

Proyecto Ruta digital de turismo cultural para el centro y norte del Valle del Cauca

El proyecto de Ruta digital de turismo cultural para el centro y norte del Valle del Cauca es una propuesta de innovación tecnológica que involucra a los diversos actores culturales de la región, centrada en la oferta de cocina tradicional y demás manifestaciones del PCI de la región, para impulsar el desarrollo socioeconómico y cultural del turismo local.

Según la Política de conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia: “Las cocinas tradicionales están llenas de historia, sentido y símbolos que, (...), generan un profundo efecto cultural de identidad y pertenencia. (...) patrimonio que debe ser reconocido, transmitido y salvaguardado en beneficio de las generaciones del presente y del futuro”.

Entrevista

A continuación, se realizan algunas preguntas para diagnosticar la situación actual de las cocinas tradicionales y del sector restaurantero del departamento:

- Nombre (del cocinero y del negocio):
- Dirección:
- Teléfono:
- Redes sociales:

Saberes

- ¿Tiempo dedicado al oficio o servicio de la cocina?
- Para usted, ¿qué es cocina tradicional?
- ¿Qué platos tradicionales ofrece?
- ¿Cómo o en base a qué definió su carta o su oferta de comida?
- ¿Qué platos tradicionales sabe preparar?
- ¿Quién cocina en su negocio?
- Esta persona ¿Cómo aprendió a cocinar?
- ¿Cocina de acuerdo a recetas originales de cocina o las ha transformado? Por qué?
- ¿Quién heredará los saberes de la cocina tradicional de su negocio?
- ¿Cree que el gusto y los saberes de la cocina tradicional perdurarán o se extinguirán? ¿Por qué?

- ¿Le interesa adquirir nuevos saberes sobre cocina tradicional o algún otro tipo de cocina?
- ¿Qué opina de la cocina tradicional, comparada con otro tipo de cocinas?

Seguridad alimentaria

- ¿Dónde consigue los ingredientes para su negocio de comida?
- ¿Por qué prefiere comprar allí los alimentos?
- ¿Qué tan fácil es conseguir los ingredientes y qué hace cuándo no los consigue?
- ¿Utiliza algunos alimentos de temporada?
- ¿Prefiere alimentos nacionales o importados? ¿Por qué?
- ¿Qué tanto ha subido o bajado de precio los insumos de su cocina y cómo se ha reflejado en su menú de comidas?
- ¿Ha cambiado la calidad de los alimentos de su cocina? ¿Por qué?
- ¿Ha cambiado el consumo de platos de cocina tradicional en los últimos años? ¿Por qué?
- ¿Ha adaptado su oferta de cocina tradicional a modas o tendencias nutricionales o de comidas actuales?

Negocio y turismo

- ¿Cuántas personas trabajan en su negocio?
- ¿Quiénes son sus principales clientes de cocina tradicional?
- ¿Cómo publicita sus servicios de comida tradicional?
- ¿Qué tanta importancia o uso le da a las redes sociales? ¿Por qué?
- ¿Cómo maneja las BPM en su negocio?
- ¿Cómo es el lugar donde cocina? ¿Qué implementos, herramientas o tecnologías utiliza?
- ¿Cómo es su servicio al cliente?
- ¿Cuál es la afluencia de turistas que atiende en su negocio? ¿Por qué?
- ¿Cómo recibe su comida las personas que no son del departamento? ¿Qué les llama la atención?
- ¿Cuáles son las debilidades de su negocio de cocina?
- ¿Cuáles son las fortalezas de su negocio de cocina?
- ¿Cuáles son las potencialidades de su negocio de cocina?
- ¿Cómo cree que se puede incentivar el turismo gastronómico en su región?
- ¿Qué opina de una herramienta digital de turismo gastronómico?