

	GESTIÓN DE RECURSOS Y SERVICIOS BIBLIOTECARIOS	Código	¹ FO-SB-12/v0
	ESQUEMA HOJA DE RESUMEN	Página	1/100

RESUMEN TRABAJO DE GRADO

AUTOR(ES): NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

NOMBRE(S): Carlos Rolando APELLIDOS: Corzo Caballero

FACULTAD: Ciencias Empresariales

PLAN DE ESTUDIOS: Comercio Internacional

DIRECTOR:

NOMBRE(S): Diego APELLIDOS: Zárate

NOMBRE(S): Felipe APELLIDOS: Vásquez

TÍTULO DEL TRABAJO (TESIS): ESTRATEGIAS PARA EL FOMENTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE EN RESTAURANTES TÍPICOS DE LA CIUDAD DE CÚCUTA Y EL ÁREA METROPOLITANA.

RESUMEN

Este proyecto tuvo como propósito formular una propuesta para el fomento del turismo gastronómico sostenible en los restaurantes típicos de la ciudad de Cúcuta, teniendo claro que el turismo es un compromiso que adquiere la comunidad cucuteña y se ve reflejado en las actividades que la misma realice, para lograr cumplir los objetivos económicos de la sociedad. Esta propuesta se llevó a cabo durante el segundo semestre de 2018 e inicios de 2019; Para esto se utilizó el método de investigación analítico, entrevistas, y análisis documental y así lograr formular estrategias para el fomento de turismo gastronómico sostenible en los restaurantes típicos de la ciudad de Cúcuta y el área metropolitana y para ello se realizar un diagnóstico de la oferta gastronómica, se compararon las iniciativas exitosas desarrolladas a nivel internacional y se estructuró una iniciativa para el desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Cúcuta y el área metropolitana.

PALABRAS CLAVE: Turismo gastronómico, desarrollo sostenible, restaurantes típicos, identidades gastronómicas.

CARACTERÍSTICAS:

PÁGINAS: 98 PLANOS: ___ ILUSTRACIONES: CD ROOM: 1

Elaboró	Revisó	Aprobó
Equipo Operativo del Proceso	Comité de Calidad	Comité de Calidad
Fecha	Fecha	Fecha

ESTRATEGIAS PARA EL FOMENTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE
EN RESTAURANTES TÍPICOS DE LA CIUDAD DE CÚCUTA Y EL ÁREA
METROPOLITANA

CARLOS ROLANDO CORZO CABALLERO

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
PLAN DE ESTUDIOS DE COMERCIO INTERNACIONAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2019

ESTRATEGIAS PARA EL FOMENTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE
EN RESTAURANTES TÍPICOS DE LA CIUDAD DE CÚCUTA Y EL ÁREA
METROPOLITANA

CARLOS ROLANDO CORZO CABALLERO

Trabajo de Grado para optar por el título profesional en
Comercio Internacional

DIEGO ZÁRATE OCAMPO


DIRECTOR

EDUARDO FELIPE VÁSQUEZ BARAJAS

ASESOR METODOLÓGICO

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
PLAN DE ESTUDIOS DE COMERCIO INTERNACIONAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2019

	FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES PROGRAMA DE COMERCIO INTERNACIONAL ACTA DE SUSTENTACIÓN TRABAJO DE GRADO	Versión:	1/2013
		Página	1

SAN JOSÉ DE CÚCUTA, 20 de agosto de 2019

Acta N° 12/2019

TITULO PLAN DE ESTUDIOS: Comercio Internacional **LUGAR:** Sala de Docentes
Departamento

DEL PROYECTO: “Estrategias para el fomento del turismo gastronómico sostenible en restaurantes típicos de la ciudad de Cúcuta y el área metropolitana”

MODALIDAD: Proyecto de grado

JURADOS:

Lissette Gabriela Maldonado Niño

ENTIDAD: Universidad Francisco de Paula Santander

Ana Isabel Tamayo Medina

ENTIDAD: Universidad Francisco de Paula Santander

Cesar Augusto Panizo Cardona

ENTIDAD: Universidad Francisco de Paula Santander

DIRECTORES:

Diego Zarate Ocampo

Eduardo Felipe Vásquez

Firma:

DZO.

Felipe Vásquez

NOMBRE DEL ESTUDIANTE	CODIGO	CALIFICACIÓN		
		LETRA	NÚMERO	A- M -L
<u>Carlos Rolando Corzo Caballero</u>	<u>1260861</u>	LETRA	NÚMERO	A- M -L

Cuatro punto uno

4.1

X

Lissette Gabriela Maldonado Niño

Ana Isabel Tamayo

Cesar Augusto Panizo Cardona

V°B°

Liliana Marcel Bastos Osorio
LILIANA MARCELA BASTOS OSORIO
Coordinadora de Comité Curricular Comercio Internacional

Índice de Contenido

Introducción	10
1. El Problema	12
1.1 Planteamiento Del Problema	12
1.2 Formulación Del Problema	14
1.3 Objetivos	14
1.3.1 Objetivo General.	14
1.3.2 Objetivos Específicos.	15
1.4 Justificación	15
2. Marco de Referencia	18
2.1 Antecedentes	18
2.1.1 Antecedentes Internacionales.	18
2.1.2 Antecedentes Nacionales.	20
2.1.3 Antecedentes Regionales.	23
2.2 Marco Teórico	25
2.3 Marco Conceptual	27
2.4 Marco Legal	29
2.5 Marco Espacial	31
2.6 Marco Temporal	31
3. Diseño Metodológico	32
3.1 Enfoque De Investigación	32
3.2 Método De Investigación	32
3.3 Tipo De Estudio	33
3.4 Población	33
3.5 Muestra	33
3.6 Fuentes Y Procedimientos Para La Recolección De La Información	36
3.6.1 Análisis Documental.	36
3.7 Fuentes Y Procedimientos Para El Procesamiento E Interpretación De La Información	37
4. Diagnóstico De La Oferta Gastronómica Susceptible De Articularse Como Producto Turístico Regional	39
4.1 Oferta Gastronómica Susceptible De Articularse Como Producto Turístico Regional.	39
4.1.1 Análisis De La Entrevista A La Líder De Cocina Y Del Proyecto	40
4.1.2 Análisis De La Entrevista A Directora Ejecutiva De Acodrés, Capítulo Norte De Santander.	41
4.1.3 Análisis De La Entrevista A Directora Ejecutiva De La Corporación Mixta De Promoción De Norte De Santander.	42
4.2 Análisis De Las Encuestas	43
4.3 Análisis General De Entrevistas Y Encuestas	50
5. Iniciativas Exitosas Desarrolladas A Nivel Internacional Para El Aprendizaje De Buenas Prácticas Para El Turismo Gastronómico.	53
5.1 Análisis Comparativo.	60
6. Iniciativas Para El Desarrollo Del Turismo Gastronómico En La Ciudad De Cúcuta Y El Área Metropolitana	62
6.1 Realizar Censo De Los Restaurantes Que Pudieran Participar En La Ruta Gastronómica	62
6.2 Realizar Aplicación Virtual Para Los Dispositivos Móviles En Diferentes Idiomas	63

6.3 Diseñar Una Imagen Representativa A La Ruta	63
6.4 Promocionar Los Productos Gastronómicos De La Ciudad De Cúcuta Y El Área Metropolitana Del Departamento De Norte De Santander	63
6.5 Desarrollo Ferias Y Festivales Temporales	64
6.6 Crear Clubes Gastronómicos	64
6.7 Propuesta De Ruta Gastronómica	65
7. Conclusiones	67
7.1 Recomendaciones	68
Referencias Bibliográficas	69