típico diurno y nocturno de la gastronomía local.

Objetivos Específicos

- Realizar un concurso gastronómico con los restaurantes, establecimientos comerciales de comidas rápidas y los demás negocios que prestan el servicio de atención al cliente en los horarios diurnos y nocturnos en el municipio de La Virginia para la elección de los platos típicos locales.

- Ejecutar un estudio de carga donde se evidencie la cantidad de turistas y clientes que visitan los establecimientos de comidas nocturnas y diurnas que harán parte de la Ruta Gastronómica del municipio.

- Establecer un folleto virtual donde se fortalezca toda la oferta gastronómica del municipio con sus respectivas evidencias fotográficas en alta resolución con los logos de la Alcaldía Municipal y la Dirección Operativa de Turismo.

- Entregar video clip en alta resolución con las evidencias fotográficas y los registros de elección de los platos típicos para promover la oferta gastronómica del municipio de La Virginia Risaralda.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

La proyección que se ha planteado a través de la realización de la ruta es en primer lugar crear una actividad diferente para el turista donde se pueda apoyar de la cultura local y se genere una fuente de ingresos adicionales para la comunidad, y también se pueda establecer un desarrollo local sostenible entre toda la oferta gastronómica del municipio de La Virginia. Es importante destacar que dentro de los lineamientos para el desarrollo turístico del municipio se requiere comprender que el turismo responsable y sostenible puede generar ventajas competitivas sostenibles en el tiempo cuando se establecen las acciones apropiadas para generar desarrollo económico.

Dado a que la alimentación es una necesidad que tiene todo ser humano, sin importar creencias, religiones, país de origen o gustos. En cualquier aspecto (Schlüter, 2006, pág. 1) afirma que: “la comida está indiscutiblemente asociada al turismo, ya sea como forma de alimentarse fuera del lugar de residencia habitual, como por el simple hecho de visitar un sitio por la comida que ofrece”. (Citado de Barnier, 2003).

En cualquier viaje la gastronomía es muy importante dado que el turista está obligado a trasladarse, tener un tiempo de ocio, recreación y estará expuesto en cualquier ámbito a los alimentos. En el turismo gastronómico se tiene en cuenta a todo ese grupo de personas que durante su viaje realizan actividades relacionadas al patrimonio gastronómico en un entorno diferente con el fin de consumir productos, alimentos, servicios; además de esto disfrutarlos y adquirirlos como una experiencia. (Schlüter, 2006, págs. 10-14)

Con el pasar del tiempo, en la gastronomía se empiezan a diferencias varios tipos de cocina, como lo son la tradicional, típica y popular. La cocina colombiana es un elemento importante dentro de la cultura del país, y se vuelve parte del patrimonio intangible de Colombia. En una entrevista a un chef; la autora (Castillo, 2014, págs. 23- 24) recibe como respuesta que:
“La cocina tradicional no es necesariamente típica y popular: por un lado, la cocina que es accesible y consumida por una gran porción de la 24 población es entendida como cocina popular, y por el otro lado, la comida típica es aquella que identifica una región o comunidad y se encuentra instaurada en el imaginario de las personas. Pese a que estas tres categorías no son equivalentes, un plato puede recogerlas a todas: por ejemplo, la bandeja paisa es tradicional porque se ha venido preparando de generación en generación, con la receta de la abuela, es típica porque es la marca de la comida paisa y está en el imaginario de todo el mundo, y es popular porque se encuentra en todas partes y todos pueden consumirla”.
La gastronomía se establece como un elemento en la promoción de un destino y en la competitividad del mismo, puesto que es capaz de atraer y satisfacer a los turistas

haciendo que la alimentación y la cocina es una experiencia única y que el turista decide encontrar como parte de la cultura del destino visitado.

Para la realización de la Ruta Gastronómica del municipio de La Virginia se debe entender el significado de la gastronomía como eje importante para la generación de valor y competitividad en el municipio. El origen de la gastronomía proviene del griego “gastros” y “nomos”; gastros significa estómago y nomos conocimiento o ley. La gastronomía tiene una relación entre la comida y la cultura; debido a que una persona usualmente, prepara, degusta, investiga, descubre, crea y diseña. Además, que es considerada como parte fundamental del reconocimiento e identificación de un país. “La gastronomía, las tradiciones que conlleva, las técnicas y maneras de elaborar los alimentos, hacen parte esencial de la cultura de un país”. (Montaña, 2016, pág.15).

Por consiguiente, la gastronomía unida a la cultura de un destino tiene un factor histórico importante, dado que los alimentos se han convertido en recursos turísticos y no sólo son vistos y usados como facilitadores dentro de cualquier tipo de turismo. Si se formulan productos turísticos enfocados en la gastronomía, esta deja de tener una perspectiva de necesidad de alimentación a ser un referente para crear turismo. (Millan, 2010, pág. 9)

Las rutas gastronómicas permiten el descubrimiento de un territorio o zona relacionado con el patrimonio culinario local o regional. Se enfatiza en la degustación de la cocina tradicional.

Al igual que la ruta alimentaria se maneja un itinerario organizado con la diferencia que las degustaciones ofrecidas es de platos típicos de la región, como también del disfrute de actividades culturales, deportivas respetando el entorno ambiental. (Arriola, s.f, pág. 6)

“La creación de una ruta gastronómica consiste en la definición de uno o varios itinerarios en el área geográfica seleccionada, perfectamente señalizada, y donde se indiquen los diferentes lugares donde el viajero pueda apreciar la gastronomía del lugar, suministrando además información sobre lugares históricos u otros de interés” (López, 2011, pág. 5)

En el artículo de La revista de turismo y patrimonio cultural se afirma que:
“Ruta gastronómica es un producto turístico complejo, que ha de incorporar unos elementos de base en su diseño: un conjunto de puntos de interés en un ámbito geográfico limitado, identificados por una temática especifica que destaque toda la cadena de valor del producto alimentario, desde la producción hasta la degustación, que proporcionen una oferta complementaria, y que generen un rendimiento económico para los agentes involucrados y el territorio. Como producto turístico, tiene una dimensión didáctica, por medio de la cual el visitante conoce la historia del producto y su arraigo en el territorio.” (Jeambey, 2016, pág.7)

Lo anterior permite comprender con argumentos que mediante la implementación de una ruta gastronómica, se puede desarrollar nuevos mecanismos para la generación de valor en los municipios como La Virginia, para establecer acciones que impulsen el turismo gastronómico de la región y posicionar la tradición, cultura, historia, ambiente y sabor de los establecimientos ubicados en el municipio.

Cronograma De Actividades

N°	Actividad	Mes 1				Mes 2				Mes 3			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Trabajo de campo directamente relacionado con la gastronomía local del municipio	X	X	X									
2	Ejecutar un estudio de carga de la cantidad de turistas y clientes que visitan el establecimiento gastronómico			X	X	X							
3	Registrar cada uno de los platos típicos que hacen parte de la gastronomía local diurna y nocturna						X	X	X				
4	Realizar un concurso gastronómico con las comidas típicas del municipio.												x
5	Fotografías de los negocios mostrando los platos más representativos del municipio en detalle y tomas generales que resalten algunos establecimientos.							x	x	x	x		

6	Recolectar información de las recetas que componen cada plato del municipio						x	x	x	x	x		
7	Implementar el catálogo virtual y físico de la ruta gastronómica con la entrega del videoclip.									x	x		

ESTUDIOS DE CARGA – RUTA GASTRONÓMICA:

Link de visualización de los archivos diligenciados:

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1Sqd5tLdeFnEESYrSg4dnFAQ4ZLAdjE0e/edit#gid=929067813

Ruta del pescado:
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1fTF_i9GZDintrpl_dwvr35IxCSCbiyJ4/edit?rtpof=true

Ruta comida tradicional:
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1B_HaXqZnOceEju8P6iiK4qBz50LTR_BT/edit#gid=767021979

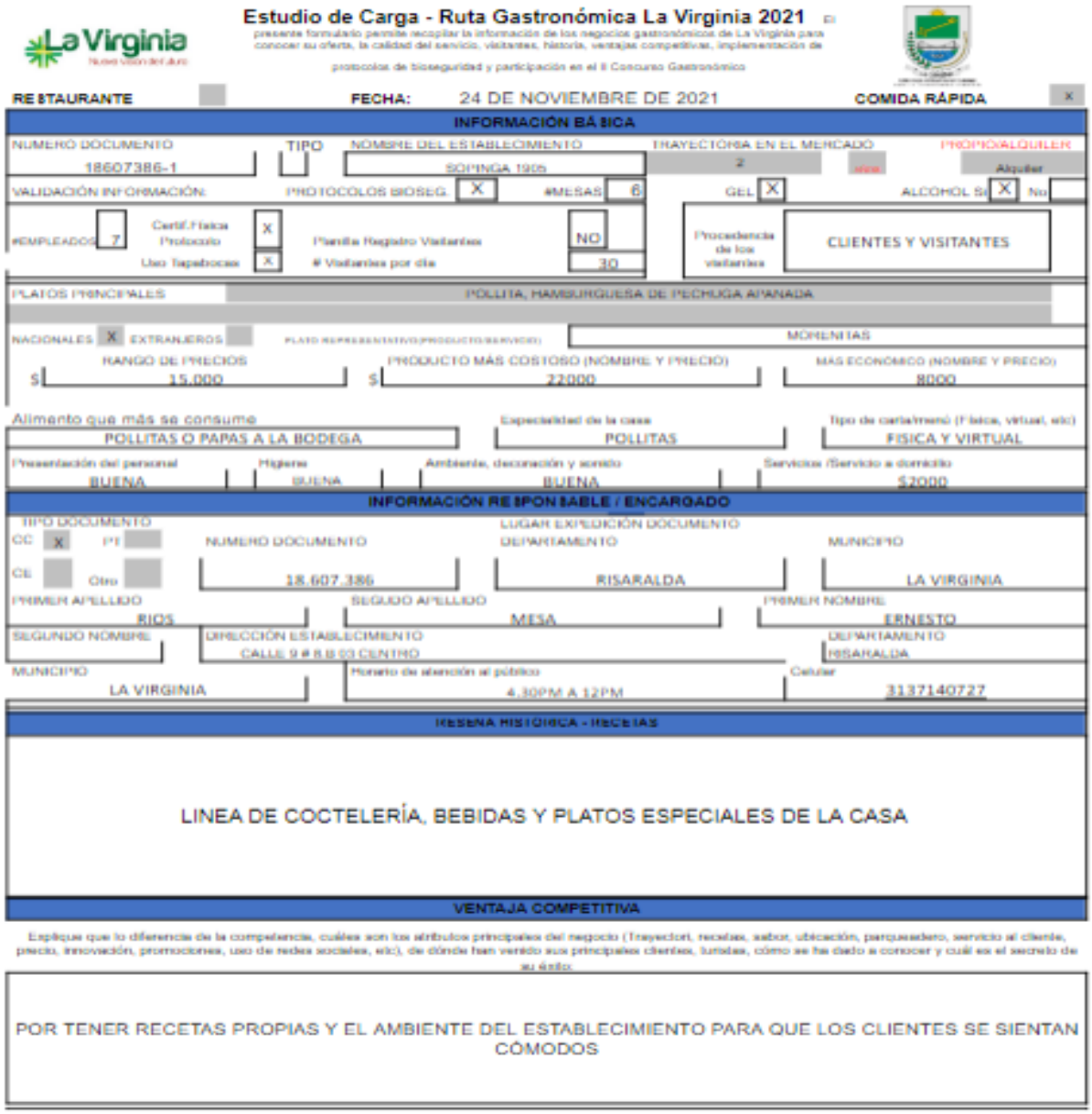
Ruta Comida Internacional:

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1J401gm82CFLfrAZP5L2kERC2idFQI0x5/edit#gid=633522904

Ruta comida rápida:

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1jhWc2yZKW94A9TjsKnNMRvcEzhPdWEXa/edit#gid=2079248512

Ruta Heladería:
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1Be4lWvRn_dqj7AkVNlQbZ4DGLiQC-Pzt/edit#gid=1600504476



Estudio de Carga - Ruta Gastronómica La Virginia 2021

El presente formulario permite recopilar la información de los negocios gastronómicos de La Virginia para conocer su oferta, la calidad del servicio, visitantes, historia, ventajas competitivas, implementación de protocolos de bioseguridad y participación en el II Concurso Gastronómico

RESTAURANTE | FECHA: 24 DE NOVIEMBRE DE 2021 | COMIDA RÁPIDA: X

INFORMACIÓN BÁSICA

NUMERO DOCUMENTO: 18607386-1	TIPO:	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: SOPINGA 1905	TRAYECTORIA EN EL MERCADO: 2 años	PROPIO/ALQUILER: Alquiler	
VALIDACIÓN INFORMACIÓN:	PROTOCOLOS BIOSEG.: X	#MESAS: 6	GEL: X	ALCOHOL Si: X	No:
#EMPLEADOS: 7	Certif.Física Protocolo: X	Planilla Registro Visitantes: NO	Procedencia de los visitantes: CLIENTES Y VISITANTES		
	Uso Tapabocas: X	# Visitantes por día: 30			

PLATOS PRINCIPALES: POLLITA, HAMBURGUESA DE PECHUGA AHUMADA

NACIONALES: X | EXTRANJEROS: | PLATO REPRESENTATIVO(PRODUCTO/SERVICIO): MONENTAS

RANGO DE PRECIOS	PRODUCTO MÁS COSTOSO (NOMBRE Y PRECIO)	MAS ECONÓMICO (NOMBRE Y PRECIO)
$ 15.000	$ 22000	8000

Alimento que más se consume	Especialidad de la casa	Tipo de carta/menú (Física, virtual, etc)
POLLITAS O PAPAS A LA BODEGA	POLLITAS	FISICA Y VIRTUAL

Presentación del personal	Higiene	Ambiente, decoración y aseo	Servicios /Servicio a domicilio
BUENA	BUENA	BUENA	$2000

INFORMACIÓN RESPONSABLE / ENCARGADO

TIPO DOCUMENTO			LUGAR EXPEDICIÓN DOCUMENTO	
CC: X	PT:	NUMERO DOCUMENTO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
CE:	Otro:	18.607.386	RISARALDA	LA VIRGINIA

PRIMER APELLIDO	SEGUDO APELLIDO	PRIMER NOMBRE
RIOS	MESA	ERNESTO

SEGUNDO NOMBRE	DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO	DEPARTAMENTO
	CALLE 9 # 8-9 03 CENTRO	RISARALDA

MUNICIPIO	Horario de atención al público	Celular
LA VIRGINIA	4.30PM A 12PM	3137140727

RESEÑA HISTÓRICA - RECETAS

LINEA DE COCTELERÍA, BEBIDAS Y PLATOS ESPECIALES DE LA CASA

VENTAJA COMPETITIVA

Explíquese que lo diferencia de la competencia, cuáles son los atributos principales del negocio (Trayectori, recetas, sabor, ubicación, parqueadero, servicio al cliente, precio, innovación, promociones, uso de redes sociales, etc), de dónde han venido sus principales clientes, turistas, cómo se ha dado a conocer y cuál es el secreto de su éxito.

POR TENER RECETAS PROPIAS Y EL AMBIENTE DEL ESTABLECIMIENTO PARA QUE LOS CLIENTES SE SIENTAN CÓMODOS

CONCURSO GASTRONÓMICO

¿DESEA PARTICIPAR EN LA RUTA Y EL CONCURSO GASTRONÓMICO?:

SI [X] NO [ ] ¿EN QUÉ CATEGORÍA? Restaurantes Comida Tradicional/Platos Típicos [X] Comidas rapidas [ ]

¿Cuál es la bebida tradicional de su negocio? LIMONADA O CLARO

Principales atributos que destacaría el negocio o producto:

Buen servicio [X] Eventos [ ] Personal Capacitado [X] Promociones [ ] Comodidad [X]

[ ] Otras, Cuales? _____

¿Cuál es el plato preferido por sus clientes locales y los turistas? Explique por qué:

POLLITAS, POR SU SABOR ÚNICO

Publicidad que utiliza: REDES SOCIALES

Medios de Pago: EFECTIVO -TARJETA - TRANS

¿Cómo evalua la situación actual del turismo en el municipio?(Buena, Regular, Mala): BUENA

¿ Cuál cree usted que es el principal obstáculo para el desarrollo del turismo gastronómico en La Virginia.?

TENEMOS MUCHOS SITIOS TURÍSTICOS QUE PUEDEN SER BIEN ADMINISTRADOS

OPINIÓN SOBRE LA GASTRONOMÍA LOCAL Y LOS SITIOS TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO

TRNEMOS MUCHA OFERTA GASTRONÓMICA DIURNA Y NOCTURNA GENERANDO MAS TURISMO

AUTORIZACIONES Y DECLARACIONES

Yo ERNESTO RIOS identificado con CC.18807388 autorizo a la Alcaldía de La Virginia y la Secretaría de Turismo, utilizar mi información con los fines expuestos para la Ruta Gastronómica, el catálogo de comidas y la participación del negocio en el II concurso gastronómico. También acepto el uso de todo el material fotográfico y los videos tomados para la promoción del negocio dentro de la ruta gastronómica.

Deseo que me visiten el próximo (fecha y hora) para el estudio fotográfico y las grabaciones de los videos.

LA VISITA FUE AGENDADA PARA EL DIA 25 DE NOVIEMBRE DE 2021

NOMBRE: ERNESTO RIOS

No DOCUMENTO: 18807388

FECHA DILIGENCIAMIENTO:

FIRMA:

COMENTARIOS ADICIONALES:

Trabajo de campo directamente relacionado con la gastronomía local del municipio:

RESTAURANTES

RESTAURANTE	ENCUESTA	FOTOGRAFIA
DELIPEZ	X	19-nov
ASADEROS Y CALDITOS LA FONDITA	X	22-nov
SIR POLLO	X	20-nov
LLAMARADA ASADERO	X	20-nov
ARROZ PAISA EL ORIGINAL	X	19-nov
ESTADERO PARE Y COMA	3203545169	NO RESPONDE
HOTEL RESTAURANTE LA CASONA	3172196620	NO RESPONDE
RESTAURANTE MATEJAL	X	25-nov
MARIA DEL CARMEN MARIN	X	
LA PESEBRERA	X	20-nov
RESTAURANTE EL SAZON DE ANDREA	INDICA QUE NO QUISO	
RESTAURANTE EL FINCO	X	19-nov
NISSI LLANERO LA SABROSURA	X	23-nov
RESTAURANTE EL BUEN APETITO	NO QUISO, HAY QUE VISITAR DE NUEVO	PIDEN A DIEGO
LA ESQUINA DEL PEZ	X	19-nov
LAS DELICIAS 2	X	19-nov
LA VICTORIA	X	19-nov
RICO PEZ	3218150358	NO RESPONDE
LA TASCA RESTAURANTE Y TAPAS	X	FOTOS
CHOP SUEY	X	19-nov
COMIDAS AL PASO	X	23-nov
EL DORADO	X	20-nov
BUFALO PARRILA	X	18-nov
EL CHENTE	X	18-nov
EL GRAN SABOR	X	NO RESPONDE
RESTAURANTE EL MOLINO	X	19-nov
RESTAURANTE LA VICTORIA	X	FOTOS

MUNDO DEL ARROZ PAISA	X	16-nov
FARALLONES MAC	3128832455	PENDIENDE
MATEJAL	X	25-nov
HOTEL LAS VERANERAS	X	FOTOS

COMIDAS RÁPIDAS

LUGAR	REALIZADO	FOTOGRAFIA
VERDE Y MADURO	X	18-nov
PIZZA HOT	X	22-nov
ZABROXO	X	18-nov
GREEN COMIDAS RAPIDAS	X	20-nov
MIA PICOLA ITALIA	X	17-nov
MIL BOCADITOS		PENDIENTE
DELICIAS DON CACHEO	X	17-nov
ASADERO SANTI		PENDIENTE
DELI ALITAS EXPRESS	X	23-nov
SRA BURGUER		23-nov
MUSLO	X	17-nov
EL REY DE LA REPA RELLENA	X	23-nov
LAS DELICIAS DE LOS PAISANITOS	X	23-nov
SU HI LOVE AI	X	18-nov
JACA PIZZA	X	18-nov
LAS DELICIAS DEL GORDO	X	18-nov
COMIDAS RAPIDAS EL MONO	X	18-nov
EL CHENTE	X	18-nov
MRS BOCADITOS		FUERA DE SERVICIO

HELADERÍAS

LUGAR	REALIZADO	FOTOGRAFIA
MAC FAMILY	X	16-nov
FRUTAO	X	16-nov
SAMAN	NO PARTICIPA	
40 Grados	X	23-nov

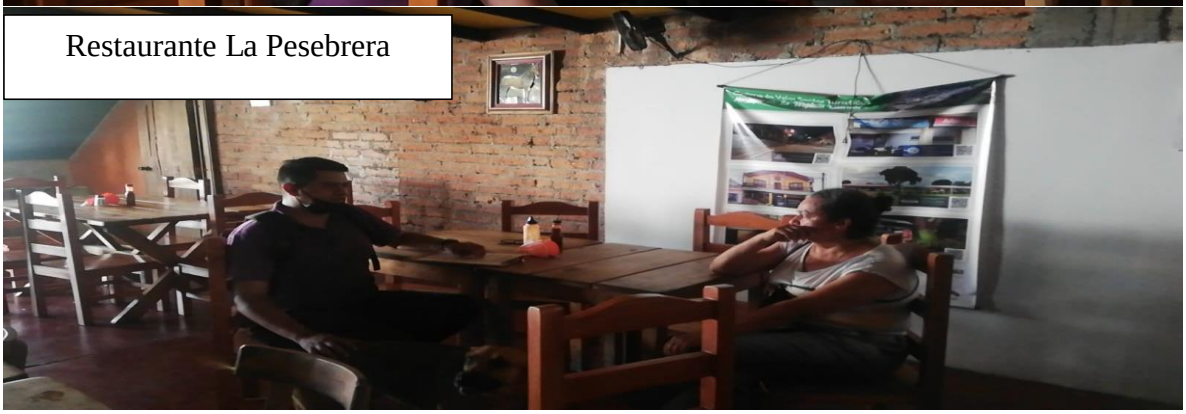
Evidencias fotográficas:



Restaurante Las Delicias #2



Restaurante La Pesebrera



Restaurante La Pesebrera



Restaurante El Finco



Restaurante La Pesebrera



Restaurante El Dorado

Restaurante Arroz Paisa





Restaurante Chop Suey



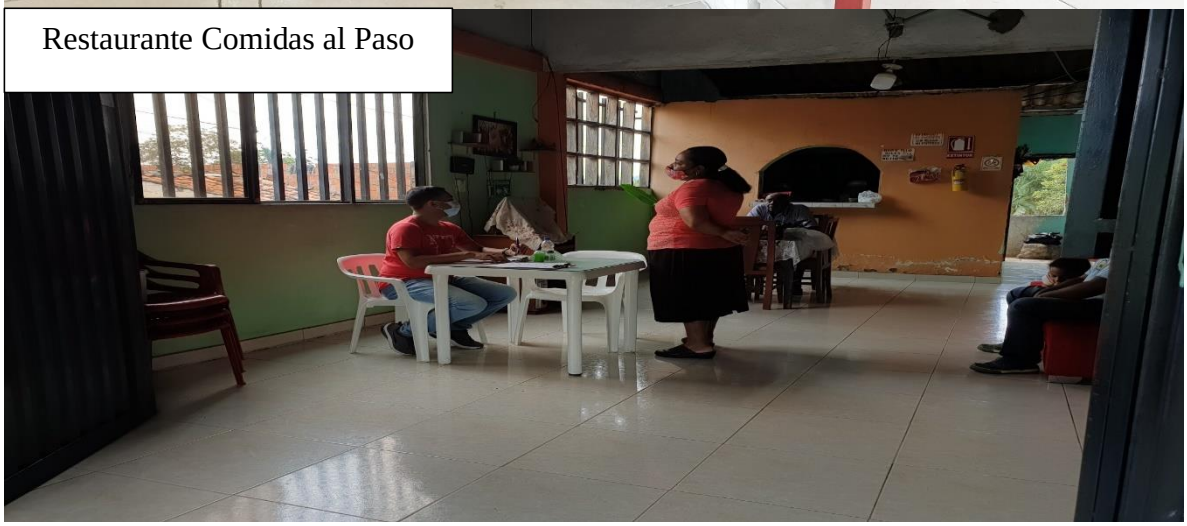
Restaurante La Victoria



Restaurante El Molino



Restaurante Comidas al Paso



Restaurante Comidas al Paso



Verde y maduro



Restaurante Delipez



Restaurante Delipez



Restaurante El Dorado



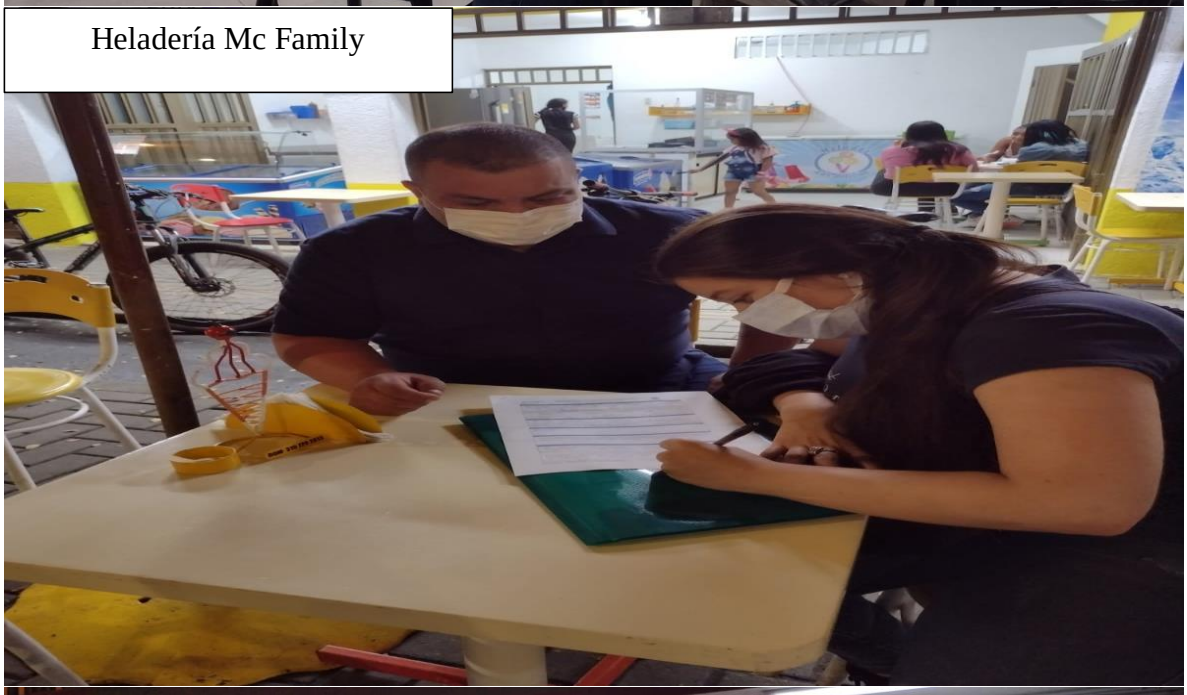
Restaurante Ricopez



Restaurante Mundo del Arroz Paisa



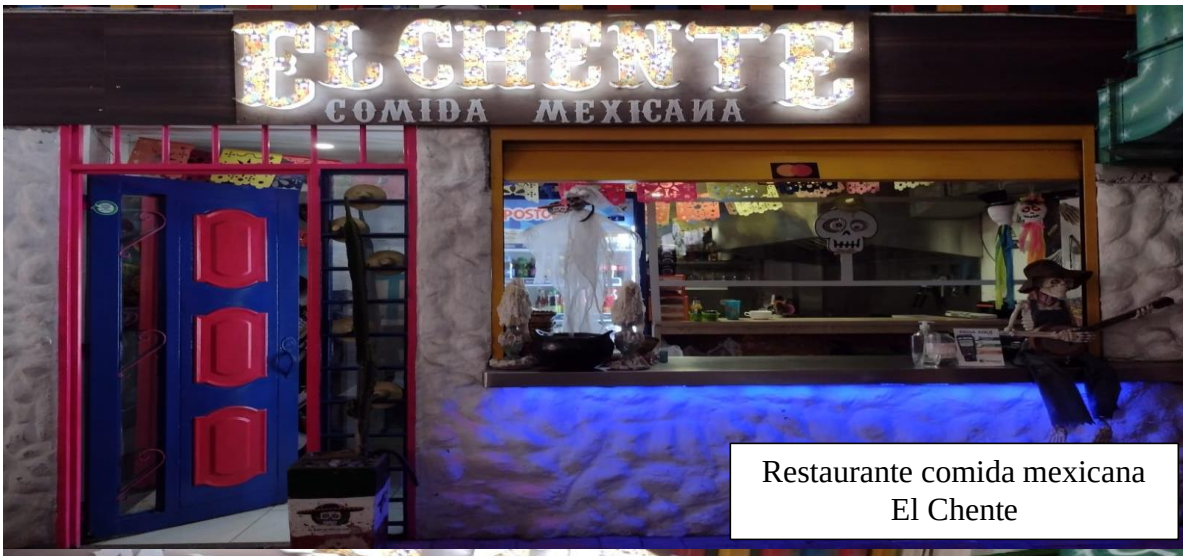
Heladería Mc Family





Heladería Frutao

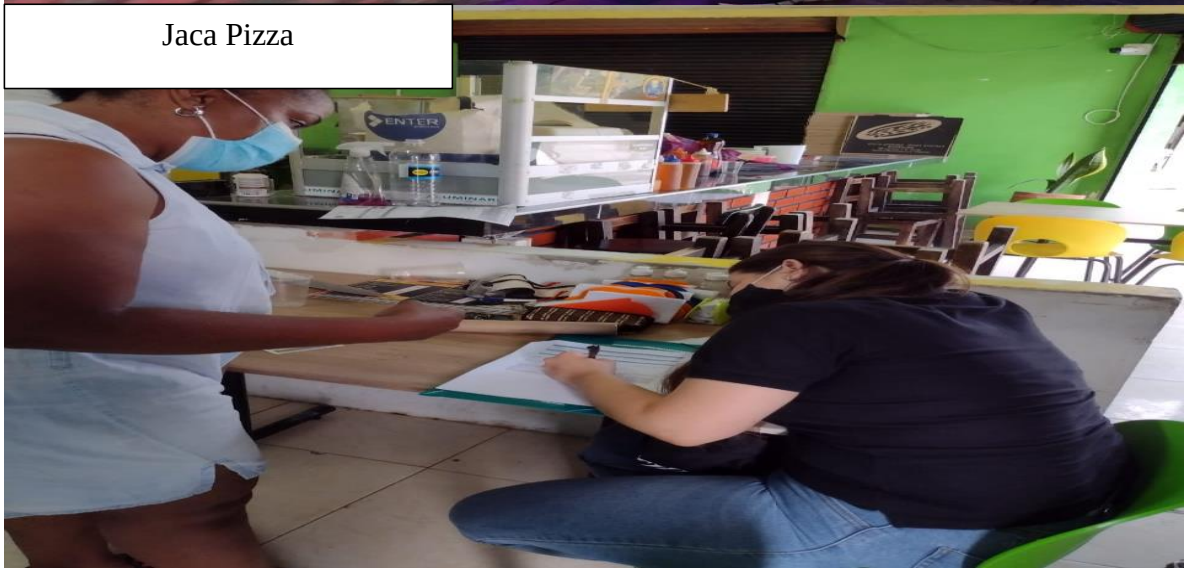




Restaurante comida mexicana El Chente



Jaca Pizza





Arepas- Panadería Muslo





Restaurante La Victoria





Restaurante La Fondita



Restaurante Delipez



Comidas Rápidas El Mono





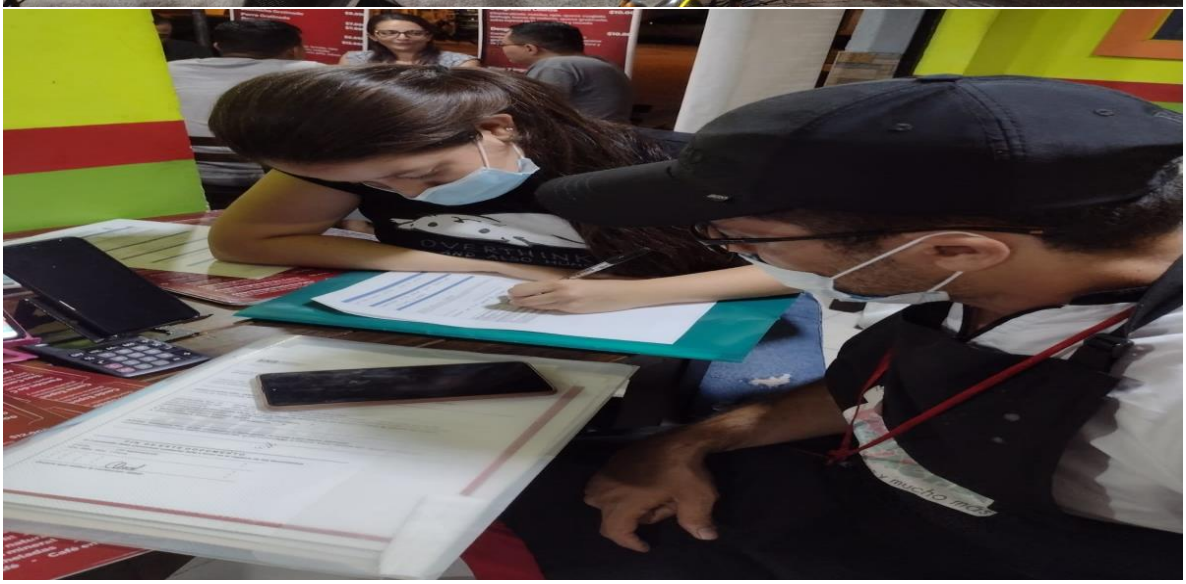
Restaurante Comida Italiana- Mia Piccola



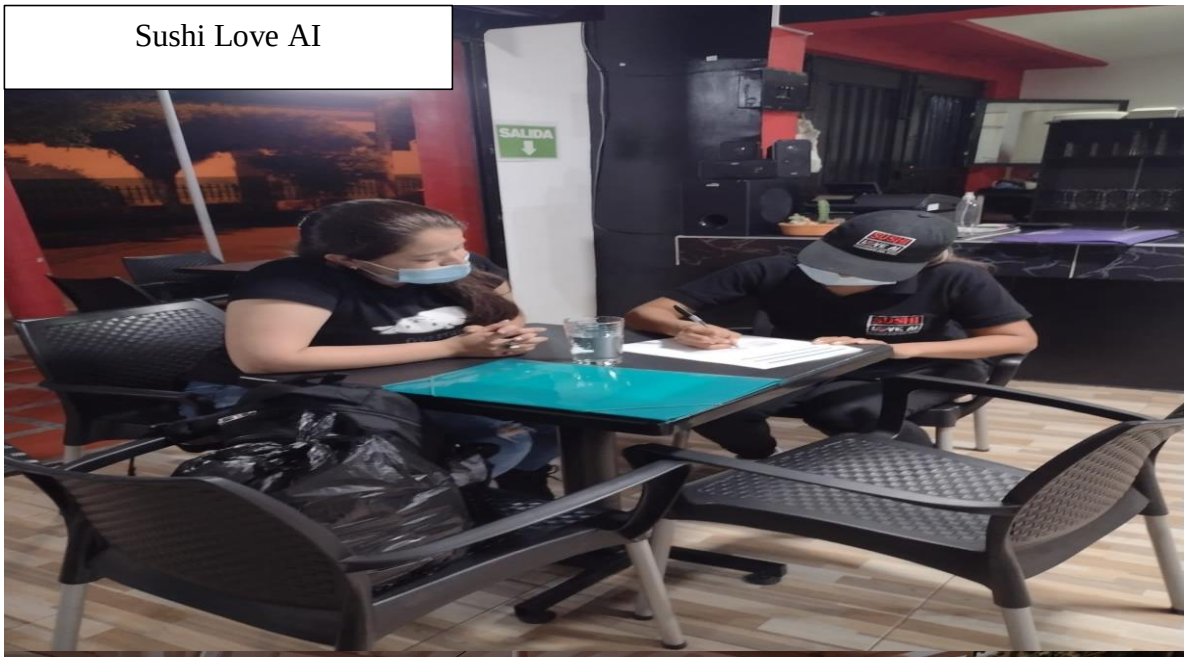




Delicias Don Cacheo



Sushi Love AI





Heladería Dulce y Sal – El Finco





Ganador Ruta del pescado 2021 – Las Delicias #2 “Viudo de Pescado en Salsa”

Proceso de calificación del concurso gastronómico.





Restaurante Las Delicias # 2



Distinción al restaurante DELIPEZ por ser el único restaurante que posee sello de conciencia ambiental en cuanto a disposición final de aceite usado de cocina.



Restaurante DELIPEZ



Restaurante La Esquina del Pescado.



Restaurante La Casona



Restaurante Chop Suey



Restaurante La Victoria.



Restaurante El buen apetito.



Restaurante La Fondita.



Percepción de clientes sobre el servicio

Restaurante El Molino





Asadero Llamarada.

Restaurante El Dorado



Papas Espaciales



Restaurante Empicados



Restaurante Luz



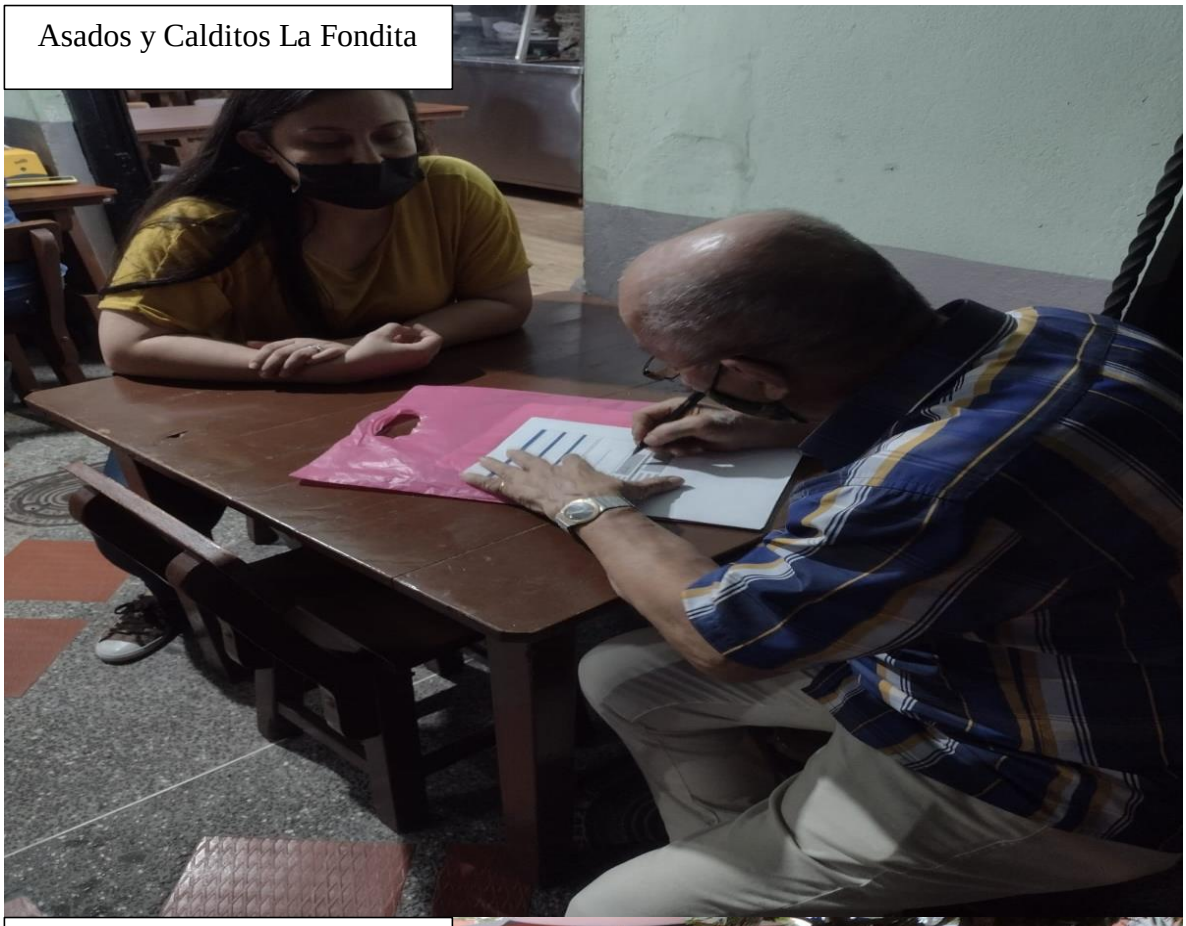
Restaurante y asadero Mi Casa



Restaurante Doña Martha



Asados y Calditos La Fondita



Restaurante Sazón y Sabor



Restaurante y Asadero La Quindianita





Restaurante Delicious

Restaurante y Asadero Sir Pollo







Restaurante Pare y coma.



La Casona



Las Veraneras.



El matejal





Empicados.



El emperador del sabor



El Finco.



Heladería las delicias.



Verde y maduro



Buffalo Parrilla



Faroles Plaza: (Buffalo – Chente y Pizza Hot)



Sopinga 1905



Green Comidas Rápidas





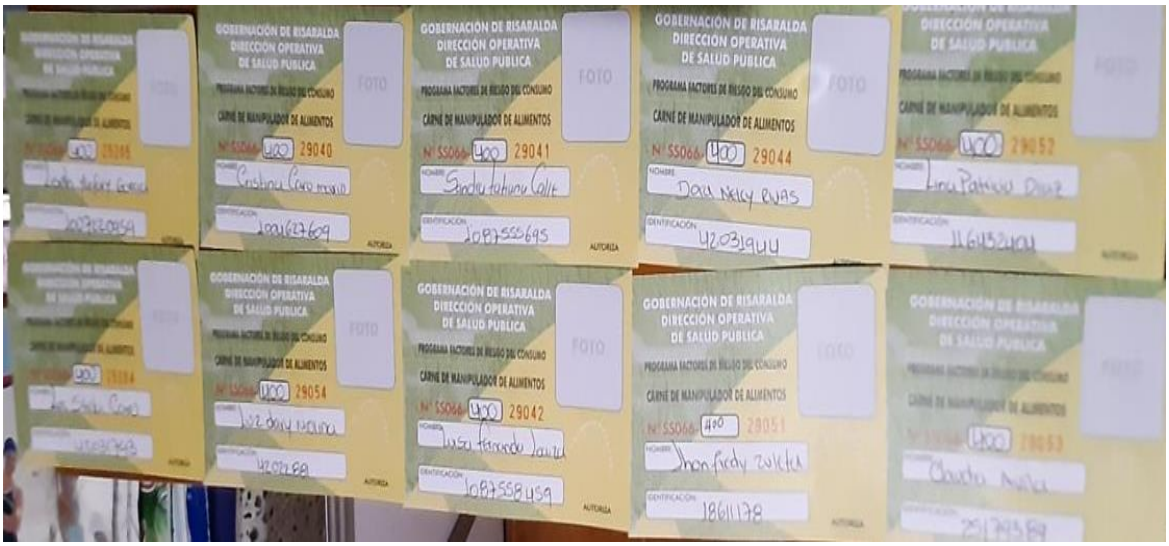
Certificados de Manipulación de alimentos.






GOBERNACIÓN DE RISARALDA
DIRECCIÓN OPERATIVA
DE SALUD PÚBLICA
PROGRAMA FACTORES DE RIESGO DEL CONSUMO
CARNÉ DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Nº SS066- 400 17909
NOMBRE: Chen Xiangzhen
IDENTIFICACIÓN: 347021
AUTORIZA
GOBERNACIÓN DE RISARALDA
DIRECCIÓN OPERATIVA
DE SALUD PÚBLICA
PROGRAMA FACTORES DE RIESGO DEL CONSUMO
CARNÉ DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Nº SS066- 400 17908
NOMBRE: Jian Gun Chen
IDENTIFICACIÓN: 345601
AUTORIZA


GOBERNACIÓN DE RISARALDA
DIRECCIÓN OPERATIVA
DE SALUD PÚBLICA
PROGRAMA FACTORES DE RIESGO DEL CONSUMO
CARNÉ DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FOTO
Nº SS066- 400 27837
NOMBRE: Yenny carolina macias
IDENTIFICACIÓN: 15656785
AUTORIZA



LISTADO DE NEGOCIOS PARTICIPANTES DEL CONCURSO DE LA RUTA GASTRONÓMICA:

RUTA DEL PESCADO
DELIPEZ
LAS DELICIAS #2
LA ESQUINA DEL PEZ
RICO PEZ
EL BUEN APETITO
LA PESEBRERA
EL FINCO

INTERNACIONAL
MIA PICCOLA ITALIA
SHOP SUEY
EL CHENTE
NISSI LLANERO
EL REY DE LA AREPA
SUCHI LOVE AI

HELADERIAS
MAC FAMILY
LAS DELICIAS
FRUTAO
DULCE Y SAL

RUTA COMIDA TRADICIONAL
LA VICTORIA
EL DORADO
ARROZ PAISA ORIGINAL
SIR POLLO
EL MOLINO
LLAMARADA
LA FONDITA
EL MUNDO DEL ARROZ PAISA
BUFFALO PARRILLA
EMPICADOS

RUTA COMIDA RAPIDA
EL EMPERADOR DEL SABOR
SOPINGA
PIZZA HOT
GREEN
VERDE Y MADURO
ZABROXO
SRA BURGUER
DELICIAS DON CACHEO
PAISANITOS
JACCA PIZZA
COMIDAS EL MONO
ALITAS EXPRESS

RECONOCIMIENTO RUTA GASTRONÓMICA:



RECONOCIMIENTOS
RESTAURANTE EL FINCO
RESTAURANTE DELIPEZ
EL CHENTE COMIDA MEXICANA
NISSI LLANERO LA SABROSURA
SUSHI LOVE AI
LA TASCA RESTAURANTE Y TAPAS
RESTAURANTE EL DORADO
ASADERO LLAMARADA
LA FONDITA DE GARCÍA
RESTAURANTE EL BUEN APETITO
EL EMPERADOR DEL SABOR
AREPAS GREEN BAR
PIZZA HOT
VERDE Y MADURO
ZABROXO PATACONES RELLENOS
JACA PIZZA
DELI ALITAS EXPRESS
HELADERÍA MAC FAMILY
FRUTAÓ AL PASO
HELADERÍA EL SAMAN
PANADERÍA Y CAFETERÍA MUSLO

GANADOR CONCURSO RUTA GASTRONÓMICA:



NOMBRE DE LA CATEGORÍA	**NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO**
RUTA DEL PESCADO	RESTAURANTE LAS DELICIAS #2
RUTA COMIDA TRADICIONAL	BUFFALO PARRILLA
RUTA COMIDA INTERNACIONAL	MIA PICCOLA ITALIA
RUTA COMIDA RÁPIDA	SOPINGA 1905
RUTA HELADERÍA	LAS DELICIAS

BASES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL CONCURSO GASTRONÓMICO 2021:

CONCURSO GASTRONOMICO LA VIRGINIA RISARALDA 2021

	AMBIENTACION DEL LUGAR DESIGNADO				PREPARACION DEL PLATO Y BEBIDA TIPICA			INVESTIGACION ACERCA DE LA REGION, PLATO Y BEBIDA TIPICA							LIMPIEZA, HIGIENE Y MANIPULACION		TRAJE Y MUSICA TIPICA	PUNTAJE TOTAL
	IDENTIFICACION DEL DEPARTAMENTO (LEMAS O PENSAMIENTOS)	CREATIVIDAD EN LA AMBIENTACION	MESA DE EXPOSOCION PRESENTABLE Y LIMPIA	DECORACION DEACUERDO A LA REGION O TEMATICA	SABOR Y AROMA	CREATIVIDAD EN LA PRESENTACION DEL PLATO Y BEBIDA	ORIGINALIDAD Y ARMONIA DE LA RECETA	NOMBRE DEL PLATO Y BEBIDA TIPICA	PRESENTACION DE RECETA DEL PLATO Y BEBIDAS TIPICAS	USO DE INGREDIENTES DE LA REGION	PRESENTACIÓN DE LA CARTA O MENU	COSTO DE LA PREPARACION	TECNICAS USADAS PARA LA PREPARACION	HISTORIAS Y RIQUESAS NATURALRES DE LA REGION	LIMPIEZA, HIGIENE DEL STAND	MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS	PRESENTACION DEL VESTUARIO Y MUSICA TIPICOS DE LA REGION	
PUNTAJE	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	
NOMBRE DEL RESTAURANTE O PARTICIPANTE																		
RUTA DEL PESCADO																		
DELIPEZ	4	5	4	4	5	5	5	4	4	5	4	3	5	4	5	4	3	73
LAS DELICIAS #2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	84
LA ESQUINA DEL PEZ	3	5	4	4	5	4	5	4	5	5	5	4	5	5	3	3	3	72

RICO PEZ	3	3	3	4	5	3	5	4	4	4	3	3	2	3	4	4	5	62
EL BUEN APETITO	3	4	2	5	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	5	4	3	64
LA PESEBRERA	5	5	4	5	5	4	5	4	4	4	3	3	2	3	0	0	0	56
EL FINCO	3	5	4	5	4	3	5	4	2	4	4	4	4	3	5	5	5	69
RUTA COMIDA TRADICIONAL																			
LA VICTORIA	2	2	2	2	3	2	3	2	3	4	3	3	3	2	3	4	3	46
EL DORADO	4	4	3	5	5	4	3	3	4	3	3	4	4	2	4	3	3	61
ARROZ PAISA ORIGINAL	2	2	4	2	3	2	4	5	3	4	3	4	3	2	4	4	4	55
SIR POLLO	4	4	1	2	5	4	4	2	1	4	4	4	4	1	3	4	3	54
EL MOLINO	0	1	1	0	4	3	4	2	2	4	0	1	5	0	4	4	3	38
LLAMA RADA	3	3	3	2	5	3	4	2	2	3	3	3	3	5	5	5	4	58
LA FONDITA	4	3	1	3	5	4	4	5	4	5	5	2	5	5	3	3	5	66
EL MUNDO DEL ARROZ PAISA	2	4	4	5	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	59
BUFFALO PARRILLA	4	4	4	3	5	5	5	5	5	4	5	3	5	5	5	5	5	77
EMPICADOS	1	3	3	1	5	3	5	3		5	3	3	5	3	4	4	3	54
INTERNACIONAL																			
MIA PICCOLA ITALIA	5	5	4	4	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	81
SHOP SUEY	1	1	1	1	5	5	5	4	5	5	3	1	4	2	2	3	1	49
EL CHENTE	4	5	3	5	5	4	5	5	5	4	4	4	4	4	5	5	5	76
NISSI LLANERO	2	3	3	2	5	3	5	3	4	4	2	3	2	4	3	4	4	56
EL REY DE LA AREPA	2	4	3	4	4	4	5	5	4	5	3	4	3	4	3	4	5	66
SUCHI LOVE AI	4	4	4	4	5	5	4	5	4	3	4	3	4	4	4	4	4	69
RUTA COMIDA RAPIDA																			
EL EMPERADOR DEL SABOR	3	5	4	3	4	4	3	2	4	4	4	4	3	4	4	2	2	59
SOPINGA	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	83
PIZZA HOT	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	5	5	5	63
GREEN	3	4	4	4	4	5	5	4	4	4	3	4	3	4	5	5	5	70

VERDE Y MADURO	**3**	**3**	**4**	**3**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**5**	**4**	**4**	**3**	**3**	5	5	5	67
ZABROXO	**3**	**3**	**4**	**2**	**5**	**5**	**5**	**5**	**4**	**5**	**5**	**3**	**4**	**3**	4	4	4	68
SRA BURGUER	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**	**3**	**5**	**3**	**3**	**3**	**4**	**3**	**2**	**5**	5	5	5	58
DELICIAS DON CACHEO	**3**	**2**	**2**	**3**	**4**	**4**	**5**	**5**	**5**	**5**	**4**	**2**	**3**	**4**	3	4	5	63
PAISANITOS	**3**	**3**	**4**	**3**	**5**	**3**	**3**	**3**	**3**	**5**	**3**	**3**	**3**	**5**	5	5	4	63
JACCA PIZZA	**3**	**3**	**4**	**3**	**5**	**5**	**4**	**4**	**4**	**5**	**4**	**4**	**3**	**5**	5	4	4	69
COMIDAS EL MONO	**3**	**3**	**4**	**3**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**5**	**4**	**4**	**3**	3	4	4	64
ALITAS EXPRESS	**3**	**4**	**4**	**3**	**4**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**4**	**4**	**3**	**5**	5	5	5	64
HELADERIAS																		
MAC FAMILY	**4**	**4**	**4**	**3**	**3**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**3**	**3**	**3**	4	5	4	64
LAS DELICIAS	**4**	**4**	**5**	**4**	**5**	**4**	**4**	**5**	**5**	**4**	**4**	**4**	**5**	**4**	5	5	5	76
FRUTAO	**3**	**5**	**3**	**4**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**3**	**4**	**3**	5	5	5	75
DULCE Y SAL	**3**	**4**	**3**	**4**	**3**	**4**	**3**	**4**	**4**	**3**	**3**	**3**	**5**	**4**	4	4	4	62
OBSERVACION:															**PUNTAJE**			**85**
JURADO:	**NOMBRE Y APELLIDO: CHEF ANDRÉS ARIAS**														**FECHA: 28/ 11/2021**			

	ITEMS DE EVALUACIÓN
1.	IDENTIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO (LEMAS O PENSAMIENTOS)
2.	CREATIVIDAD EN LA AMBIENTACIÓN
3.	MESA DE EXPOSICIÓN PRESENTABLE Y LIMPIA
4.	DECORACIÓN DE ACUERDO A LA REGIÓN O TEMATICA
5.	SABOR Y AROMA
6.	CREATIVIDAD EN LA PRESENTACIÓN DEL PLATO Y BEBIDA
7.	ORIGINALIDAD Y ARMONÍA DE LA RECETA
8.	NOMBRE DEL PLATO Y BEBIDA TÍPICA
9.	PRESENTACIÓN DE RECETA DEL PLATO Y BEBIDAS TÍPICAS
10.	USO DE INGREDIENTES DE LA REGIÓN
11.	PRESENTACIÓN DE LA CARTA O MENÚ
12.	COSTO DE LA PREPARACIÓN
13.	TECNICAS USADAS PARA LA PREPARACIÓN
14.	HISTORIAS Y RIQUESAS NATURALRES DE LA REGIÓN
15.	LIMPIEZA, HIGIENE DEL STAND
16.	MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS
17.	PRESENTACIÓN DEL VESTUARIO Y MÚSICA TÍPICOS DE LA REGIÓN

DISCUSIÓN DE CIERRE:

La alimentación es una necesidad de todo ser humano y esta se incluye dentro de cualquier itinerario de todo tipo de turismo. A lo largo de la historia de la humanidad, se ha evidenciado que dentro de las necesidades básicas más importantes para la supervivencia se encuentra ligada la de la alimentación. Hoy por hoy gracias al crecimiento económico, la globalización y el fomento del turismo, se tiene la posibilidad de cautivar a viajeros nacionales e internacionales, turistas locales,

regionales y hasta las propias comunidades del municipio, en el que se pueda encontrar todo lo que supla las expectativas en materia de turismo y en especial dentro del patrimonio local gastronómico como elemento importante para desarrollar ventajas competitivas sostenibles en el tiempo para el municipio de La Virginia, Risaralda.

Se planteó como objetivo principal presentar una propuesta de una ruta típica gastronómica en La Virginia, Risaralda; con el fundamento de incentivar el turismo gastronómico del municipio, con la idea de llevar en la ruta experiencias de la gastronomía típica que enaltece la tradición, las costumbres y el talento de los comerciantes de este sector económico como uno de los principales atractivos para cautivar a los turistas que visiten el municipio.

Con ésta Ruta Gastronómica de La Virginia 2021 se pretende dinamizar el turismo, incentivar la formalización empresarial, apoyar el emprendimiento y los encadenamientos productivos del sector gastronómico para generar desarrollo económico, oportunidades de empleo, mejora de la imagen del municipio, consolidación de estrategias de apoyo para la generación de valor del aparato productivo de nuestro puerto dulce, al generar ventajas competitivas que ayuden al aprovechamiento de la ubicación estratégica de La Virginia, el sabor, la cultura, el entretenimiento y diversión para convertir al municipio en el largo plazo en un referente importante en materia de turismo.

El 28 de noviembre del 2021 en el marco de las fiestas del municipio de La Virginia, se llevó a cabo el concurso de la Ruta Gastronómica 2021, se realizaron las respectivas visitas de los pares evaluadores, en compañía de un chef externo del departamento de Risaralda y un profesional en gastronomía conocedores de la oferta gastronómica del municipio.

Cada visita evaluaba y permitía conocer la respectiva puntuación para cada una de las categorías participantes del concurso. Se destacan las categorías de la ruta gastronómica del pescado (viudo de pescado en salsa), comida tradicional, comida internacional, comidas rápidas y heladerías.

En las cuales se realizaron las puntuaciones basándose en la ambientación del lugar, preparación y presentación del plato, el origen, las condiciones de higiene y salubridad, creatividad, técnicas usadas en la preparación, sabor y aroma de cada uno de los establecimientos que decidieron participar en el concurso. Teniendo en cuenta el carnet de manipulación de alimentos y las buenas prácticas dentro de las condiciones de inocuidad.

Adicionalmente se realizaron intervenciones con los visitantes y clientes de los negocios para obtener las opiniones de cada uno acerca de los platos y su percepción del servicio.

El mejor establecimiento por cada categoría, se le ha otorgado un certificado cómo ganador de la Ruta Gastronómica 2021. Se tuvo en cuenta aquellos negocios que, por su trayectoria, tradición, calidad, buen servicio, han ayudado al fortalecimiento de la oferta gastronómica del municipio en los últimos años.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

- Capacitar a todos los restaurantes en cuanto a gerencia del servicio, protocolo y etiqueta, Buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos, gestión de costos y turismo gastronómico.
- El 80 % de los restaurantes no realizan un protocolo de higiene y limpieza adecuado.
- 3 de cada 5 restaurantes no tienen una buena atención con los clientes cuándo trabajan bajo presión, se recomienda buscar procesos de mejora que potencialicen la oferta gastronómica del municipio.
- El 70% de los restaurantes no tienen puestos de trabajo establecidos en sus cocinas para garantizar el buen funcionamiento del negocio y la preparación de sus platos.
- El 90% de los restaurantes de pescado preparan el Viudo de pescado en salsa con Bagre de agua salada, por la escases del pez de agua dulce, el cual también se encuentra en vía de extinción y a un precio muy elevado en el mercado, lo que amenaza con la tradición y preparación de éste plato.
- 4 de cada 10 restaurantes dejan sus ollas en el piso
- Sólo el 20% realiza un control adecuado de plagas y roedores.
- Los restaurantes de comidas rápidas y de pescado presentan falencias con el almacenamiento de materias primas.
- Los restaurantes de pescado tienen el viudo de bagre como plato recomendado, pero sería bueno que le explicaran a los clientes que lo sirven con bagre de agua salada y la receta de Pacifico es con bagre de río.
- Se destaca el restaurante de comida internacional Mia Piccola por sus buenas prácticas y técnicas de preparación, resalta el sabor de sus comidas y su buena atención.
- SOPINGA 1905 es el restaurante de comida tradicional que puede potencializar el turismo gastronómico del municipio. Cuenta con las ventajas competitivas adecuadas y los medios para competir con restaurantes de alto nivel. Sus creaciones en cuanto a comida son hechas de la mano de chefs y todo resalta la tradición, historia y cultura del municipio de La Virginia.
- Los restaurantes no poseen una bebida típica que resalte la tradición del municipio. Se destaca el sirope y restaurantes que innovan con sodas frutales.

- El 80% de los restaurantes no poseen otros medios de pago aparte del efectivo, lo cual puede afectar la llegada de nuevos turistas que quieran realizar la ruta gastronómica del municipio y no tengan facilidades de pago.

WEBGRAFÍA:

Arriola. (s.f). *Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local.* Obtenido de http://www.revistacultura.com.pe/revistas/RCU_20_1_las-rutas-gastronomicascomo-estrategia-de-desarrollo-turistico-local.pdf

Castillo. (2014). *Cocina Colombiana para amantes del buen gusto: una aproximación a la producción de la diferencia desde la Nueva Cocina Colombiana.* Obtenido de Pontificia universidad Javeriana: https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/10523/CastilloRiosJennyLizeth2014.pdf?sequence=1

Jeambey. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: *Pasos online*, 5. Obtenido de: http://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf

López. (2011). *Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias.Book of proceedings – international conference on tourism & management studies – Algarve.* Obtenido de: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5018471

Millan, G. (2010). *Las rutas gastronómicas como oportunidad de generar rentas adicionales en el sector agrario: Análisis de la ruta del Jamón Ibérico en la provincia de Córdoba.* Obtenido de: https://idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/53091/millanmorales.pdf?sequence=1

Montaña, J. (2016). *Guía gastronómica de Bogotá.* Obtenido de: http://www.bogotaturismo.gov.co/sites/default/files/guiagastronomicadebogota2016.pdf

Schlüter. (2006). Gastronomía y turismo: Destinos con sal y pimienta. CIET Centro de investigaciones y estudios turísticos. Obtenido de: http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/download/5194/pdf