

**POTENCIALIDAD DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN EL  
DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA**

**JAIRO DE JESUS ESCOBAR ARREGOCES**

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE BOLÍVAR  
FACULTAD DE ECONOMIA Y NEGOCIOS  
MAESTRÍA EN DIRECCIÓN DE EMPRESAS Y ORGANIZACIONES TURÍSTICAS**

**CARTAGENA DE INDIAS D.T. Y C.**

**2013**

**POTENCIALIDAD DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN EL  
DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA**

**JAIRO DE JESUS ESCOBAR ARREGOCES**

**Trabajo de investigación presentado para optar por el título de  
Magister En Dirección De Empresas Y Organizaciones Turísticas**

**Asesora:**

**ERICKA DUNCAN**

**UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE BOLIVAR  
FACULTAD DE ECONOMIA Y NEGOCIOS  
MAESTRÍA EN DIRECCIÓN DE EMPRESAS Y ORGANIZACIONES TURÍSTICAS**

**CARTAGENA DE INDIAS D.T. Y C.**

**2013**

## TABLA DE CONTENIDO

TABLA DE CONTENIDO.....	3
INDICE DE FIGURAS Y TABLAS .....	5
DEDICATORIA.....	6
AGRADECIMIENTOS.....	7
RESUMEN.....	8
INTRODUCCION.....	10
CAPITULO O. DISEÑO DE LA INVESTIGACION .....	12
ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN.....	12
DEFINICIÓN DEL PROBLEMA. ....	17
Formulación del problema.....	24
Objetivos.....	25
VISIÓN TEÓRICA Y CONCEPTUAL.....	26
La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba.....	26
El turismo gastronómico en Asturias: Análisis del gasto en alimentación según el tipo de turista.....	28
La diversificación del destino turístico a través del turismo gastronómico: el caso de Vilanova i la Geltrú (Barcelona).....	29
Planificación y Gestión del desarrollo turístico sostenible: Propuesta para la creación de un sistema de indicadores.....	32
Ruta Turística.....	33
ASPECTOS METODOLOGICOS .....	36
Tipo de investigación.....	36
Etapas.....	37
Delimitación espacial y temporal.....	38
Fuentes y técnicas de recolección de información.....	38

CAPÍTULO I. DIAGNOSTICO DE LOS RECURSOS Y POTENCIALIDADES QUE POSEE LA GUAJIRA.....	39
CARACTERIZACIÓN DE LA GUAJIRA.....	39
División Administrativa.....	39
Aspectos geográficos.....	40
Aspectos demográficos.....	42
Entorno socioeconómico.....	47
PATRIMONIO INMATERIAL.....	50
Mitos, danzas y cultura ciudadana alrededor de la Gastronomía: Mitos Ikkas.....	51
Arte popular: Una danza llamada El Pilón Riohachero.....	51
Eventos de la vida cotidiana: Rituales y tradiciones mágico-religiosas.....	52
PRODUCTOS TURÍSTICOS.....	53
CAPITULO II. CARACTERIZACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS.....	57
DATOS DE LA POBLACION.....	57
DATOS DE LA MUESTRA.....	59
Empleados.....	61
Espíritu Asociacionista.....	63
Características Del Establecimiento.....	65
Evaluación General De Los Establecimientos.....	67
CAPITULO III. PATRIMONIO GASTRONOMICO.....	70
METODO DE VALORACION.....	71
VALORACION DEL INVENTARIO GASTRONOMICO.....	74
CAPITULO IV. PROPUESTA DE RUTAS GASTRONOMICAS.....	81
RUTA NORTE DE LA COCINA GUAJIRA: EL SABOR GUAJIRO.....	84
RUTA GASTRONÓMICA: “PLACERES DE RIOHACHA”.....	101
CONCLUSIONES.....	110
BIBLIOGRAFIA.....	112
ANEXO 1.....	115
ANEXO 2.....	117

## INDICE DE FIGURAS Y TABLAS

<i>Figura 1. Número de turistas</i>	13
<i>Figura 2. Viajeros extranjeros. Principal ciudad de destino. Participación (%)</i>	14
<i>Figura 3. Mapa de la Guajira</i>	18
<i>Figura 4. Composición sectorial del PIB de la Guajira, diciembre 2010</i>	19
<i>Figura 5. NBI Región Caribe, 2005</i>	23
<i>Figura 6. Perfil del turismo gastronómico según el gasto en alimentación</i>	29
<i>Figura 7. Matriz de análisis DAFO, turismo gastronómico Vilanova i la Geltru</i>	31
<i>Figura 8. Modelo conceptual del Turismo Sostenible.</i>	33
<i>Figura 9. Departamento de La Guajira</i>	40
<i>Figura 10. Pertenencia étnica</i>	45
<i>Figura 11. Clasificación de los recursos turísticos de acuerdo con MinCIT</i>	72
<i>Tabla 1. Información de Población de los municipios de La Guajira (2010)</i>	42
<i>Tabla 2. NBI de los municipios de La Guajira (2010).</i>	43
<i>Tabla 3. Servicios con los que cuenta la vivienda en La Guajira (2010)</i>	44
<i>Tabla 4. Promedio de personas por hogar y Pertenencia étnica en La Guajira (2010)</i>	45
<i>Tabla 5. Tasa de analfabetismo (15 años y más) y Nivel Educativo en La Guajira (2010)</i>	46
<i>Tabla 6. Establecimientos según actividad económica en La Guajira (2010)</i>	48
<i>Tabla 7. Establecimientos según escala de personas ocupadas en La Guajira (2010).</i>	49
<i>Tabla 8. Destinos Turísticos de La Guajira.</i>	55
<i>Tabla 9. Clasificación de establecimientos de expendio de alimentos preparados de La Guajira, clasificado por municipio, en el año 2012</i>	58
<i>Tabla 10. Datos generales de Restaurantes encuestados</i>	60
<i>Tabla 11. Género y Nivel Educativo de Empleados de Restaurantes – Promedio</i>	61
<i>Tabla 12. Actividad realizada e Idiomas manejados por Empleados</i>	62
<i>Tabla 13. Características del establecimiento</i>	65
<i>Tabla 14. Calificación promedio en diversos ítems</i>	68
<i>Tabla 15. Inventario de Patrimonio Gastronómico de La Guajira</i>	75
<i>Tabla 16. Ruta Norte de la Cocina Guajira</i>	85
<i>Tabla 17. Ruta urbana: Placeres de Riohacha</i>	101

## **DEDICATORIA**

*Dedico este trabajo de investigación a la memoria de mis padres, a mí querida familia,  
que hicieron posible el esfuerzo realizado durante tres años viajando a la ciudad  
hermana de Cartagena de Indias.*

## **AGRADECIMIENTOS**

*Mis sinceros agradecimientos a la Alianza Turismo Caribe, a la Institución Educativa Almirante Padilla, al cuerpo docente de la Universidad Politécnica de Valencia, a la Universidad Tecnológica de Bolívar, a los docentes de la Universidad Externado de Colombia y a las recomendaciones puntuales de las doctoras Ericka Duncan y Netty Consuelo Huertas, quienes hicieron posible mi sueño, y así contribuir con la educación turística, la creación de empresas y potencializar el sector turístico en el Departamento de La Guajira.*

## RESUMEN

La presente investigación sobre turismo gastronómico que versa sobre la cocina criolla de la península Guajira es una propuesta metodológica para proyectar comercialmente la potencialidad de una ruta turística gastronómica para este departamento. Para tal efecto se hace necesario construir este recorrido que permitirá el conocimiento de los valores y atractivos más particulares de la región.

Se plantea en el presente trabajo de investigación, el análisis de la riqueza inmaterial de la Guajira, con el fin de proponer rutas gastronómicas como un producto turístico innovador y diferenciador para este departamento, y que aproveche la riqueza que existe en este departamento alrededor del tema culinario, para ello se realizará un inventario por un lado de mitos, leyendas y costumbres relacionadas con los alimentos de La Guajira y por otro lado, el inventario de los principales platos típicos y de los restaurantes más reconocidos de la región. Con ello se pretende darle valor a este patrimonio que aún no está “explotado” por la comunidad Guajira.

**Palabras clave:** rutas, gastronomía, cocina, platos típicos, turismo gastronómico

## ABSTRACT

This investigation on gastronomic tourism, which deals with the creole cooking or typical food of the Guajira Peninsula, is a methodological proposal to commercially project a novel process that brings up to date the potentiality of a gastronomic touristic route. For this purpose, a construction of this scientific, literary, ethnic, cultural and folkloric itinerary is needed in order to attract the attention of locals, nationals and foreigners as an innovative, strategic product in a defined geographic area that allows an understanding of its most unique values and attractions where the use of ethnic craftsmanship and small business sustainability is fostered and the quality of life of its regional operators and residents is enhanced.

The research work offers an analysis of the immaterial richness of La Guajira with the purpose of proposing gastronomic routes as an innovative and distinguished touristic product for this department, taking advantage of its culinary wealth. In order to do so, an inventory will be created on the one hand of its myths, legends and customs related to La Guajira's foods and on the other hand an inventory of the principal typical dishes and the most recognized regional restaurants. By doing so, this study hopes to bring value to this heritage that has not yet been “exploited” by the Guajira community.



**Key words:** routes, gastronomy, cooking, typical dishes, gastronomic tourism

## **Resumen WAYUU**

Ashajuushikat tüü, aashajaasü süchiki tü sutsepalakat wayuu yaa sulu'u tü mmakat Guajiira. Tü ashajuushikat süchikímaajat shía wanee a'yatawaa anashaantasü ma'in süpülaajatü shinnaajünüin sutuma tü iuristakalüirua tü shiküinpalakat wayuu yaaapünaajatü. Süpüla eenjatüin tia a'yatawaakat chdujaasü shikirajaanajatüin anain sümaa shikirajaanüinjatüin achiki tü sutsepalakat wayuu jee sutsepala alijuna. Chdujaasü sütüjaanüin aa'u tü wakuwaipakat. Anaínjatü ma'in shikirajaaya süpüla kamalaínjatüin shia namüin na kepiashiíkana Guajiira, na kepiashiíkana Colonpia, otta namüin na suluhjeejanakana mma wattapünaa. Nayaawatüinjatü aa'u shíain wanee afyatawaa anaka ma'in süka natüjaajeerüin saa'u sukuwaipa otta shiküinpala wayuu. Sükajee tia áyatawakat aapüneerü a'yatawaa namüin na wayuukana, anouktaajeerü nakuwaipa na sünainpünaakaína tia eiyatawaakat otta na kepiákana sulu'u tü woumainkat. Sünafn ashajuushikat tüü, shía aashajaanüinjatkat achiki tü suwashirüinkat tü woumainkatisükajee weraajirüin tü sütsepalakat wayuu namüin na turistakana. Sükajee tia wainmeena na turista antakana yaamüin jee müsia shíeerü wanee kasa ayaawatúnaka akajee woumafñ. Süpüla tia, aküjünüsü sulu'u tü karalouktakat tü kuenta jes tü akuwaipaa sünín-pünaakat tü shiküinpalakat wayuu jee müshia jaralüin ma'in tü eküülü alakajanakat ma'in sulu'u tü resturante ehnaajuushikalüirua. Sükajee tü washajakat keeíreesü waaín kojutuín sümüin wayuu yaajatü tü süwashirüinkat woumain, nnojotyütakat kojutuín amünüü yaa Guajiíra.

## INTRODUCCION

El turismo ha venido en crecimiento constante a pesar de la difícil situación por la que pasan algunas naciones. Además los intereses de los turistas han venido transformándose en función de que están más informados, tienen mayor conciencia en temas que afectan a la sociedad y el ambiente. Por ejemplo, según uno de los boletines de CIDTUR sobre las tendencias de la industria turística, se afirma que los turistas del mundo occidental ahora seleccionan el lugar a visitar por la experiencia que se pueda ofertar más que por el nombre del destino, en tal sentido la demanda viene presionando sobre el incremento de productos culturales alrededor de los viajes que se realicen, en los cuales se valora la experiencia, la autenticidad de esa experiencia y el papel activo que pueda tener el turista.

Esta es una buena noticia para Colombia, y en particular para La Guajira, gracias a su riqueza y diversidad cultural. Las cifras del turismo en Colombia han venido presentando un crecimiento promedio en el período 2010-2012 del 6,4%<sup>1</sup>. Tendencia que se ha venido presentando desde comienzos de siglo, cuando se empezó a cambiar el panorama de Colombia en el mapa del turismo mundial, - aunque es claro que si se observan los rankings de turismo a nivel mundial el país aún tiene mucho por hacer- ,

---

<sup>1</sup> De acuerdo con el informe del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, del informe para Febrero de 2012

se debe decir que la estrategia de la marca país Colombia es Pasión, marcó una transformación en la dirección de las cifras de número de llegadas de viajeros extranjeros no residentes.

A pesar de lo anterior si se observa el departamento de La Guajira como un destino turístico, aún las tareas son mayores, pues prácticamente a pesar de su riqueza cultural está muy lejos aún de ser explotado en todo su potencial turístico; esta es una de las razones que han motivado este trabajo, pues además de que el autor es de esta región del país, es también uno de los defensores de su riqueza, especialmente en lo que tiene que ver con el tema culinario. No solo por el placer de probar los platos típicos de esta zona, sino por todos los aspectos, culturales, étnicos, geográficos que están detrás de la preparación de cada uno de los manjares que aquí se mencionarán.

## CAPITULO O. DISEÑO DE LA INVESTIGACION

### ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN.

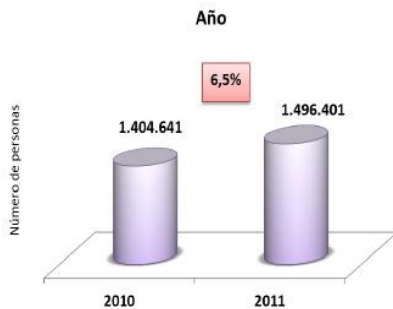
El turismo ha venido en crecimiento constante a pesar de la difícil situación por la que pasan algunas naciones. *“El número de turistas internacionales en el mundo creció un 4% entre enero y agosto de 2012, en comparación con los mismos ocho meses de 2011 (28 millones más). Con un récord de 705 millones de turistas hasta agosto de 2012, la Organización Mundial del Turismo (OMT) confía todavía en que para final de este año habrán viajado por el mundo mil millones de turistas internacionales”* (OMT, 2012). En 2011, las llegadas de turistas internacionales alcanzaron los 990 millones, se espera un crecimiento entre el 3% y el 4% para el 2012.

Esta es una buena noticia para Colombia, lugar donde se ha considerado al turismo como un propulsor para el desarrollo del país. Aún más si se observan las cifras del crecimiento del turismo se observa que las economías emergentes se sitúan a la cabeza (con un incremento de 5%) si se les compara con las avanzadas (+4%). En efecto, el crecimiento en América del Sur fue del 6%, tan solo superado por los países del Sureste Asiático y Asia Meridional (ambas con +8%) y el Noreste Asiático (+7%). (OMT, 2012)

En Colombia, aunque estamos lejos de pertenecer a una posición de privilegio en la recepción de turistas a nivel internacional, nuestra cifra es ínfima pues de enero a septiembre de 2012 han ingresado 1.711.629 viajeros, tan solo 0,6% más que el

mismo período de 2011 y el 0.14% a nivel mundial. Sin embargo, se puede decir que estamos haciendo la tarea, y que a nivel internacional se está haciendo un

**Figura 1. Número de turistas**



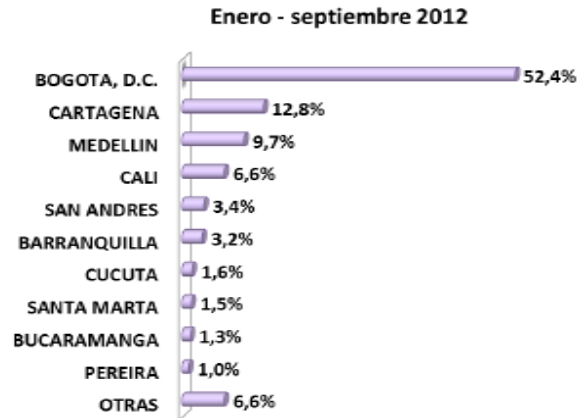
**Fuente: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo**

del total de IED en 2011. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Oficina de Estudios Económicos, 2012).

reconocimiento a la potencialidad turística del país, no es en vano que la Inversión Extranjera Directa en el 2011 fue de US\$13.297 millones, en el sector de comercio, restaurantes y hoteles se dirigieron US\$2.311 millones, presentando un crecimiento superior al 500%, y ubicándolo en tercer lugar en importancia, con el 16%

A pesar de la meta del gobierno para que a finales del actual período presidencial el número de turistas internacionales llegue a 4.000.000 (es decir que en un período inferior a 4 años se duplique), las cifras para el Caribe colombiano y en particular para el departamento de La Guajira no son nada favorables, solo basta con ver el registro de los principales destinos de los viajeros extranjeros no residentes en Colombia, el cual destaca a Bogotá (52,4%), Cartagena (12,8%) y Medellín (9,7%) como los principales. Sobresale el crecimiento de las llegadas a Cúcuta (17,5%), Cartagena (12,1%) y Santa Marta (9,7%) y la disminución a Bucaramanga (-7,7%), Barranquilla (-4,5%) y Cali (-0,1%). Infortunadamente La Guajira forma parte del 5.6% de las Otras, pareciendo poco importante en el panorama nacional.

**Figura 2. Viajeros extranjeros. Principal ciudad de destino. Participación (%)**



Fuente: (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Oficina de Estudios Económicos, 2012)

Estos resultados se deben a las debilidades que aún se presentan en diferentes temáticas. En el documento Turismo y Desarrollo en el Caribe Colombiano se menciona que el trabajo de estudio de competitividad realizado en el año 97 sacó a la luz algunas debilidades de la región en materia turística y que aún a la fecha de realización de ese trabajo (2006) persisten.

Estas debilidades son:

- En cuanto a la cadena de suministros: deficiencias en servicio de transporte (aéreo, terrestre, acuático), la poca interacción regional (rivalidades regionales), la infraestructura de servicios enfocada únicamente al turista nacional, la falta de desarrollo en el área en aspectos comerciales, la necesidad de mejorar y consolidar servicios de restaurantes y diversiones, la deficiente cadena de

comercialización internacional y la falta de cooperación en las cadenas de suministros.

- En cuanto a la demanda: deficiencias en mercadeo, muy bajo nivel de exigencia de la demanda interna, tendencia a conformarse con el turismo nacional, inconsistencias en los precios para los mercados nacional e internacional y desconocimiento de la competencia internacional. En cuanto a la estrategia: la atracción de extranjeros en paquetes de precios bajos, la ausencia de estrategia respecto al turismo receptivo y la carencia de políticas y estrategias de manejo regional del turismo receptivo. (Aguilera Díaz, Bernal Mattos, & Quintero Puentes, 2006).

Como estrategia para contrarrestar estas debilidades se han suscrito convenios de competitividad con algunos destinos turísticos de la región Caribe con el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo entre los cuales se encuentra el departamento de La Guajira, en el que la agenda interna contempla como propuesta el eco-etnoturismo, como producto para complementar un producto integral multidesino. Por su parte, Aguilera y otros, diseñaron como propuestas de desarrollo turístico para el Caribe Colombiano las siguientes (Aguilera Díaz, Bernal Mattos, & Quintero Puentes, 2006):

- i) Cooperación y fortalecimiento institucional para la gestión del turismo en la región Caribe Colombiana:
  - a. Implementación de equipamiento y servicios turísticos (señalización, PITs, transporte, entre otros.)
  - b. Mejoramiento y diversificación de la oferta turística a través de potenciación de recursos existentes y la creación de nuevos atractivos,

punto clave para lo que se pretende aquí hacer (readecuación y mejora de la oferta de alojamiento, fortalecer y dar a conocer los atractivos culturales, potenciar los atractivos naturales de la región)

- c. Desarrollo de productos por segmentos y multidestino con un ámbito regional, en el cual se evidencia un alto atractivo y posición competitiva en el turismo cultural, por lo cual es fundamental emprender un programa regional para el desarrollo de productos en esta área.
  - d. Capacitación y formación del recurso humano para desempeñarse en actividades propias del sector.
  - e. Utilización de TICS como medida de promoción y herramientas administrativas para las empresas.
  - f. Reforzamiento de valores como cultura ciudadana, educación ambiental y sensibilización de la población local hacia el turismo.
  - g. Calidad como factor diferenciador del producto turístico
- ii) Creación de un Centro de Innovación y Desarrollo Turístico
  - iii) Implementación del Sistema de Información Turística

En conclusión este documento permite visualizar por un lado la importancia y por otro la necesidad de desarrollar nuevos productos innovadores en la región que estén dentro de la categoría de productos culturales que permitan tanto incrementar la oferta de productos turísticos como reforzar los valores culturales que tiene el departamento de La Guajira.



Por otra parte, en Colombia y especialmente en el Departamento de La Guajira, la Ley de Cultura 397 de 1997 y desde el año 2008 con la promulgación de la ley 1185 se auspicia que las regiones emprendan las iniciativas que garanticen la valoración y apropiación social del Patrimonio Cultural partiendo de un levantamiento y divulgación del inventario de estos bienes y manifestaciones comunitarias.

Los saberes culinarios como parte de la cultura alimentaria hacen parte de este componente de tradiciones intangibles lo que significa el patrimonio cultural inmaterial de una comunidad y de una sociedad civil en evolución.

En concreto, el turismo a nivel mundial viene creciendo, a nivel nacional igualmente, sin embargo, aún persisten muchas debilidades en las que se debe trabajar, una de ellas es la valoración y apropiación del Patrimonio Cultural, como lo son los saberes culinarios.

## **DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.**

En el extremo norte de Colombia se encuentra ubicado el departamento de La Guajira, sitio que se caracteriza por su diversidad: en un mismo lugar se encuentran playa y desierto, culturas indígenas, minerales y parques naturales, distribuidos en 15 municipios y 44 corregimientos.

**Figura 3. Mapa de la Guajira**



El departamento cuenta con una superficie de 20.848 kilómetros cuadrados (lo que representa el 1.8% del territorio nacional), de acuerdo con la proyección del DANE cuenta con una población de 846.609 habitantes, en su capital Riohacha se concentran 220.754 habitantes (Proyección de Población Censo DANE 2005-2011). Cuenta con numerosos

Fuente: (Camara de Comercio de La Guajira, 2012)

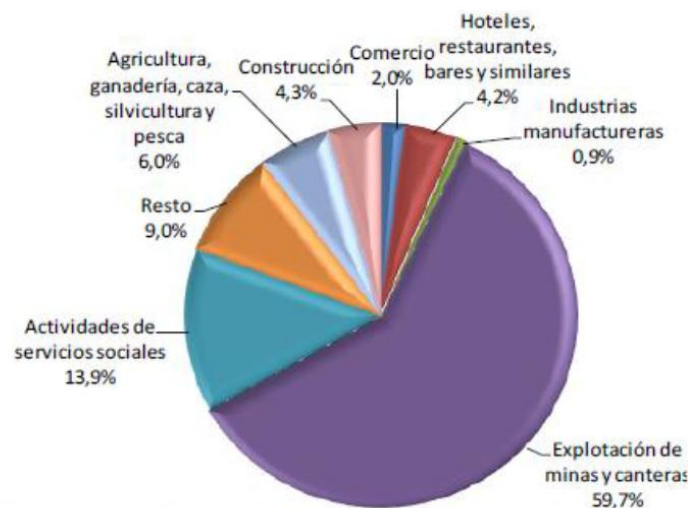
caseríos y sitios poblados por indígenas, conocidos como rancherías.

A pesar de que el tipo étnico característico es el “guajiro/a”, mezcla de colonizadores blancos con diferentes grupos étnicos que han ocupado la región, se puede decir que la cultura predominante es la de los indígenas Wayúú, quienes de acuerdo a Ramirez Paz se destacan por:

- el manejo de su propio lenguaje, el wayuunaiki,
- la creación de artesanías coloridas que forman parte de los accesorios habituales de los pobladores
- la preparación de platos únicos como el chivo asado, guisado o una fritura denominada friche, la chicha, la iguana, o los mariscos (Ramírez Paz, 2010)

La economía de la Guajira, según se puede observar en la Figura 2, depende principalmente de la minería (59,7%), seguida de los servicios (13,9%), las actividades agropecuarias (6%), la construcción (4,3%), los hoteles, restaurantes y bares (4,2%) y el comercio (2%). (Camara de Comercio de La Guajira, 2012)

**Figura 4. Composición sectorial del PIB de la Guajira, diciembre 2010**



Fuente: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Oficina de Estudios Económicos (Diciembre de 2011).

En el crecimiento del PIB de la economía desagregado a nivel departamental, se destaca el comportamiento que desde años anteriores viene registrando el sector de minas y canteras. *“Este buen desempeño refleja la expansión que continúa dándose en la producción de carbón, apoyada en buena parte con recursos de inversión extranjera. En su orden, las actividades de servicios sociales y la producción agrícola local también contribuyeron con porcentajes significativos, esta última sorprende a causa de las expectativas negativas que se tenían por las consecuencias esperadas a raíz del fenómeno de la niña”*. (Camara de Comercio de La Guajira, 2012)

Otro elemento de resaltar en el departamento de La Guajira es la gran cantidad y diversidad de sus festivales, a manera de inventario se encuentran los siguientes:

- Festival Guajiro: Festival y Reinado Nacional del Dividivi en Riohacha
- Festival de la Cultura Wayuu en Uribía
- Festival de la Frontera en Maicao
- Festival de la Pajará en Riohacha
- Festival Francisco el Hombre en Riohacha
- Festival Cuna de Acordeones en Villanueva
- Festival Nacional de Compositores en San Juan del Cesar
- Festival del Cantante en el Molino
- Festival Vallenato de la Frontera en Maicao
- Festival Folclórico del Fique en la Junta
- Festival de las Flores y la Calaguala en Urumita
- Festival de los Laureles en Distracción
- Festival del Retorno en Fonseca
- Festival del Carbón en Barrancas
- Festival de la Sal, Gas y Flamenco en Manaure
- Festival de la Integración Minera en Albania
- Festival de la Amistad en Hatonuevo
- Festival Vela de Marquezote en la Jagua del Pilar
- Festival de la Virgen del Carmen
- Fiesta de Nuestra Señora de los Remedios en Riohacha
- Festival y Reinado del Mango

- Festival del Dulce de Leche en Monguí
- Festival del Maíz en Villa Martín
- Festival del Plátano en Dibulla
- Festival del Marisco en Camarones y Riohacha

Se observa que son diversos los motivos que se tienen para realizar festivales en La Guajira, entre los que se encuentra inmersa la riqueza cultural de esta región. Se valoran temas relacionados con la cultura Wayuu, la cultura vallenata, las festividades religiosas, la riqueza minera y el patrimonio gastronómico.

Es precisamente esta última riqueza, la gastronómica la que se está pretendiendo valorar no solo con este trabajo, sino también a nivel regional. De hecho, del 14 al 17 de julio de 2011 se realizó en cercanías de la población de Dibulla, con el apoyo del programa Marino de Conservación Internacional y Corpoguajira, el III Encuentro Gastronómico esta vez en La Guajira, en el cual la principal atracción fue la preparación de platos *“por expertas cocineras locales y reconocidos chefs colombianos, con técnicas ancestrales y utilizando sistemas de captura sostenibles”*. (El Universal, 2011).

Isidro Jaramillo, gastrónomo organizador del evento invitaba al evento y comentaba que *“la cocina es una de las manifestaciones culturales de mayor raigambre, y en los últimos años ha tomado un auge sin precedentes: En esta ocasión los profesionales invitados conocerán platos como el friche, una tradición de la comunidad indígena Wayuu, preparado a base de chivo. Igualmente, arroz con camarones con*

*técnicas de secado al sol; Iguaraya, fruto del cactus que se puede utilizar en preparaciones como dulces y vinos; y róbalo a la parrilla, plato tradicional de la costa Norte de Colombia*". (El Universal, 2011). Es tan importante el tema gastronómico en La Guajira que el mismo portal de Colombia Travel<sup>2</sup> valora la dieta de los habitantes de



Fuente: Colombia Travel

este lugar, destacando como plato principal el chivo, traído por los colonos y adoptado por los Wayúu, razón por la cual se ven estos animalitos en todo lugar. Otras especialidades que sobresalen son los mariscos, la malangada, el pescado y los jugos de fruta.

(Proexport Colombia)

En el Departamento de La Guajira por muchos años la cocina, las bebidas, los sabores y sazones de muchos platos nativos han jugado un papel preponderante y muy importante ya que los ancestros, las abuelas, así como también los hermanos Wayúu han heredado estos conocimientos de generación en generación. La variedad de saberes culinarios y sus platos principales muestran a la mujer Guajira en los aspectos gastronómicos, líder de toda una variedad cultural y alimenticia lo cual es motivo de análisis, estudio y admiración por parte de expertos y conocedores de la potencialidad de los variados platos principales que se visten de smoking para que el mundo los valore y los deguste.

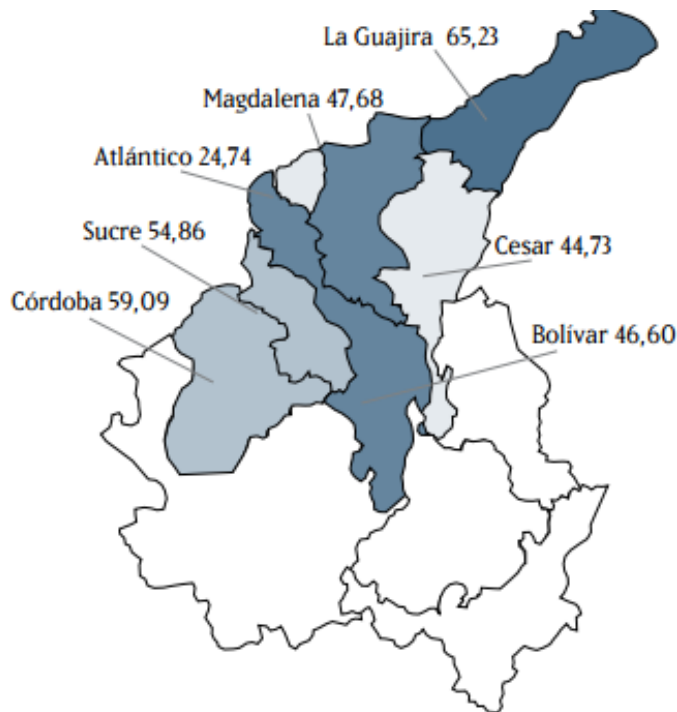
---

<sup>2</sup><http://www.colombia.travel/es/turista-internacional/destino/destinos-recomendados-esta-semana/quajira-destino-de-playa-y-desierto/gastronomia>

Existe toda una terminología culinaria, una gramática, una sintaxis y un hermoso repertorio de términos, palabras y secretos relacionados con la cocina criolla en la que se ejecutan las variadas recetas que solo las manos de expertas (os) las vuelven realidad y una delicia al paladar de propios y extraños.

Todo lo anterior lleva a reflexionar sobre la necesidad de poner en valor la cultura y la gastronomía de La Guajira y proponer un plan especial o ruta turística para

**Figura 5. NBI Región Caribe, 2005**



Fuente: PNUD

complacerse de los platos típicos que se ofrecen en la Guajira. Especialmente cuando se conoce que para el año 2010 se estimaba que el 64,33% de los habitantes de La Guajira vivían en situación de pobreza, es decir 526.694 guajiros vivían con ingresos mensuales inferiores a \$187.079 pesos<sup>3</sup> y el NBI<sup>4</sup> del departamento era de 65,23%, muy por encima del promedio nacional que se ubicaba en 27,78%. Por municipios, superan el promedio

<sup>3</sup> Este es el valor de la línea de pobreza para el 2010 (DANE, 2010). Este porcentaje de la Guajira (64.33%) es muy superior al promedio nacional que se encuentra en 37,20%, ubicando a La Guajira como el segundo departamento con mayor incidencia de pobreza, superado solamente por Chocó, que presenta una incidencia del 64,9%

<sup>4</sup> La metodología de NBI busca determinar si las necesidades básicas de la población se encuentran cubiertas, enfocándose en los siguientes indicadores: viviendas inadecuadas, viviendas con hacinamiento crítico, viviendas con servicios inadecuados, dependencia económica y asistencia escolar

departamental: Uribia, Manaure, Maicao, la Jagua del Pilar y Dibulla, mientras que los NBI más bajo están en Riohacha, Villanueva, San Juan del Cesar y Fonseca. Sin embargo, ninguno se encuentra por debajo del 40%. Cabe destacar que los mayores NBI del departamento se presentan en 3 municipios que reciben regalías directas, y que en la Región Caribe, el único departamento por debajo del promedio nacional es Atlántico. (Programa de las Naciones Unidas - PNUD, 2012).

También en este contexto, se observa la importancia de proponer una Ruta Gastronómica para La Guajira por los impactos positivos que pueden causar los itinerarios en este destino turístico, pues además de tener un excelente desempeño en la atracción de turistas, los itinerarios pueden agregar una gran variedad de servicios, creando así un gran beneficio económico para toda la comunidad, así como el rescate de recetas y tradiciones gastronómicas. (Ferreira, Aguiar, & Pinto, 2012)

### **Formulación del problema.**

¿La Guajira tiene potencialidad para organizar una Ruta Gastronómica que permita integrarla a otros atractivos turísticos y culturales? ¿Cuál es la riqueza gastronómica con la que cuenta el departamento de La Guajira que lo potencializa para ser un destino gastronómico?



## **Objetivos.**

### ***Objetivo General.***

Determinar el potencial que tiene la cocina criolla Guajira y proponer una Ruta Gastronómica en los municipios de Riohacha, Manaure, Uribia y Maicao, a través de un análisis de la riqueza inmaterial y culinaria de este departamento, de tal manera que con este estudio se puedan proponer nuevas opciones de productos turísticos innovadores, que pongan en valor la riqueza cultural, específicamente en el tema gastronómico.

### ***Objetivos Específicos.***

- Realizar una caracterización socio-demográfica de los municipios a trabajar a través de la recopilación de información secundaria.
- Realizar un diagnóstico de los recursos y potencialidades en el tema gastronómico de los municipios a estudiar con el fin de caracterizar los principales actores en el sector de restaurantes.
- Elaborar un inventario turístico de los recursos gastronómicos de los municipios a trabajar
- Presentar una propuesta de ruta turística gastronómica que impulse el desarrollo de La Guajira y que permita proponerla como un destino gastronómico a nivel nacional e internacional.

## **VISIÓN TEÓRICA Y CONCEPTUAL.**

En Colombia, es aún incipiente el desarrollo que se está dando al turismo gastronómico, si se revisa en la página de Colombia Travel, aunque se encuentra información sobre la gastronomía de los departamentos, no se evidencia un producto organizado como Ruta Gastronómica; en efecto tan solo se señala como oferta de este tipo de productos a *La Ruta de los Sabores de María*, iniciativa innovadora y única en honor a la novela romántica *María* de Jorge Isaacs; esta ruta articula la oferta gastronómica y de alojamientos con los atractivos turísticos de los municipios de Palmira, El Cerrito, Ginebra, Guacarí y Buga, organizada para disfrutar a través de la sazón de los sabores ancestrales de la cocina vallecaucana, combinando un entorno natural con bellos paisajes y diversidad de espacios para la diversión y el descanso.

Si se buscan documentos en Colombia en los cuales se estudie teóricamente sobre el turismo gastronómico prácticamente no se encuentran, por esta razón es necesario remitirse a estudios de otros destinos geográficos, en los que se tiene mayor experticia y conocimiento al respecto.

### **La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba.**

El primer documento de López-Guzmán y Sánchez Cañizares titulado "*La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba*", los autores visibilizan como en la actualidad los viajeros buscan lugares que ofrezcan experiencias distintas y nuevas sensaciones; el turismo cultural se centra en ofrecer experiencias para uno de los sentidos: el visual, convirtiendo al visitante en un simple

observador. En consecuencia los turistas demandan viajes para involucrar más profundamente otros sentidos, es así como aparece el enoturismo, el turismo culinario y el oleoturismo. (López-Guzmán & Sánchez Cañizares, 2012)

Por lo anterior, la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción para definir la competitividad de los destinos turísticos como para la promoción de los mismos. *“La promoción de un destino a través de su propia gastronomía se realiza mediante la presentación de una diferenciación clara de sus recursos gastronómicos que debe de tener una gastronomía que sea reconocible por parte de los viajeros y que tenga un numero variado e importante de establecimientos donde los viajeros puedan disfrutar de esta gastronomía”* (López-Guzmán & Sánchez Cañizares, 2012)

El artículo presenta un análisis sobre la situación del turismo culinario en la ciudad de Córdoba (España) analizando tanto la oferta como la demanda, para lo cual se diseñaron dos instrumentos de recolección de información diferentes. Dentro de los principales resultados se reflejan el alto nivel educativo de los turistas, la mayor duración de su estancia en la ciudad y el elevado grado de satisfacción tanto con la cocina autóctona como con el resto de recursos turísticos de la ciudad. Los puntos fuertes destacables de la gastronomía cordobesa son la calidad de los platos degustados, el ambiente agradable y la atención al cliente, además se encontraron los aspectos sobre los que se debe continuar trabajando para mejorar: la variedad y el grado de innovación de los platos, la relación calidad –precio.

## **El turismo gastronómico en Asturias: Análisis del gasto en alimentación según el tipo de turista**

Valdés, Menéndez y Torres subrayan la revalorización del turismo gastronómico por parte de varias comunidades autónomas españolas, para lo cual estudian el caso específico de Asturias, donde la gastronomía ya tiene un importante reconocimiento, pues desde la administración pública se ha impulsado este sector en los últimos años, mediante varias líneas de actuación que pretenden fortalecer este modelo de turismo. Dentro de las estrategias utilizadas se han venido impulsando la creación de nuevas marcas como “*Mesas de Asturias. Excelencia gastronómica*”, con el fin de distinguir a aquellos establecimientos del Principado de Asturias que reúnen las condiciones de calidad, cuyo eslogan es “*Saboreando Asturias*”. Otra estrategia es la puesta en marcha en el 2009 del “*Plan de Competitividad del Turismo Gastronómico de Asturias*”, el cual pretende conseguir un desarrollo territorial equilibrado, utilizando la gastronomía como recurso turístico, desestacionalizando la demanda y potenciando una imagen singular de Asturias como destino turístico de calidad.

Los autores buscan aportar información apoyándose en los datos de la demanda turística recogidos por el Sistema de Información Turística de Asturias (SITA), en el cual se analiza el gasto turístico en alimentación según diversas variables de interés, como son la procedencia del visitante, el tipo de alojamiento, el período del año en que viaja, o la modalidad de viaje, haciendo así una tipología de los turistas en función del presupuesto destinado a la alimentación. Los principales resultados obtenidos son:

- “*El gasto medio diario en alimentación que realizan los turistas y excursionistas que visitan Asturias es de 24,5 € y supone el 30% del gasto total; que asciende*

al 34,1 % en el caso de las personas que eligen esa región por motivos gastronómicos, cuyo gasto en alimentación se sitúa en los 28 €.”(Valdés Peláez, Menéndez Estébanez, & Torres Manzanera, 2010)

- Ese gasto en alimentación cambia según las variables analizadas que permiten establecer un perfil del visitante de mayor gasto dentro del turismo gastronómico, y otro del visitante que menos gasta, el cual se condensa en la figura 6.

**Figura 6. Perfil del turismo gastronómico según el gasto en alimentación**

VARIABLE	MAYOR GASTO	MENOR GASTO
Tipo de visitante	Turista	Excursionista
Zona geográfica	Resto del centro	Centro Y
Nº veces que visitó Asturias	Más de una	Primera
Tipo de acompañante	Pareja o amigos	Grupo organizado
Medio de transporte	Coche, avión, tren	Autobús contratado
Tipo de alojamiento	Hotel o Turismo Rural	Camping o albergue
Comunidad Autónoma	Castilla-La Mancha, Castilla-León, País Vasco	Galicia o Cataluña
Edad	50 a 64 años	18 a 29 años y 64 o más
Profesión	Trabajador por cuenta propia o Funcionario	Estudiante, ama de casa o jubilado

Fuente: Valdés, Menéndez y Torres

### **La diversificación del destino turístico a través del turismo gastronómico: el caso de Vilanova i la Geltrú (Barcelona)**

La autora, María del Pilar Leal, explica que la gastronomía puede ser un producto turístico o en ocasiones un recurso turístico; su conversión en producto resultará de una transformación o revalorización de dicho recurso, entendido como *“un conjunto de elementos que configuran la oferta turística sustancial de un destino. Se trata de recursos turísticos puestos en valor y adaptados a las funciones y usos turísticos*

*mediante su presentación y comercialización*". Para el estudio del turismo gastronómico utilizó un caso de la provincia de Cataluña, específicamente el ayuntamiento de Vilanova i la Geltrú que busca en el turismo gastronómico una alternativa de diversificación, al reconocido turismo de Sol y Playa de la zona. (Leal Londoño, 2011)

Vilanova i la Geltrú es un territorio interesante ya que su proximidad con Barcelona hace que constantemente busque la autenticidad y diferenciación de una marca turística altamente competitiva y posicionada, por ello este ayuntamiento apostó por el turismo gastronómico, a partir de la creación y promoción del "Plan Gastronómico de la Ciudad" que *"contempla la creación de una marca y un sello distintivo del territorio, con la finalidad de dar prestigio a los productos y a la gastronomía Vilanovina. El objetivo final es generar un reclamo turístico y fomentar la actividad económica de la ciudad"*, para ello busco la articulación de los agentes públicos y privados encaminadas a fortalecer dicha diversificación de la oferta turística a través de la aplicación de la metodología DAFO como herramienta de análisis.

Los resultados utilizando la metodología de análisis DAFO se evidencian en la Figura 7:

**Figura 7. Matriz de análisis DAFO, turismo gastronómico Vilanova i la Geltru**

<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
Falta un mayor desarrollo del producto turístico	Solapamiento con otras ofertas turísticas de mayor difusión como Barcelona o Sitges
Falta personal cualificado y capacitado para la promoción turística	La no continuidad o puesta en marcha de las estrategias del Plan Gastronómico
Falta una mayor cohesión entre los agentes implicados	La falta de incentivo para la incorporación de otros agentes en la promoción del turismo gastronómico
Se necesita implicar a un mayor número de agentes en el territorio (hoteles, restaurantes, sector educativo) empresas públicas y privadas	La globalización, Mcdonalización que desplaza a los productos locales y se convierte en una opción para el turista.
Focalización histórica en el turismo de sol y playa	Inflación a causa del turismo gastronómico y pérdida de valor en el producto
	Banalización del recurso y el producto turístico gastronómico.
Se cuenta con recurso gastronómico, que contiene autenticidad y que se produce localmente	Recursos con gran potencial para la promoción turística
Existe un patrimonio gastronómico ligado al territorio	Existe una demanda en ascenso que se interesa en el turismo gastronómico cada vez más
El territorio cuenta con conectividad con importantes polos de atracción turística	Oportunidad para recuperar tradiciones y valores patrimoniales y con ellos crear nuevos productos turísticos relacionados con gastronomía
El territorio cuenta con accesibilidad, vías para el transporte público y privado y estación de ferrocarril.	Oportunidad para la formación de diversos actores, a través de la capacitación y cualificación de los mismos
Hace parte de una red de territorios que cuentan con una oferta turística reconocida como Sitges y Barcelona y por tanto se puede utilizar para la promoción turística de Vilanova	Posicionar el turismo gastronómico de Vilanova frente al resto de Cataluña por sus productos frescos y auténticos.
Cuenta con recursos turísticos que pueden ser complementarios al turismo gastronómico.	Oportunidad para buscar marcas de calidad y con ello lograr la diferenciación del producto

Fuente: (Leal Londoño, 2011)

## **Planificación y Gestión del desarrollo turístico sostenible: Propuesta para la creación de un sistema de indicadores**

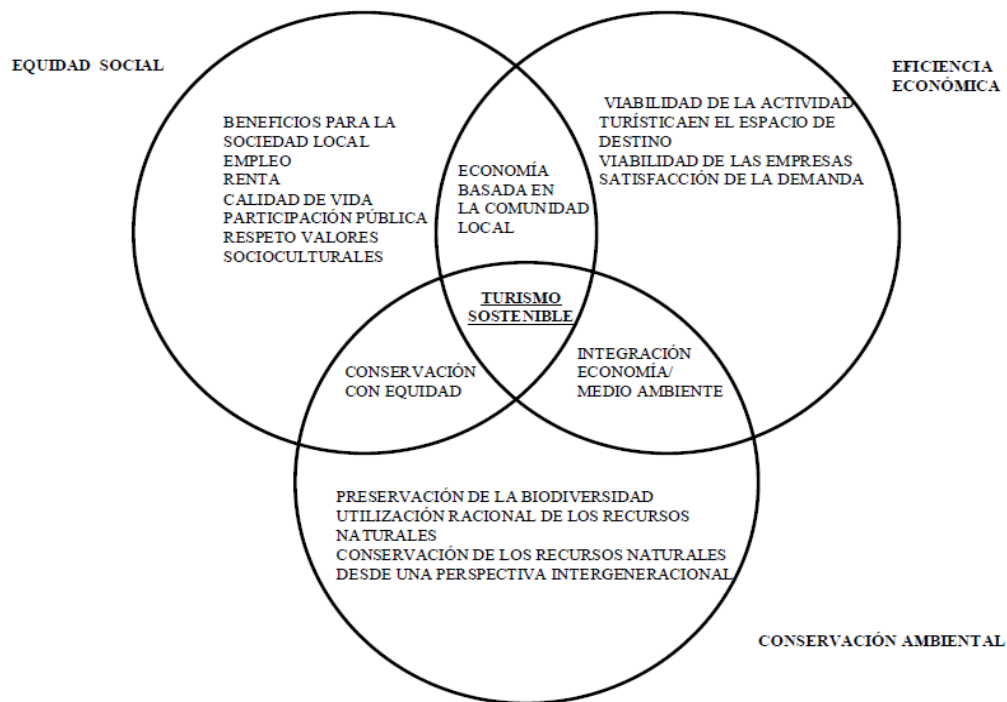
Este documento financiado por la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT), el Plan Nacional I+D y la Comisión Europea (FEDER) unió a varias universidades españolas con el fin de desarrollar indicadores de sostenibilidad en los procesos de desarrollo turístico. Lo primero realizado por el grupo de investigadores fue la clarificación del concepto de desarrollo turístico sostenible, para lo cual parten de la evolución de las relaciones entre turismo y desarrollo, haciendo una remembranza de las diversas declaraciones y documentos que han tenido que ver con este tema, para tal efecto destacan manuscritos como Declaración de Manila sobre Turismo Mundial (1980), Declaración de Derechos y Código del Turista de Sofía (1985), Declaración de Turismo de La Haya (1989), Carta del Turismo Sostenible de Lanzarote (1995), Agenda 21 para el sector de viajes y turismo (1995 ) y el Código Ético Mundial para el Turismo de Santiago de Chile (1999).

Revisado lo anterior, aseguran *“A pesar de su profusa utilización, no existe una definición única y generalmente aceptada del concepto de desarrollo turístico sostenible”* (Proyecto METASIG, 2001); sin embargo, la OMT, a partir del informe Brundtland lo define como el que *“atiende a las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras y al mismo tiempo protege y fomenta las oportunidades para el futuro. Se concibe como una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacerse las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida”* (OMT, 1993, p.22).



Los autores además mencionan que en todos los documentos mencionados previamente se destaca la interrelación que existe entre crecimiento económico, conservación ambiental y los objetivos sociales. Por ello tomando como modelo conceptual el turismo sostenible de Hall (2000) construyen la figura que a continuación se presenta, en el que se destaca la interrelación equidad social, eficiencia económica y conservación ambiental.

**Figura 8. Modelo conceptual del Turismo Sostenible.**



**Fuente:** (Proyecto METASIG, 2001)

### Ruta Turística

Se entiende como itinerario turístico toda ruta que transcurre por un espacio geográfico determinado donde se describen y especifican los lugares de paso, y se establecen

unas etapas teniendo en cuenta las características turísticas propias (naturaleza, humanas, histórico-monumentales, etc.) relacionadas con la zona geográfica que se recorre, la duración, los servicios turísticos (alojamiento, medio de transporte, etc.) y las actividades a desarrollar.

Antichs, Montaner y Arcarons establecen que se pueden definir diferentes tipos de itinerarios, dependiendo de los siguientes factores:

- a) Medio de transporte (bus, barco, a pie, bicicleta)
- b) Duración
- c) Base geográfica (ecología, geografía, geología, lagos, lagunas, montañas, sierras, ríos y valles, comarcas o playas )
- d) Intereses culturales (arquitectura, etnografía, enología, gastronomía, vocación literaria, folclore, música, pintura, etc.)
- e) Recursos artísticos (rutas arqueológicas, castillos, monasterios, museos, conjuntos monumentales, bibliotecas y rutas de arte ) (Antich Corgos, Montaner Montejano, & Arcarons Simón, 1998)

Según los mismos autores, este itinerario permite conocer los valores y atractivos más particulares de un área geográfica, los cuales son capaces de atraer visitantes motivando su desplazamiento a lo largo de ella, por ello debe constituirse de una oferta organizada y elaborada que incluya tanto los atractivos, como las actividades e instalaciones y servicios turísticos propios del área, que pueden ser comercializados en forma integrada o parcialmente.

DTS Consultores asevera que “*se debe calificar más bien como un macro producto que posee características específicas que lo diferencian de otros productos turísticos tradicionales*”, capaz de generar una demanda en el mercado, de ser sustentable, de responder a diferentes motivaciones (histórica, geográfica, gastronómica, arquitectónica, cultural, étnica, etc.), así mismo debe ser única, novedosa, motivadora y consistente, para que por sí misma sea una invitación para realizar el viaje. Las rutas al mismo tiempo deben ofrecer una cierta diversidad que genere sinergias, revalorizando cada uno de los productos que la integran, propiciando y justificando la visita a todos ellos, de tal manera que el conjunto de ellos tiene mayor capacidad de atracción que la mayoría de sus integrantes por separado, justificando desplazamientos, permanencias y gastos que por sí solos no los motivarían. (DTS Consultores, 2007)

Según DTS Consultores, algunas características que tienen las rutas turísticas son:

- Se circunscriben a un espacio geográfico determinado, a una unidad cultural o una comunidad reconocible, estableciendo recorridos e itinerarios que se extiendan por distancias y tiempos razonables,
- Abarcan máximo quince hitos o alternativas a visitar, en un plazo máximo de dos a tres días. Si su magnitud es mayor, la Ruta debería dividirse en sub circuitos.
- Como su objetivo es favorecer la movilidad de los turistas, entonces sus componentes (atractivos, servicios, instalaciones, eventos) deben ser complementarios y no autosuficientes, para aprovechar las sinergias que se producen.

- Deben integrar al menos los atractivos de un destino, actividades, alojamiento, alimentación, entretenciones e información, además, eventualmente guías y transporte local.
- Deben responder a los intereses principalmente de su mercado objetivo (los turistas), pero también de los diversos actores de la actividad turística (agentes operadores y prestadores de servicios turísticos y de la comunidad local).

## **ASPECTOS METODOLOGICOS**

Este trabajo de investigación ha sido concebido desde lo que la misma Maestría en Dirección de Empresas y Organizaciones Turísticas define como las competencias que busca desarrollar en sus egresados, específicamente en cuanto a lo que se refiere a competencias que permitan *“diseñar y desarrollar productos turísticos”, “identificar y evaluar la oferta turística desde una perspectiva empresarial e internacional”* y *“Desarrollar procesos de planificación estratégicas, que permita a los agentes turísticos adaptarse y anticiparse a los cambios”*.

### **Tipo de investigación.**

El tipo de estudio de este proyecto de investigación se centra en una investigación de carácter descriptivo a la vez Analítico, pues por un lado se estudiara a fondo y detalladamente toda la información acerca del patrimonio inmaterial del departamento de La Guajira, con el fin identificar específicamente la riqueza de la cocina criolla; para luego analizar y aplicar los conocimientos adquiridos en la Maestría y proponer alternativas de desarrollo en turismo gastronómico.

## **Etapas.**

Las etapas en las que se encuentra dividida esta investigación descriptiva son las siguientes:

- a) Recopilación de información secundaria: este proceso se basa en recopilar la mayor información posible sobre la cultura, educación, economía, geografía del departamento, con el fin de identificar los posibles potenciales culturales, específicamente en el tema gastronómico del departamento, vital para el desarrollo del proyecto.
  
- b) Recopilación de información primaria: se entrevistará a diferentes personas (cocineras, dueños de restaurantes), y se visitarán diferentes lugares para que mediante el método de observación se pueda realizar y valorar el inventario turístico específicamente en el patrimonio inmaterial.
  
- c) Análisis de la información: la información será minuciosamente analizada con el fin de localizar los datos más relevantes, que ayuden a identificar las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades para la propuesta de una ruta gastronómica para La Guajira. Además se utilizará como guía metodológica para la valoración del Patrimonio Gastronómico el documento propuesto por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo para la Valoración del Inventario del Patrimonio Inmaterial.
  
- d) Diseño de la propuesta: que busque impulsar el desarrollo turístico de La Guajira y en la cual se ponga en valor la riqueza gastronómica del departamento.

### **Delimitación espacial y temporal.**

**a) Espacial:** Esta investigación se realizará para el departamento de La Guajira.

**b) Temporal:** La información a utilizar se tomará durante el período de estudio que será alrededor de tres meses, según se observa en el cronograma.

### **Fuentes y técnicas de recolección de información.**

**a) Fuentes primaria:** Entrevistas realizadas a personas vinculadas con el sector gastronómico, a la comunidad, y a las autoridades civiles o líderes del departamento.

**b) Fuentes secundaria,** las fuentes secundarias son consultas a estudios, artículos científicos, políticas, libros con experiencias locales, nacionales e internacionales sobre el desarrollo del turismo gastronómico.

## **CAPÍTULO I. DIAGNOSTICO DE LOS RECURSOS Y POTENCIALIDADES QUE POSEE LA GUAJIRA**

*“Lo que el hombre es, está entretejido  
con el lugar de donde es  
Y con lo que él cree que es,  
ése lugar,  
de una manera inseparable*

**Clifford Geertz**

### **CARACTERIZACIÓN DE LA GUAJIRA**

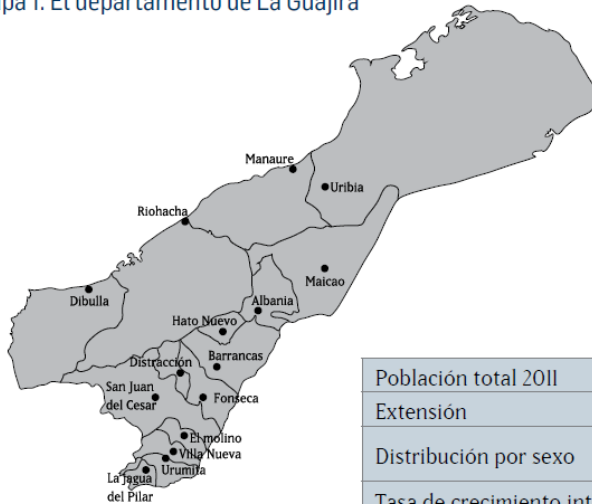
#### **División Administrativa**

La Guajira es el departamento de Colombia localizado más al norte del país y de Suramérica. Tiene una extensión de 20.848 kilómetros cuadrados, el 1,8 % del territorio nacional. Limita por el norte y al occidente con el mar Caribe, al oriente con la República de Venezuela, por el sur con el departamento del Cesar, y al occidente con el departamento del Magdalena, con los que tiene litigios territoriales (Fundación Cerrejón, 2010)

Para su manejo administrativo se encuentra compuesto de 15 municipios, 44 corregimientos y 69 inspecciones de policía (Gobernación de La Guajira, 2006). Algunos de estos municipios fueron creados después de 1985: Albania (2000), Dibulla (1995) Distracción (1995), El Molino (1989), La Jagua del Pilar (1998) y Hatonuevo (1999).

**Figura 9. Departamento de La Guajira**

Mapa 1: El departamento de La Guajira



Población total 2011	846.641 habitantes
Extensión	20.848 km <sup>2</sup>
Distribución por sexo	49,5% hombres 50,5% mujeres
Tasa de crecimiento intercensal	37,8 por mil
Densidad	40,6 personas por km <sup>2</sup>
Porcentaje población cabecera	54,6%
División político administrativa	15 municipios, 44 corregimientos y 69 inspecciones

Fuente: (PNUD, 2012)

### Aspectos geográficos

La Guajira se destaca por su gran diversidad: al mismo tiempo que se hallan regiones de sabana xerófila al sur y occidente, se puede encontrar estepa árida o semiárida al norte y oriente. Esta diversidad de características físicas y humanas presentes permite dividir al departamento en tres subregiones: la Alta Guajira, la Baja Guajira y la Media Guajira.

- Alta Guajira. Se extiende desde Punta Gallina por el norte y Punta Espada al noroeste, hasta el Cabo de la Vela y el sitio Matajuna en límites con Venezuela. Cuenta con variadas serranías, es una región árida con poca lluvia y escasa



vegetación; tiene recursos mineros (estaño y yeso). El 95% de la población es de la etnia Wayúu y las actividades más sobresalientes son el pastoreo de ganado caprino y la pesca en algunas épocas del año.

- Media Guajira. Sus límites van desde el Cabo de la Vela y Matajuna, hasta Riohacha y la cuchilla de Pangrande, en los Montes de Oca, es decir, en la parte central del departamento. Su relieve es plano y suavemente ondulado, formado por arenales y dunas, en el que predomina el paisaje semiárido que cambia en las épocas de lluvias. Allí se desarrollan algunas actividades agropecuarias y el mayor movimiento comercial del departamento.
  
- Baja Guajira. Se extiende al occidente de la Media Guajira, enmarcadas por las estribaciones de la Sierra Nevada de Santa Marta y por las ramificaciones de la cordillera Oriental, llamada Serranía de Perijá (montes de Oca). Está bañada por los ríos Ranchería y Cesar, y por todos los ríos que bajan de la Sierra Nevada de Santa Marta hacia el mar Caribe, encontrándose en ella todos los pisos térmicos. Esta subregión contrasta con las anteriores por ser húmeda y rica en flora y fauna, tener un régimen pluvial más abundante y con suelos fértiles para diferentes cultivos. Por esta razón, se encuentran concentradas la mayoría de las actividades económicas del departamento, como son las explotaciones carboníferas del Cerrejón y la mayor actividad agropecuaria del departamento.  
(Corporación Autónoma Regional de La Guajira)

## Aspectos demográficos

Según datos del DANE, para el año 2010 el departamento tenía 818.695 habitantes (Tabla 1), para el 2012 se estimó en 874.532 personas, distribuidos así: 49,5% son hombres y el 50,5% mujeres; 55% en la cabecera municipal y 45% en el resto.

**Tabla 1. Información de Población de los municipios de La Guajira (2010)**

Municipio	Viviendas cabecera	Viviendas resto	Proyección población 2010		
			Personas en cabecera	Personas en Resto	Personas 2010
Riohacha	27,017	6,584	178,162	34,884	213,046
Manaure	4,586	6,375	35,493	49,251	84,744
Uribia	1,252	18,562	10,080	134,910	144,990
Maicao	11,644	5,353	97,109	44,808	141,917
Albania	2,038	1,568	11,962	11,935	23,897
Barrancas	3,047	3,012	15,247	15,363	30,610
Dibulla	745	4,067	4,286	22,860	27,146
Distracción	901	1,396	4,668	9,276	13,944
El Molino	1,075	286	5,711	2,368	8,079
Fonseca	4,360	1,380	19,840	10,412	30,252
Hato Nuevo	2,072	2,082	11,285	9,173	20,458
La Jagua del Pilar	332	112	2,121	872	2,993
San Juan del Cesar	4,091	2,663	22,643	12,546	35,189
Urumita	1,577	1,000	8,842	6,790	15,632
Villanueva	4,299	838	18,836	6,962	25,798
<b>La Guajira</b>	<b>69,026</b>	<b>54,052</b>	<b>446,285</b>	<b>315,356</b>	<b>818,695</b>

**Fuente:** Elaboración propia con información del DANE

Como es de esperarse Riohacha, la capital concentra la mayor cantidad de habitantes (26%), seguido por Uribia, Maicao y Manaure. En estos 4 municipios se concentra el 71% de los habitantes y el 84% de los habitantes de la zona rural de La Guajira. Infortunadamente estos 3 municipios también son los que presentan las cifras más altas de necesidades básicas insatisfechas, 96,05, 68,36 y 79,75, respectivamente. (Tabla 2)

**Tabla 2. NBI de los municipios de La Guajira (2010).**

Personas en NBI (30 de Junio de 2010)			
Municipio	Cabecera	Resto	Total
Riohacha	40,6	85,45	49,1
Manaure	50,6	98,28	79,75
Uribia	43,26	98,42	96,05
Maicao	51,53	95,89	68,36
Albania	28,0	86,21	60,95
Barrancas	28,75	79,23	54,15
Dibulla	39,36	71,0	66,52
Distracción	31,01	79,52	62,88
El Molino	43,51	94,49	56,49
Fonseca	27,68	80,91	43,37
Hato Nuevo	32,38	97,99	58,69
La Jagua del Pilar	57,27	89,72	66,75
San Juan del Cesar	24,58	73,66	44,79
Urumita	35,85	96,51	62,98
Villanueva	32,96	96,88	47,57
La Guajira	40,47	91,92	65,23

**Fuente:** Elaboración propia con información del DANE

Los municipios de la Baja Guajira son los que se encuentran en mejores condiciones, pues el porcentaje de personas que están con NBI<sup>5</sup>, es menor, especialmente aquellas ubicadas en la cabecera municipal.

En cuanto a la cobertura de servicios públicos (Tabla 3), en La Guajira el 62,0% de las viviendas tiene conexión a Energía, destacándose lo que sucede con Uribia, municipio en el que tan solo el 6,1% de las viviendas cuentan con este servicio. El acueducto, es

---

<sup>5</sup> El índice NBI es una medida de incidencia de la pobreza: dice cuántos pobres hay. Según esta metodología, se definen como pobres todas las personas que habitan en vivienda con una o más de las siguientes características:

- i. Viviendas inadecuadas para habitación humana en razón de los materiales de construcción utilizados.
- ii. Viviendas con hacinamiento crítico. (Más de tres personas por cuarto de habitación).
- iii. Vivienda sin acueducto o sanitario
- iv. Viviendas con alta dependencia económica (más de tres personas por miembro ocupado) y el jefe hubiera aprobado como máximo dos años de educación primaria.
- v. Viviendas con niños entre 6 y 12 años que no asistieran a la escuela

el segundo servicio con mayor cobertura (51,3%), seguido por el alcantarillado (38,3%) y el gas natural (35,5%).

**Tabla 3. Servicios con los que cuenta la vivienda en La Guajira (2010)**

Municipio	Energía Eléctrica	Alcantarillado	Acueducto	Gas Natural	Teléfono
Riohacha	79,5	54,0	69,4	52,7	26,2
Manaure	39,7	10,6	13,5	9,0	8,8
Uribia	6,1	3,5	5,3	3,3	2,0
Maicao	71,1	32,0	48,2	39,7	25,2
Albania	71,1	42,5	64,7	26,5	23,4
Barrancas	77,1	59,5	68,6	37,3	14,3
Dibulla	65,5	14,6	54,4	32,1	6,0
Distracción	72,3	50,6	60,5	26,6	9,3
El Molino	80,8	58,6	78,0	52,5	26,0
Fonseca	85,6	56,3	78,4	49,8	20,8
Hato Nuevo	74,6	59,6	65,6	42,7	12,0
La Jagua del Pilar	85,3	62,5	84,6	-	-
San Juan del Cesar	83,2	51,9	76,1	39,4	26,5
Urumita	65,1	54,9	60,9	48,3	25,9
Villanueva	84,4	75,0	82,5	66,6	26,5
<b>La Guajira</b>	<b>62,0</b>	<b>38,3</b>	<b>51,3</b>	<b>35,5</b>	<b>18,2</b>

**Fuente:** Elaboración propia con información del DANE

Las localidades con mayor número de habitantes indígenas, Uribia y Manaure (Tabla 4), son las que tiene significativas deficiencias en cobertura de servicios; al igual que se encuentran entre los municipios con los más altos número de personas por hogar (6 y 4,6, respectivamente).

El 44,9% de la población residente en La Guajira se auto-reconoce como Indígena, los cuales se concentran en Uribia (95,8%), la capital indígena de Colombia, Manaure (82,6%), distracción (42,1%), Maicao (40,1%), Hato Nuevo (38,2%) y Urumita (34,4%). Por otra parte, el 14,8% de los guajiros se auto-reconoce como afro-descendientes, concentrados principalmente Hato Nuevo (31,1%), y Riohacha (28,3%).

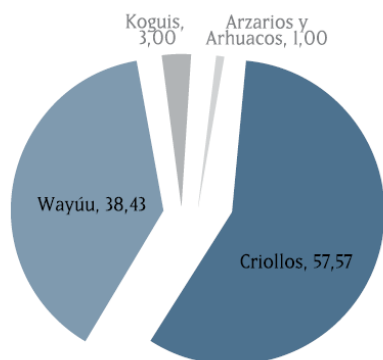
**Tabla 4. Promedio de personas por hogar y Pertenencia étnica en La Guajira (2010)**

Municipio	Promedio personas/hogar			Pertenencia étnica	
	Total	Cabecera	Resto	Indígena	Negro, mulato, afrocolombiano
Riohacha	4,6	4,5	5,0	20,3	28,3
Manaure	4,6	3,5	5,7	82,6	10,7
Uribia	6,0	4,3	6,1	95,8	0,2
Maicao	6,2	5,7	7,3	40,1	17,1
Albania	4,9	3,4	7,2	31,6	21,9
Barrancas	4,8	4,4	5,3	32,6	7,9
Dibulla	4,7	4,4	4,8	25,2	14,9
Distracción	5,1	4,5	5,6	42,1	11,4
El Molino	5,4	5,0	6,8	18,7	15,9
Fonseca	4,7	4,4	5,7	18,0	3,2
Hato Nuevo	5,0	4,2	6,9	38,2	31,1
La Jagua del Pilar	6,3	6,0	7,0	18,6	27,6
San Juan del Cesar	4,5	4,3	4,8	24,3	10,0
Urumita	5,2	4,7	6,0	34,4	0,5
Villanueva	4,7	4,3	6,8	19,7	12,1
<b>La Guajira</b>	<b>5,1</b>	<b>4,5</b>	<b>5,9</b>	<b>44,9</b>	<b>14,8</b>

Fuente: Elaboración propia con información del DANE

La población guajira es diversa. “La población indígena de este departamento

**Figura 10. Pertenencia étnica**



Fuente: DANE, Censo 2005

representa el 30% de la población indígena total del país y el 42% de la población del departamento, mientras para el total del país es solo el 3,49%. Los Wayúu son el grupo étnico más grande (38,43%); seguidos por los Kaggaba o Kogui (3%); Los Wiwa, Arzarios, Sanka o Malayos (menos del 1%); los Ika, Arhuacos o Bintukua (1%)” (PNUD, 2012)

La comunidad Wayúu posee un lenguaje propio: el wayuunaike; sus actividades principales son la agricultura, la ganadería y las artesanías. Los Wiwas, Koguis y Arhuacos, se localizan en la Sierra Nevada de Santa Marta y están dedicados a la agricultura de subsistencia y a la cría de ganado. Su distribución demográfica en la península depende de los cambios estacionales. Así en la estación seca, muchos guajiros migran en búsqueda de trabajo en los centros poblados, retornando a sus lugares de origen cuando llegan las lluvias.

Mientras que el 8,4% de los colombianos de 15 años y más no sabe leer y escribir, esta tasa es de 31,4% en La Guajira, siendo la más alta en los municipios de Uribia (67,8%), Manaure (56%) y Dibulla (35,1%).

**Tabla 5. Tasa de analfabetismo (15 años y más) y Nivel Educativo en La Guajira (2010)**

Municipio	Tasa analfabetismo	Nivel educativo					
		Ninguna	Superior y Posgrado	Media técnica	Secundaria	Primaria	Preescolar
Riohacha	15,2	16,3	13,9	3,5	30,4	27,8	7,9
Manaure	56,0	55,2	2,6	1,5	13,1	21,9	5,6
Uribia	67,8	67,2	0,9	0,6	6,4	21,7	2,9
Maicao	23,3	24,5	5,2	4,0	25,4	33,2	7,3
Albania	19,9	21,8	8,4	2,4	28,9	30,5	7,7
Barrancas	20,1	20,8	8,0	3,1	28,8	32,0	7,0
Dibulla	35,1	36,9	2,7	3,3	21,6	29,7	5,4
Distracción	27,8	29,0	6,8	3,7	26,5	27,4	6,4
El Molino	21,9	22,0	9,0	4,6	28,8	29,2	6,2
Fonseca	17,2	18,5	10,1	6,2	30,0	28,3	6,6
Hato Nuevo	26,0	27,2	7,0	4,3	25,1	28,9	7,4
La Jagua del Pilar	20,0	20,2	6,6	3,1	28,2	33,5	8,3
San Juan del Cesar	19,0	18,9	9,6	4,8	30,1	29,6	6,4
Urumita	27,4	27,9	7,4	3,9	26,2	27,6	6,9
Villanueva	20,9	20,7	10,2	4,0	29,1	28,6	7,2
<b>La Guajira</b>	<b>31,4</b>	<b>32,1</b>	<b>7,4</b>	<b>3,1</b>	<b>23,1</b>	<b>27,6</b>	<b>6,4</b>

Fuente: Elaboración propia con información del DANE

El 27,5% de la población residente en La Guajira, ha alcanzado el nivel básica primaria; el 23,1% ha alcanzado secundaria y el 7,4% el nivel superior y postgrado. La población residente sin ningún nivel educativo es el 32,1%.(Tabla 5)

### **Entorno socioeconómico**

El departamento de La Guajira es rico en recursos, aporta el 1,3% del valor agregado nacional, especialmente por la explotación de carbón (extraen aprox. 550 mil toneladas diarias) que representa el 52% de la producción departamental. El carbón representa también la principal actividad exportadora del departamento con una participación de 99,5%. El Cerrejón maneja la mina de carbón a cielo abierto más grande del mundo, produce alrededor de 32 millones de toneladas/año. Sus reservas se estiman en 3.670 millones de toneladas explotables para los siguientes 100 años.

A la minería le siguen en importancia en el PIB departamental las actividades agropecuarias y comerciales. A pesar de que el sector agrícola se caracteriza por ser poco tecnificado, se comercian productos como el maíz, yuca, frijol, café y plátano, cítricos y frutales que representan el 53,62% del agregado agropecuario departamental. El área cultivada es de aproximadamente 31.349 hectáreas de un total de 1.680.221 que equivale al 1,87%. (PNUD, 2012)

Otros aspectos económicos que valen resaltar de la economía de La Guajira es que es el quinto productor de camarón a nivel nacional con una participación de 3,8% y si bien la producción de sal no es representativa en el PIB departamental (0,8%), la mina de

sal de Manaure es la de mayor producción y capacidad en Colombia con 1 millón toneladas/año.

Por otra parte, si se analizan los establecimientos de acuerdo a la actividad económica, se encuentra que el 9,7% de los establecimientos se dedica a la industria; el 51,7% a comercio; el 29,1% a servicios y el 9,5% a otra actividad (Tabla 6). Riohacha se destaca por su concentración en actividades comerciales y de servicios, que sumándolas representa el 82% de los establecimientos. En el caso de Maicao, como es de esperarse, su fuerte son los establecimientos de comercio (58,4%).

**Tabla 6. Establecimientos según actividad económica en La Guajira (2010)**

Municipio	Industria	Comercio	Servicios	Otras actividades
Riohacha	9.7	51.2	30.4	8.6
Manaure	20.2	41.2	24.5	14.1
Uribia	25.3	44.9	22.6	7.2
Maicao	6.8	58.4	26.3	8.5
Albania	5.6	43.2	42.9	8.3
Barrancas	8.2	49.3	29.1	13.3
Dibulla	5.3	53.6	33.6	7.5
Distracción	15.4	43.8	32.1	8.8
El Molino	4.0	60.6	25.3	10.1
Fonseca	12.8	47.5	26.8	12.9
Hato Nuevo	5.7	51.4	32.5	10.4
La Jagua del Pilar	11.8	58.8	26.5	2.9
San Juan del Cesar	5.0	55.3	30.1	9.6
Urumita	14.4	38.5	26.9	20.2
Villanueva	9.6	50.8	30.4	9.1
<b>La Guajira</b>	<b>9.7</b>	<b>51.7</b>	<b>29.1</b>	<b>9.5</b>

**Fuente:** Elaboración propia con información del DANE

El 96,6% de los establecimientos de La guajira ocupó entre 1 y 10 empleados el mes anterior al censo, lo que implica que el tejido empresarial, al igual que en Colombia está representado por microempresas. (Tabla 7)



**Tabla 7. Establecimientos según escala de personas ocupadas en La Guajira (2010).**

Municipio	0 a 10	11 a 50	51 a 200	201 o más
Riohacha	96.8	2.8	0.3	0.1
Manaure	95.1	3.8	1.2	-
Uribia	96.4	2.9	0.7	-
Maicao	96.5	3.2	0.2	0.1
Albania	93.8	5.0	1.2	-
Barrancas	96.7	3.3	-	-
Dibulla	98.5	1.2	0.2	-
Distracción	97.6	2.0	0.5	-
El Molino	94.2	5.8	-	-
Fonseca	96.9	2.7	0.1	0.3
Hato Nuevo	97.5	2.1	-	0.4
La Jagua del Pilar	89.7	10.3	-	-
San Juan del Cesar	96.9	2.5	0.6	-
Urumita	99.4	0.6	-	-
Villanueva	95.7	3.6	0.7	-
<b>La Guajira</b>	<b>96.6</b>	<b>3.0</b>	<b>0.3</b>	<b>0.1</b>

**Fuente:** Elaboración propia con información del DANE

Finalmente, por ser la cultura Wayúu casi la mitad de la población, no se puede dejar de mencionar algunos aspectos importantes de su forma de organización y economía. Ellos tienen una economía mixta, pues ninguna de las fuentes de subsistencia es suficiente para producir alimentos en cada estación. Su principal actividad económica es el pastoreo; aunque los bovinos tienen gran valor, su crianza ha decaído en los últimos cuarenta años gracias al creciente deterioro ecológico, las sequías excepcionales y la aparición de epidemias. Ellos venden periódicamente ganado en los mercados limítrofes de Riohacha, de Uribia o de Maicao en Colombia, y de Paraguaipoa y los Filuos en Venezuela. Estos mercados semanales tienen hoy una importancia extrema en la vida económica: con el dinero obtenido por el ganado y algunos productos de su artesanía (hamacas, mochilas tejidas por las mujeres, etc.), los Guajiros compran sus alimentos y productos manufacturados.

## **PATRIMONIO INMATERIAL**

La Ley General de Cultura establece que el **Patrimonio Cultural** de la Nación se constituye por los bienes y valores culturales que forman parte del sentir de la nacionalidad colombiana, entre los cuales se puede mencionar las costumbres y los hábitos, los bienes (inmateriales y materiales, muebles e inmuebles), que tienen especial interés, ya sea desde el punto de vista histórico, artístico, estético, plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, ambiental, ecológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, científico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico, antropológico, así como las manifestaciones, los productos y las representaciones de la cultura popular. (Congreso de la República de Colombia, 1997)

Además esta Ley señala que el **Patrimonio Cultural Inmaterial** (PCI) se constituye por las prácticas, conocimientos, técnicas y espacios culturales, que forma parte del patrimonio cultural, genera en las comunidades sentimientos de identidad y vínculos de la memoria colectiva, gracias a que es transmitido de generación en generación a lo largo del tiempo, por lo tanto es recreado en función de su entorno, su interacción con la naturaleza, la historia y contribuye a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

Existe una relación íntima entre los elementos materiales de la cultura y los inmateriales, al mismo tiempo que se relacionan con los sitios naturales donde se desenvuelve la cultura. Así entre mayor diversidad geográfica, también será la diversidad cultural; Colombia y en particular La Guajira son ejemplos vivos de esta diversidad. *“Los elementos materiales existen primero en la mente del hombre en*

*forma Inmaterial y luego, se desarrollan en su forma material. Estos, a veces, no llegan a desarrollarse en productos físicos, los productos físicos y los espacios asociados por un saber o una práctica inmaterial también hacen parte del patrimonio inmaterial".*

(Dirección Operativa de Cultura.)

El departamento objeto de estudio es prolijo en riqueza patrimonial inmaterial, esa característica lo hace un destino para el aprovechamiento de oportunidades de alta rentabilidad social desde la dimensión cultural. Solo a manera de ejemplo se han traído aquí dos mitos, una danza y un evento de la vida cotidiana relacionados con el tema de nuestro interés: los alimentos, los cuales por sus valores histórico, simbólico, estético forman parte de la Lista Representativa de Manifestaciones de tipo Inmaterial de La Guajira.

### **Mitos, danzas y cultura ciudadana alrededor de la Gastronomía: Mitos Ikkas**

Algunas poblaciones indígenas que habitan en la Sierra Nevada de Santa Marta presentan una explicación de los alimentos relacionado con su cosmovisión cultural étnica y de manera alegórica y simbólica, emplean figuras humanas para representar las semillas de productos vegetales básicos en su dieta alimenticia, con su variedad de platos típicos, dando explicación al origen de los alimentos.

### **Arte popular: Una danza llamada El Pilón Riohachero**

Uno de los bailes típicos de los Riohacheros es el Pilón, que combina danza, drama y literatura por la composición de sus versos improvisados por la musa de sus cantantes,

jocosos e interpretados por bandas populares que alegran el espíritu de los habitantes que asisten a las verbenas, parrandas y eventos sociales especiales. Se utiliza un pilón de madera, con un yunque para pilar el maíz que se utiliza para varios platos típicos, donde se obtiene bollo limpio, arepa de agua y de queso, chicha, mazamorra y otros productos derivados del maíz.

### **Eventos de la vida cotidiana: Rituales y tradiciones mágico-religiosas**

Los pueblos indígenas asentados en la Sierra Nevada de Santa Marta, utilizan como símbolo cultural El Poporo, que representa el pasaporte de comunicación con los “hermanos menores”. El mambeo o “mambear”, es el consumo habitual o uso práctico como mecanismo para mitigar el hambre, el frío y la comunicación o inspiración espiritual con dimensiones o esferas supra-inmediatas para la toma de decisiones cotidianas o trascendentales.

Está constituido de una mezcla formada de jayo, o hayo (*erythroxylum coca*), cal, extraídas de las conchitas marinas trituradas finamente (bivalvos), un hongo previamente seleccionado, que se da en el estiércol de vaca y caballos y otros componentes agregados y proporciones específicas, para su óptima aceptación y consumo, los cuales se depositan en un recipiente de calabazo o begaño de madera en forma de óvalo, ancho en la base y angosto en su extremo, de 20 a 30 centímetros de largo, que representa a la mujer y un palito sólido o varita de madera especial, que representa al hombre.

El acto de “mambear” consiste en la introducción del palito mojado con saliva al poporo o recipiente donde se encuentra la mezcla antes preparada de manera misteriosa y especial. El Poporo o Tami lo portan los hombres cuando cumplen la mayoría de edad y se otorga mediante un rito dirigido por el Mamo, o cuando un joven pretende a una mujer o hay matrimonio.

En el sur del Municipio de Riohacha, en las estribaciones de la Sierra Nevada de Santa Marta, por Mamarongo, Guamaca y Mar Ocaso, por la Laguna Chirigua, donde nace el Rio Ranchería, se encuentran varios pueblos indígenas como Wiwas, Koguis, Arsarios e Ikkas, utilizan con frecuencia el Poporo en sus travesías al mundo de los “*hermanos menores*”, respetando su antropovisión, ubicando al hombre en el contexto universal para reconocer la importancia que representa en el “desarrollo” y dentro del conjunto sociocultural de un mundo lleno de complejidades.

Estos pueblos indígenas tienen una comprensión y visión del mundo que fundamentan en sus usos, costumbres y forma de alimentarse con productos vegetales que obtienen de la agricultura tradicional y los platos especiales que consumen. No están de acuerdo con el turismo, ya que lo consideran destructor y va contra sus principios y creencias. No entienden el concepto de desarrollo sostenible y cataloga al “hermano menor”, como un ser destructor de su hábitat o territorio.

## **PRODUCTOS TURÍSTICOS**

La Organización Mundial del Turismo (OMT), establece que un producto turístico es el conjunto de bienes y servicios que se caracterizan por su vinculación con el patrimonio

artístico y cultural, que están orientados al uso y disfrute de las personas y que son utilizados por grupos específicos de consumidores turísticos. (SERNATUR, 2008) Un producto turístico está compuesto por 5 elementos básicos:

- Recurso turístico
- Atractivo turístico
- Planta turística
- Servicios complementarios
- Infraestructura y equipamiento urbano

Es momento de analizar la oferta de productos turísticos que actualmente tiene La Guajira. Para tal efecto se ha subdividido el departamento en sus zonas geográficas naturales: La Alta Guajira, Guajira Media y Baja Guajira (Tabla 8). Cada una de estas zonas posee atractivos turísticos diversos que las caracteriza, así por ejemplo en la Alta Guajira se localiza la mayor concentración de indígenas y los productos giran alrededor del turismo étnico. En la Guajira Media, se encuentra la capital del departamento, el Santuario de Fauna y Flora, Manaure, de tal manera que el turismo que se desarrolla es más diverso pues va desde turismo étnico, turismo histórico y del tipo de naturaleza.

Finalmente en la Baja Guajira, cuyas condiciones geográficas son diferentes a las dos áreas geográficas anteriores, pues es más cerca o al pie de la montaña, haciendo que el producto turístico más reconocido es la visita al Cerrejón. Los otros destinos de ocio son utilizados más por la población local, quienes visitan los pozos de la zona.

**Tabla 8. Destinos Turísticos de La Guajira.**

Área geográfica	Características	Recursos turísticos	
Alta Guajira	Esta región ofrece un gran paisaje desértico, con dunas que se forman por las fuertes brisas, además es reconocido por sus hermosas playas y su geografía. La temperatura oscila entre 25 y 30 grados centígrados. Para llegar hasta allí se requiere vehículos de tracción total y estar dispuestos para ser alojados en albergues, rancherías y poblados pertenecientes a los Wayuu.	Cabo de la Vela	Lugar que posee hermosas playas
		Punta Gallinas	Con fantásticos paisajes, que aún no han sido intervenidos por el hombre.
		Dunas de Taroa	
		Serranía de Macuira	Allí se puede realizar una caminata ecológica, visitar el chorro de Ipakiwou
		Uribia	Capital indígena de Colombia
		Maicao	Se conoce como la «Vitrina Comercial de Colombia», posee un amplio mercado abastecido por productos importados de Venezuela. Posee una diversidad demográfica constituida por habitantes de los pueblos indígenas Wayuu y Zenú; este es el principal centro de presencia árabe en Colombia (llamados coloquial y erróneamente "turcos"), concentrándose una colonia de musulmanes, en su mayoría libaneses.
Guajira Media	En esta región se encuentran santuarios de aves, playas con mar de diversos colores, así como la explotación de la sal y varios carnavales.	Dibulla.	Tiene playas paradisíacas, destacándose la ubicada en la desembocadura del río Jerez.
		Santuario de Flora y Fauna Los Flamencos.	Ubicado en la zona Boca Camarones, donde se puede realizar el avistamientos de los Flamencos Rosados
		Riohacha.	Capital del departamento de La Guajira. Es considerada como una de las ciudades fundada por españoles más antigua de América, para la extracción de perlas en sus costas. De allí el apodo de la Perla de América.  En el pasado estuvo habitada por indígenas eneales, guanebucanes, wiwas y wayúus, estos dos últimos aún viven en el municipio
		Reserva Natural Musichi.	Ubicado en Manaure, donde se pueden encontrar los pilones de sal cosechados por los Wayuu. Aquí se produce el 65% de sal del país.

Área geográfica	Características	Recursos turísticos	
Baja Guajira	En esta región se vive de la vaquería y el cultivo de plantas y árboles endémicos que conservan agua en abundancia. En esta zona conformada por municipios como Barrancas, Fonseca, Distracción, San Juan del Cesar, Villanueva, Hatonuevo, El Molino, Urumita y La Jagua del Pilar se encuentran sitios naturales ligados a los ríos procedentes de la Serranía del Perijá, los cuales originan balnearios de aguas cristalinas y paisajes atractivos.	San Juan del Cesar.	Municipio a orillas del río Cesar, donde se hallan dos lindos parajes: el salto Corral de Piedra y el Pozo Turístico.
		Cerrejón.	Es el complejo carbonífero a cielo abierto más grande del mundo.



## **CAPITULO II. CARACTERIZACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS**

Hasta ahora se ha visto a La Guajira en su dimensión económica, social y cultural, ahora es el momento de conocer algunos aspectos más relacionados con el tema de los negocios que se encargan del tema gastronómico en el departamento, es decir analizar la infraestructura de restaurantes que existen en los principales destinos, para que a través de un análisis cualitativo y cuantitativo se puedan determinar tanto las debilidades como las fortalezas que puedan contribuir con el desarrollo del turismo gastronómico en La Guajira.

### **DATOS DE LA POBLACION**

De acuerdo con la información suministrada por la Cámara de Comercio de La Guajira, existen en el departamento un total de 2507 establecimientos registrados bajo el código CIIU relacionado con expendio de alimentos preparados en el sitio de venta.

El 51% de estos establecimientos de todo el departamento están clasificados como restaurantes, seguidos por el expendio de bebidas alcohólicas (14%) y por otros tipos de expendio de alimentos preparados (8%). (Tabla 9)

**Tabla 9. Clasificación de establecimientos de expendio de alimentos preparados de La Guajira, clasificado por municipio, en el año 2012**

	MAICAO	MANAURE	RIOHACHA	URIBIA	URUMITA	VILLANUEVA	Total general
Expendio a la mesa de comidas preparadas, en restaurantes	236	36	463	70	12	29	1280
Expendio a la mesa de comidas preparadas, en cafeterías	33	2	67	8			155
Expendio a la mesa de comidas preparadas, en salones de onces, té y café			5				7
Expendio a la mesa de comidas preparadas, en cafeterías y loncherías	4	4	14			2	64
Fuentes de soda	5	3	65		2	2	108
Heladerías y fruterías	6		33	3			66
Expendio por autoservicio de comidas preparadas en restaurantes	6		20	3	4	4	54
Expendio por autoservicio de comidas preparadas en cafeterías	7	2	14				25
Servicios de alimentación bajo contrato con cocina	3		9				14
Otros tipos de expendio ncp de alimentos preparados	57	3	94	7	2	3	205
Expendio de alimentos preparados realizado por casas de banquetes	1		7	1		2	28
Expendio de alimentos preparados realizado en fritanguerías			23			1	34
Expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento	98	12	109	8	5	4	341
Bares y cantinas	12	1	7				44
Griles, whiskerías y coreográficos	4		4			6	39
Discotecas y tabernas	9		4	2	2		41
	483	63	938	102	27	53	2507

**Fuente:** Elaboración propia con información de la Cámara de Comercio de La Guajira

En Uribia existe una gran concentración de expendio de alimentos en restaurantes (69%), mientras que en el resto de municipios estos establecimientos forman la mitad de los negocios registrados en esta área (Riohacha-49%, Manaure-57%, Maicao-49%, Uribia-69%). La única excepción se presenta en el municipio de El Molino, donde el

40% está representado por expendio de comidas preparadas en cafeterías y loncherías, con el mismo porcentaje de participación (40%) también se encuentran los lugares que expenden bebidas alcohólicas.

Riohacha y Maicao tienen el mayor número de establecimientos en las diferentes categorías. Así por ejemplo, Riohacha cuenta con el 68% de las fritanguerías del departamento, en esa categoría le siguen San Juan del Cesar y Dibulla, cada uno de ellos con el 12%. Así mismo, en la categoría de Servicios de alimentación bajo contrato con cocina participa con el 64% del total de negocios, seguido por Maicao con el 21%.

Igualmente sucede con las categorías Expendio por autoservicio de comidas preparadas en cafeterías y Otros tipos de expendio de alimentos preparados, en las que participa Riohacha con el 56% y 46% respectivamente, mientras que Maicao se mantiene con el 28% en las dos categorías.

## **DATOS DE LA MUESTRA**

Para la construcción de este capítulo se construyó una encuesta (anexo 1) que fue aplicada de manera aleatoria a 55 dueños o administradores de restaurantes de una población de 120 restaurantes. Distribuida en cuatro (4) municipios del norte del departamento de La Guajira, 33 de ellos de Riohacha, 7 de Uribia, 6 de Maicao y Cabo de la Vela y 3 de Manaure. Se buscó que en cada uno de estos lugares se encuestará a la mitad de restaurantes existentes en el lugar.

El procedimiento para escoger la muestra fue el siguiente: A cada uno de los Restaurantes se les asignó una ficha de acuerdo al tamaño de la población y se

introdujo en una mochila wayuu y se fue extrayendo las fichas sin reposición, así se fue repitiendo municipio por municipio.

Se puede apreciar que del universo de Restaurantes que venden comida típica por municipio, la muestra aleatoria representa el 50 % del 100 % razón por la cual los resultados que arroje las muestras de cada municipio serán confiables, porque se le consulta a la mitad de la población (50 %), además el carácter ético en cuanto a la escogencia de la muestra de manera aleatoria.

El objetivo de la encuesta fue realizar una caracterización socioeconómica de los restaurantes del Norte de La Guajira para conocer aspectos que puedan contribuir en el diseño de una ruta gastronómica para el departamento y mostrar los diferentes problemas que los operadores consideran relevantes para el sector del turismo.

Entre los resultados más importantes se encuentra que los restaurantes cuentan con 10 años en promedio en la actividad y 7 empleados (Tabla 10), lo que indica que todos los establecimientos son microempresas.<sup>6</sup>

**Tabla 10. Datos generales de Restaurantes encuestados**

Rótulos de fila	Promedio de Años de actividad	Promedio de Número de empleados	Número de Establecimientos encuestados
Maicao	13.92	3.83	6
Riohacha	7.12	6.61	33
Uribe (Cabo de la Vela)	24.67	7.67	6
Manaure	9.00	12.67	3
Uribe	7.29	4.14	7
<b>Total general</b>	<b>10.12</b>	<b>6.44</b>	<b>55</b>

Fuente: Elaboración propia

<sup>6</sup> Los nombres de los restaurantes que se encuestaron se encuentran especificados en el anexo 2

## Empleados

El número de empleados promedio es de 7 empleados, siendo Manaure donde se utiliza la mayor cantidad de personal (12.7), mientras Maicao tiene el menor número de empleados (3.8). En su mayoría son Mujeres (210 personas) que corresponden al 59% de los empleados. El 55% posee un nivel de educación de Bachillerato, el 29% tiene tan solo primaria y apenas el 16% ha ido a universidad.

Por otra parte, escasos establecimientos han contratado universitarios, apenas se encuentran en promedio 1,9 empleados con este tipo de estudios, siendo Riohacha el municipio que cuenta con mayor número de ellos, mientras que en Manaure y Maicao, en promedio, solo trabaja uno de ellos por establecimiento (Tabla 11).

**Tabla 11. Género y Nivel Educativo de Empleados de Restaurantes – Promedio**

	Hombres	Mujeres	Primaria	Bachillerato	Universitarios
Maicao	2.0	1.8	5.3	2.3	1.0
Riohacha	3.3	4.5	2.6	4.2	2.2
Uribia (Cabo de la Vela)	3.7	4.3	2.5	4.8	1.8
Manaure	10.0	6.0	8.3	3.7	1.0
Uribia	2.0	2.7	2.3	2.5	1.7
<b>Total general</b>	<b>3.3</b>	<b>4.0</b>	<b>3.3</b>	<b>3.8</b>	<b>1.9</b>

Fuente: Elaboración propia

Es de aclarar que si se observan las cifras con respecto a la pregunta del tipo de contratación, no coinciden con el total de empleados inicialmente registrados, los datos anteriores corresponden al 56.5% del número de empleados reportados al principio, lo que puede indicar dos cosas, la primera que son renuentes a dar respuesta a esta pregunta, como efectivamente sucedió con algunos entrevistados que definitivamente no contestaron a esta pregunta, o que no es claro el tema de la contratación.

El tipo de contrato con mayor utilización en el sector es el de contrato temporal, en promedio 3,93 de los empleados tiene esta modalidad de vínculo laboral, lo que demuestra una gran rotación e informalidad en el sector. Entre tanto, el segundo contrato de mayor utilización es el contrato a término fijo (2,78 personas) y el de término indefinido es el de menor representatividad (2 personas).

En promedio, la mitad (48,5%) de los empleados contratados se encuentran en el rango de edad entre 26 y 40 años, el segundo lugar en importancia es ocupado por los menores de 25 años (28,2%) y en último lugar los de más de 41 años (23,16%). Esto indica, en términos generales, que es un sector con un grupo de trabajadores experimentados.

En los restaurantes encuestados, en promedio 2.5 personas son las que se dedican a la cocina, 2,2 son meseros y 1.5 se dedican a otras áreas, como la administración del negocio. (Tabla 12)

**Tabla 12. Actividad realizada e Idiomas manejados por Empleados**

	Cocina	Mesa	Otra área	Wayuunaiki	Inglés	Otros
Maicao	3.5	2.0	1.4	3.8	1.0	1.0
Riohacha	2.0	2.1	1.1	1.0	0.9	2.0
Uribia (Cabo de la Vela)	3.2	2.4	3.3	6.3		
Manaure	5.7	4.7	2.0	10.3		1.0
Uribia	2.0	1.7	1.0	2.3		
<b>Total general</b>	<b>2.5</b>	<b>2.2</b>	<b>1.5</b>	<b>3.8</b>	<b>0.9</b>	<b>1.8</b>

**Fuente:** Elaboración propia

Por otra parte, del total de empleados (354) de los restaurantes encuestados, tan solo 7 personas manejan el inglés, concentrados en Riohacha, lo que permite concluir que prácticamente ninguno de los empleados maneja el inglés u otro idioma. En cambio el

wayuunaiki, es dominado por el 30,22% de los empleados de los restaurantes de la muestra. (Tabla 12)

Luego de analizado este punto relacionado con los empleados que trabajan en los restaurantes, se encontró que en un restaurante promedio trabajan 7 personas, de las cuales 4 son mujeres y 3 hombres; 4 tienen bachillerato y tan solo 1 tiene título universitario; 3 trabajan en la cocina, 2 en la atención de mesas, y 1 en otra área; 4 dominan el Wayuunaiki, 2 inglés y tan solo 1 persona domina otro idioma. En términos generales se puede decir que existe informalidad, no solo porque no existen mayores exigencias en el momento de la contratación, es decir no existe un perfil asociado a los cargos, ni se exigen estudios en un área particular, pero tampoco existe mayor estabilidad laboral, por cuanto los contratos en su mayoría son temporales.

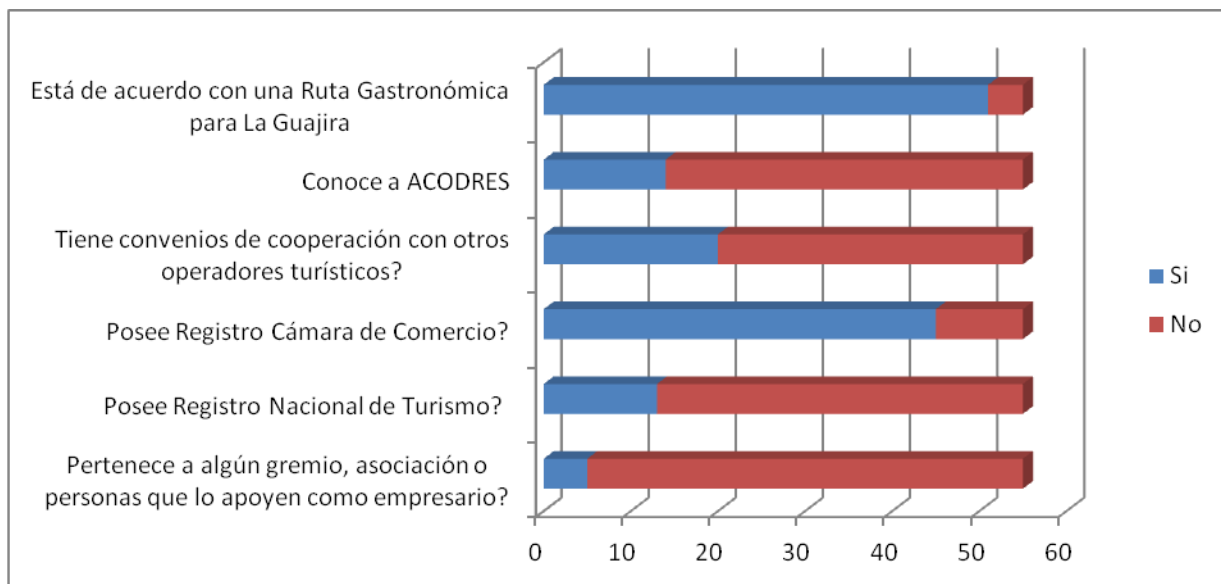
Lo anterior tiene serias implicaciones para el desarrollo de una ruta gastronómica, pues significa como primera medida que se debe empezar por la capacitación de las personas que estarán relacionadas directamente con este sector de restaurantes, ya que existe una alta dependencia del recurso humano para el éxito de una ruta gastronómica.

### **Espíritu Asociacionista**

Al indagar a los encuestados sobre su pertenencia a asociaciones, gremios que lo apoyen, las respuestas demuestran que de los 55 restaurantes, ellos no tienen clasificación de "tenedores" (100%), no pertenecen a gremios o asociaciones que los apoyen como empresarios (91%), ni tampoco poseen certificación del R.N.T. (76%).

Por otra parte, el 82% están registrados ante la Cámara de Comercio, aún les falta trabajar el tema de alianzas, pues tan solo el 36% cooperan con otros operadores turísticos y tan solo el 25% conocen ACODRES, lo cual tiene sentido, pues hasta hace unos pocos días se ha lanzado el capítulo de La Guajira, es decir apenas está en proceso de formación. El 93% están de acuerdo con una Ruta Gastronómica para la Guajira.

**Gráfica 1. Relación de los restaurantes con asociaciones**



**Fuente:** Elaboración propia

Sin duda estos resultados son preocupantes para la creación de una ruta gastronómica, pues se evidencia que si se espera contar con los restaurantes encuestados para mostrar lo mejor de La Guajira, son pocos los que cumplirían con características como espíritu asociacionista o de pertenencia a gremios



## Características Del Establecimiento

De la muestra seleccionada se obtuvieron los datos registrados en la tabla 13, en la cual se destaca que el 87% vende comida típica, los restaurantes que han dicho que no lo hacen están ubicados en Riohacha y en Maicao. La decoración está de acuerdo al estilo del restaurante y la conservación de los alimentos refrigerados es realizada por el 84% de los encuestados. 40 negocios (73%) señalaron que su personal está capacitado para realizar sus actividades, preocupa el caso de Cabo de la Vela donde 4 de los 6 restaurantes manifiestan falencias en esta área, lo mismo sucede con Manaure (2 de los 3 restaurantes no cuentan con personal capacitado) y Maicao (3 de los 6 restaurantes tiene el mismo problema).

**Tabla 13. Características del establecimiento**

	Si	No
Conserva alimentos por refrigeración	84%	16%
Utiliza software aplicado para procesos productivos	25%	75%
Utiliza software aplicado a procesos administrativos	35%	65%
Tiene Pagina Web	31%	69%
Tiene Computador en su negocio	40%	60%
Personal capacitado para las actividades que realiza	73%	27%
Vende comida típica o criolla al público	87%	13%
La decoración es de acuerdo con el estilo del establecimiento	84%	16%
Tiene carta de alimentos	64%	36%
Tiene carta de licores	22%	78%
Ofrece servicio de estacionamiento	38%	62%
Los platos son servidos en vajilla de cerámica	62%	38%
Las mesas tiene manteles	56%	44%
Posee mesas para cuatro personas	93%	7%
Tiene baños para atención del público	93%	7%
Expende (vende) comida típica o criolla de animales de monte	51%	49%

**Fuente:** Elaboración propia

Algunos aspectos sobre los que se debe trabajar al implementar una ruta gastronómica son los relacionados con la carta de alimentos, pues aunque 64% de los restaurantes la tienen, pero si se analiza por municipio los resultados no son alentadores: el 50% de los restaurantes de Maicao y Cabo de la Vela no cuentan con ella, el 66% de Manaure y el 57% de los de Uribia tienen la misma falencia. Solo 12 restaurantes (22%) tienen carta de licores, la mitad de ellos están en Riohacha; otros restaurantes (44%) no tienen manteles, ni tampoco sirven en vajilla de cerámica (38%), aunque es de aclarar que esto en algunos casos se debe al estilo del negocio, es decir se sirve en vasijas de barro y las mesas son en madera que van de acuerdo con la decoración del lugar.

En cuanto a los temas administrativos es donde mayor falencias existe, así por ejemplo solo el 25% utilizan software para el control de los procesos productivos, el 35% para los procesos administrativos, 31% tiene página web para su promoción y 40% tienen computador en el negocio. Como es de esperarse los pocos que existen están localizados en Riohacha y unos pocos casos en Maicao.

Finalmente, el 93% tiene baños para atención al público y el 38% ofrece servicio de estacionamiento, siendo este último un tema de poca preocupación dado que en este momento La Guajira no tiene problema en cuestión de espacio público, pero si se debe ir planeando desde ya, para el futuro.

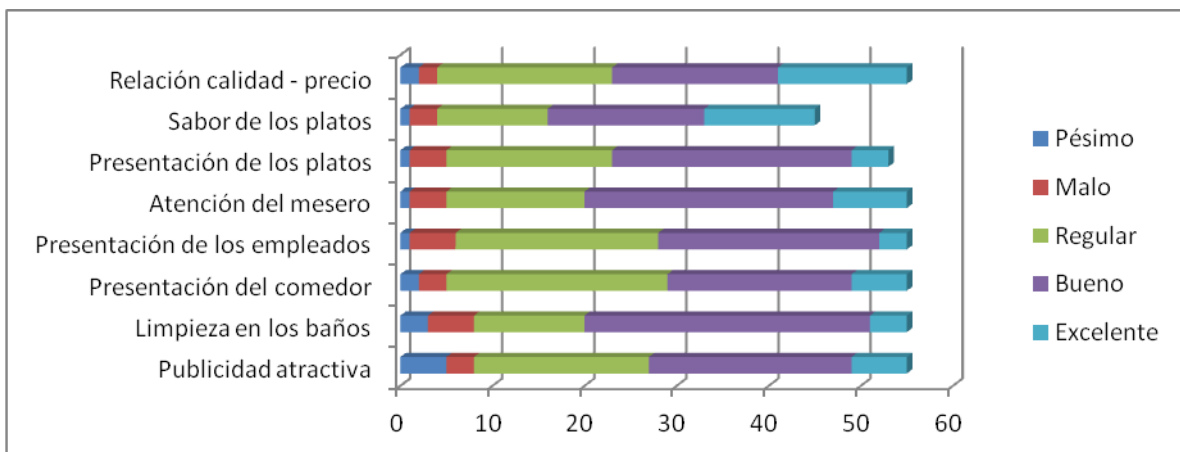
En términos generales se observa que en los restaurantes se debe trabajar en la cadena de valor de este tipo de negocios, sin duda está muy bien el saber culinario, pero aspectos de soporte, sobre todo lo relacionado con labores administrativas, de venta, comercialización y merchandising aún falta un gran recorrido.

## Evaluación General De Los Establecimientos

Primero que todo se inicia aclarando que esta sección ha sido evaluada por parte del entrevistado, de acuerdo con su percepción, sobre diferentes ítems previamente establecidos. Es por ello que el aspecto de sabor de los platos y presentación de los platos en algunos pocos casos no fue calificado.

Resaltan como los aspectos mejor evaluados, el tema de sabor de los platos, aunque como ya se dijo, no se probaron en todos los lugares, los que se evaluaron salieron bien librados, el 64% de ellos estuvieron entre bueno y excelente. Maicao y Cabo de la Vela obtuvieron evaluaciones muy positivas, 4,7 y 4,3 respectivamente, seguido por Manaure (4.0), luego Riohacha (3,7) y por último Uribia (2.9).

### Gráfica 2. Evaluación General



Fuente: Elaboración propia

De las calificaciones promedio obtenidas en los diversos aspectos valorados, sobresale el resultado obtenido por Uribia, que en todos los ítems obtuvo una nota promedio de

2,9, lo que significa que este debería ser un lugar que sería mejor no considerar dentro de la ruta gastronómica o la otra sería establecer una alianza estratégica en la que se busque el desarrollo de capacidades entre los aliados.

Por otra parte, se destaca el Cabo de la Vela cuya calificación promedio fue la más alta (4.1), prácticamente destacándose sobre los otros municipios en todos los aspectos valorados (excepto en el tema de publicidad, superada únicamente por Manaure). Sorprende el caso de Riohacha, que a pesar de contar con la mejor infraestructura y acceso a mayores posibilidades, por ser la capital, su calificación promedio sea de apenas 3,53/5.0. En parte, esto se debe a que en la muestra seleccionada existe una gran variedad dentro de los restaurantes; esto implica que existen varias tareas pendientes como sector de restaurantes en La Guajira para lograr estándares de calidad comparables a nivel nacional e internacional.

**Tabla 14. Calificación promedio en diversos ítems**

	Maicao	Riohacha	Cabo de la Vela	Manaure	Uribia	Total general
Publicidad atractiva	<u>2.7</u>	3.5	3.5	4.3	<u>2.9</u>	3.4
Limpieza en los baños	3.5	3.5	4.2	3.7	<u>2.9</u>	3.5
Presentación del comedor	3.5	3.4	4.0	4.0	<u>2.9</u>	3.5
Presentación de empleados	3.8	3.4	3.8	3.0	<u>2.9</u>	3.4
Atención del mesero	4.0	3.7	4.2	4.0	<u>2.9</u>	3.7
Presentación de los platos	4.2	3.4	4.3	3.7	<u>2.9</u>	3.5
Sabor de los platos	4.7	3.7	4.3	4.0	<u>2.9</u>	3.8
Relación calidad - precio	4.5	3.6	4.5	4.3	<u>2.9</u>	3.7
<b>Promedio por municipio</b>	<b>3.85</b>	<b>3.53</b>	<b>4.10</b>	<b>3.88</b>	<b><u>2.86</u></b>	<b>3.56</b>

Fuente: Elaboración propia

La caracterización de las empresas gastronómicas en La Guajira permite tener una percepción de la realidad, como se encuentra la voluntad de mejorar las políticas y las estrategias para dar un vuelco al comportamiento gastronómico que posibilite la creación de la ruta gastronómica.

Para superar algunas debilidades que son notorias es urgente que se constituya el capítulo ACODRES en La Guajira, porque permite visionar los problemas con un espíritu asociacionista; además, el intercambio de experiencias significativas, son elementos importantes para que los Gerentes-propietarios asuman el compromiso de implementar cambios sustanciales.

Urge tomar correctores a nivel de los procesos tecnológicos para que faciliten las operaciones en la prestación del servicio, fortalecer en el personal vinculado a estas empresas el manejo del inglés, así mismo el wayunaiki; además que los gerentes-propietarios se actualicen y profesionalicen sus conocimientos gerenciales-contables para que tengan las herramientas de potenciar las empresas gastronómicas y así abrir espacios a la ruta gastronómica propuesta.

### CAPITULO III. PATRIMONIO GASTRONOMICO

*“Existe la cocina peruana, pero ello no implica que exista una gastronomía peruana, porque la gastronomía supone una tradición literaria, una sensibilidad cultural y la historia de esa sensibilidad. De hecho, la relación que hay entre cocina y gastronomía es la misma que encontramos entre erotismo y sexualidad. La sexualidad puede existir sin el erotismo, pero el erotismo precisa de la sexualidad”*

Fernando Iwasaki

En capítulos previos, se ha observado que de acuerdo con la Ley General de Cultura el patrimonio cultural se constituye por todos los bienes y valores de la nacionalidad colombiana, producto de la tradición, las costumbres, los hábitos y los productos o las representaciones de la cultura popular, tal como lo representa la gastronomía como un bien inmaterial.

La gastronomía tradicional adquiere un papel substancial para intensificar la identidad cultural, así como se convierte en sí misma en un atractivo turístico de un territorio. Este patrimonio inmaterial además de ser salvaguardado, también debe preservar sus diferencias y características peculiares, que la hacen tanto diferente a las demás como que se entrelazan con los recursos biológicos e ideológicos propios de una región.

En un artículo reciente de Weidler Guerra, recordaba que el Ministerio de Cultura reconoce que *“de no desarrollarse procesos de identificación y salvaguardia de la cultura culinaria de nuestro país, estos importantes saberes estarían en su mayoría*

*ante la grave amenaza de desaparecer*". Guerra identifica algunos factores que efectivamente pueden incidir en la desaparición de la cultura culinaria, como son:

- la fragilidad en la conservación y la sobreexplotación de muchos de los ingredientes utilizados en la cocina tradicional,
- las rápidas transformaciones en el mundo actual que propician la homogeneización de ciertos productos para el mercado global,
- la expansión de un comensal solitario, apurado y poco exigente,
- la amenaza más grave es la poca valoración que damos a la cocina regional.

Justamente eso es lo que se acomete con este capítulo, tener presente *"que el arte culinario consiste principalmente en halagar el paladar y que la comida se defiende y habla por sí misma"* (Guerra, 2012), porque sin duda en La Guajira se goza de una riquísima cocina que bien vale la pena ser valorada.

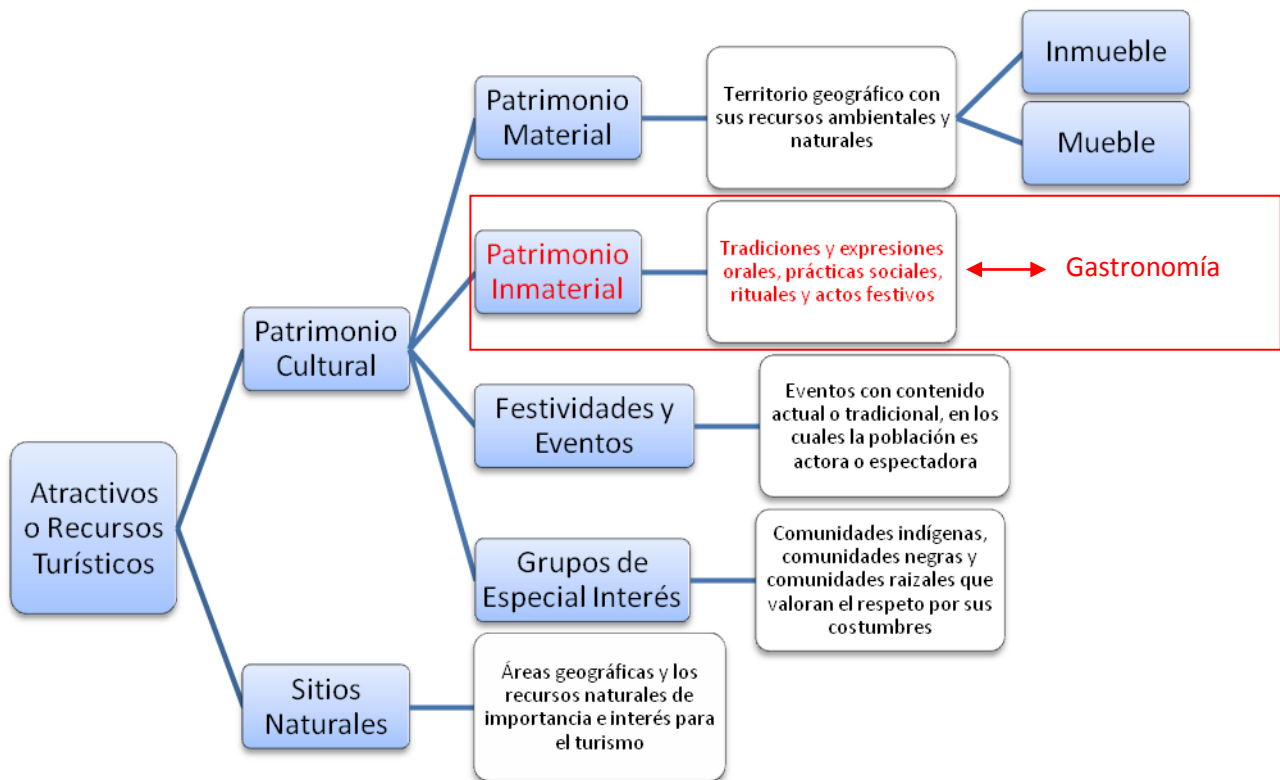
## **METODO DE VALORACION**

Los inventarios turísticos buscan evaluar de manera objetiva los atractivos y recursos con los que cuenta una región, para elegir aquellos calificados para uso turístico inmediato o *"para establecer las acciones de mejoramiento de su calidad que hagan viable su inclusión en el diseño de productos turísticos"* (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2010)

El Ministerio divide a los recursos susceptibles de uso turístico en dos categorías. El primer grupo se compone del Patrimonio Cultural, el segundo grupo son los Sitios Naturales. El Patrimonio Cultural es el conjunto de bienes y manifestaciones culturales -

materiales e inmateriales-, que se encuentra en permanente construcción sobre el territorio transformado por las comunidades. Los Sitios Naturales conforman las áreas geográficas y los recursos naturales de interés para el turismo. La Figura 5 resume la clasificación del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (en adelante MinCIT).

**Figura 11. Clasificación de los recursos turísticos de acuerdo con MinCIT**



**Fuente:** Elaboración propia

La información gastronómica se recopiló esencialmente de dos fuentes, la primera está relacionada con la experiencia del autor que ha sido transmitida a través de generaciones como consecuencia de formar parte de la región y del recorrido gastronómico que realizó para efectos de la presente investigación. La segunda fuente



de información proviene del documento *Patrimonio Cultural Inmaterial Guajiro: Patrimonio Cultural de La Guajira* en el que entes locales de La Guajira están haciendo el esfuerzo por recopilar información sobre la preparación de platos tradicionales.

Para realizar un buen manejo de la información recopilada se ha trabajado una codificación que sigue la siguiente nomenclatura: Tipo de patrimonio – Grupo – Componente – Elemento – Listado de atractivo en orden alfabético. Para efectos de este trabajo el código sería: Patrimonio Cultural (1) - Inmaterial (6) – Gastronomía y los saberes culinarios (2). Eso quiere decir que todos los atractivos turísticos organizados en este trabajo comienzan por 1.6.2.

Finalmente, pero no por ello menos importante se encuentra el método de valoración. Con ese fin, de acuerdo con la metodología del Ministerio se ponderan dos elementos, la calidad y el significado. La calidad varía de acuerdo con el atractivo evaluado, así por ejemplo para el caso de la gastronomía se ponderan los siguientes módulos (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2010):

- *Colectiva: Común a un grupo humano que se siente representado en este hecho, que lo usufructúa y lo transmite. Puntaje máximo 14.*
- *Tradicional: Se transmite de generación en generación y sus orígenes se pierden en el tiempo. Puntaje máximo 14.*
- *Anónima: No tiene autor conocido y su origen se remonta a tiempos muy antiguos. Puntaje máximo 14.*
- *Espontanea: Responde al modo natural, sencillo e ingenuo con que se transmite una expresión. Puntaje máximo 14.*
- *Popular: Representa la cotidianidad de las masas populares. Puntaje máximo 14.*

El significado se valora de acuerdo con el conocimiento que del atractivo se tenga fuera del entorno local. Si el recurso es reconocido a nivel local (dentro del municipio) se

asigna un puntaje de 6, si lo es a nivel regional (uno o más departamentos) se asignan 12 puntos; si el reconocimiento es a nivel país, el puntaje será 18 y 30, si el grado de conocimiento traspasa las fronteras. En tal sentido, solo pueden existir los siguientes números: 6, 12, 18 ó 30. Diferente a la valoración de calidad que los números pueden variar de 1 a 14, de acuerdo con el criterio del evaluador.

En el siguiente apartado se encontrarán las tablas resúmenes del trabajo realizado de valoración del inventario gastronómico para La Guajira.

## **VALORACION DEL INVENTARIO GASTRONOMICO**

De acuerdo con la valoración realizada por el evaluador se muestra la tabla que resume los diferentes recursos gastronómicos con los que cuenta La Guajira (Tabla 15), para lo cual se ha organizado la información de acuerdo con la calificación obtenida por los diferentes recursos gastronómicos del departamento. La comida típica relacionada con los alimentos de origen marítimo son los que obtuvieron las mayores puntuaciones, como por ejemplo los pescados (92), los frutos del mar (90), el arroz con camarón (80).

La proximidad al mar ha configurado al pescado como elemento fundamental en la dieta de los guajiros. Cuenta además con variados ecosistemas que lo hacen profusamente rico en pescados y mariscos tanto en cantidad, como variedad y calidad. Allí encontramos el robalo, la langosta, el caracol pala (en veda), el pulpo de piedra, variedades de pargo y corvinas, y muchas más especies.

**Tabla 15. Inventario de Patrimonio Gastronómico de La Guajira**

<b>MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO</b>			
<b>ASISTENCIA TÉCNICA EN PLANIFICACIÓN TURÍSTICA</b>			
<b>DESTINO: LA GUAJIRA</b>			
<b>INVENTARIO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO</b>			
<b>NOMBRE</b>	<b>CODIGO</b>	<b>CALIF.</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>
Pescados	1.6.2.6	92	La cercanía al mar ha hecho del pescado elemento esencial en la dieta de los guajiros. Muchos afirman, que el sabor de los peces de La Guajira es único e irreplicable por el amor con que los envuelven las aguas de Mar Caribe. La sierra frita, guisada o en salpicón. El pargo rojo, con gusto insuperable al ser bañado por el guiso. La cachirra, pequeña, sabrosa y de atrevido olor; hija de las aguas del poblado de camarones; extremadamente salada y consecuentemente de notable sabor, se prepara directamente sobre las brasas de carbón, adquiriendo de esta manera su particular presentación. Fruto también de las prolíficas cocinas de nuestros ancestros son el tradicional arroz de liga o combinado, y el pescado a la vinagreta plato ya desaparecido, que se elaboraba teniendo como ingrediente esencial el vinagre casero o criollo.
Frutos del Mar	1.6.2.5	90	Bendecida es la tierra guajira por la generosidad del mar que la baña. Frutos de él son las hermosas langostas rojas, fino platillo que le otorga prestancia por si solo a cualquier menú y que pueden consumirse cocidas, o en ensalada; los enormes langostinos, el pulpo, las ostras y almejas a los cuales se atribuyen propiedades afrodisiacas y que constituyen un preciado manjar para consumir en preparaciones diversas como cocteles y cazuelas, y ocasiones especiales que ameriten la presencia de viandas exquisitas.
Arroz de camarón	1.6.2.10	80	Este plato inmortal, que puede constituir perfectamente el atractivo principal de una comida y se deja saborear incluso sin acompañante alguno, puede degustarse a cualquier hora del día, aunque la tradición lo incluya en el menú de los almuerzos. Su característico color amarillo proviene del achiote, que se encarga también de aportar al gusto. En la opción de muchos, se disfruta mucho más cuando esta “amanecido”, es decir, que se guarda de un día para otro y se calienta a la hora de consumir. El plátano pícaro, asado y melao, el chivo, el conejo, la sierra frita y una buena ensalada de huevo, papa, cebolla y mayonesa son las opciones que las costumbres locales ofrecen como acompañantes para este manjar de dioses. El cucayo o pegadura de este arroz es un trofeo codiciado en muchos hogares, e incluso más apetecido que el arroz suelto.

NOMBRE	CODIGO	CALIF.	CARACTERISTICAS
Frutos del Maíz	1.6.2.1	78	El maíz, maravilla parida por la tierra americana, llega como legado imperecedero de una época inmemorial, haciendo parte del día a día de nuestras gentes, incluso los bollos aparecen en la pieza del folclor riohachero “pila pilandera, pila por favor, los bollos calientes pal gobernador”. El cronista de indias, Nicolás de la Rosa, menciona en su obra “Floresta de la Santa Iglesia Catedral y de la ciudad y provincia de Santa Marta”, que los indígenas suplen cualquier falta en su alimentación con la presencia del maíz. Mazamorras, arepas, chicha, chiqui chiqui, bollos, tamales y mas delicias, salidas de la imaginación de nuestros pueblos hacen parte del repertorio fresco o seco, molido, pilado o trillado, cocido, frito, asado, dulce o salado del maíz, matizado por los sabores de la canela, el clavo de olor, queso, coco y la ralladura de limón, o los que la imaginación de cada uno pueda aportar.
Friche	1.6.2.11	76	Podría decirse que es el plato con el cual se distingue la tierra Guajira en todo el atlas de culinaria típica colombiana. La receta original ordena solo tres ingredientes: chivo, sal y aceite. La tradición indígena le agrega la sangre del mismo animal para lograr un mejor sabor en la carne, pero su uso queda al gusto del comensal. Sus mejores compañeros son los bollos, aunque la variedad y el gusto hacen que arepas, arroz o yuca no desmerezcan a la hora de servirlo. El friche es infaltable en ocasiones de gran importancia para la comunidad Wayuu, como los matrimonios, los novenarios de difuntos y la entrega de dote para una boda. Friche, invitado de honor en el llamado del clan a celebrar y congregarse; el viaje del espíritu hacia Jampirra; el pacto de las familias por la paz territorial
Asadura	1.6.2.12	74	Pastores por naturaleza, los wayuu obtienen el máximo provecho de su ganado, empleando vísceras y carne en la preparación de platos que son pilares de la gastronomía guajira. Además, con la venta o el intercambio de estas delicias, aprovisionan su despensa con alimentos como el café, la harina, la panela y el aceite. De las entrañas del chivo, la res o el cerdo, surge la popular “asadurita”, preferida popularmente para consumir a la hora del desayuno. La sal, el tomate, la cebolla y el vinagre son los ingredientes responsables de dar el punto exacto de sabor, y el arroz blanco, las arepas y los bollos de acompañante
Arroz de Cecina	1.6.2.7	73	Fruto de la tradición indígena, el arroz de cecina es uno de los muchos platos cuya base es el chivo, ganado típico de las condiciones agrestes de la región, y que constituye parte importante de la alimentación no solo de los wayuu, sino de la población en general de la parte norte del departamento. La carne del chivo se somete a dos rituales diferentes para obtener los deliciosos resultados de esta receta: primero se ofrece al abrazo permanente del sol y la cura de la sal por lo menos durante tres días, para otorgarle el succulento sabor que la caracteriza; y luego se cocina para lograr que se haga tierna y se funda de manera gustosa con el arroz. La cecina es maravilloso ejemplo de la convivencia creativa de los guajiros con el medio que los rodea; adaptación al desierto; manjar para llevar y disfrutar durante largos días, compartir y saborear.

NOMBRE	CODIGO	CALIF.	CARACTERISTICAS
Arroz de Chipichipi	1.6.2.8	72	Su preparación exige tiempo y paciencia, pero se convirtió por generaciones en la ocasión para aprender de la sabiduría de la abuela o la madre, mientras se retiraban las conchas del marisco; se obtenía el tesoro de su carne, y se tejían los hilos de la familiaridad y el cariño. Los restos de arena, compañeros fieles del chipi chipi que solo desaparecen, y no totalmente, después de varias lavadas conceden a este arroz la cualidad única de contar con este ingrediente en el resultado final. Como dato especial, podemos decir que la carne del marisco debe retirarse cuando este aun se encuentra caliente después de haber sido cocinado, porque si se deja enfriar, la concha que lo protege vuelve a cerrarse. Este plato pertenece a la tradición de la cocina riohachera y puede acompañarse con ensalada de remolacha y zanahoria.
Dulce de ñame	1.6.2.14	71	Variedad de dulces típicos, preparado con coco y diferentes frutos propios de la región Caribe como por ejemplo el ñame
Arroz de frijolito	1.6.2.9	64	Junto a verduras y tubérculos como la ahuyama, la yuca y el pepino guajiro o shimuna, el vocablo wayuunaiki, crece el frijol guajiro o criollo, en la huerta casera. En este caso, es el encargado de dar un toque especial al arroz y hacerle diferente. Muchas de las expertas cocineras de la región, afirman que no es necesario el uso del achiote para otorgar color a este plato, puesto que una adecuada preparación permite que sea el mismo frijol quien tiña al arroz. Dada la aridez característica de las tierras del norte de la región, lo que deja pocas opciones de cultivo, el arroz de frijol guajiro es una de las muestras de recursividad de las gentes de esta zona guajira, para enriquecer de manera suculenta las comidas de todos los días.
Iguana	1.6.2.2	49	Vecina de estanques y ríos, confundiéndose siempre con el verde de los árboles y el color seco de las hojas, la iguana hace parte de la fauna originaria del nuevo mundo y el sabor de su carne es similar según los paladares aficionados al del pollo. Las costumbres locales la colocan como vianda adecuada para ocasiones especiales por ejemplo, para la Semana Santa de la tradición católica. Aunque se consume en toda la región, es Fonseca el municipio que se lleva los laureles por su preparación. Guisada en coco, desmechada, o en presas enteras, puede acompañarse por arroz blanco, ensalada verde y plátanos asados u horneados
Carne de Monte	1.6.2.3	47	Apetecida mayormente en el sur del departamento y la troncal del Caribe, donde salir de caza todavía es tradición de familia, donde se recuerda la búsqueda de la presa como una historia más para enriquecer el álbum de los recuerdos de la infancia y juventud. Zaino, venado, cauquero, conejo, armadillo y guartinaja guardatinaja o guara, constituyen algunas de las carnes de caza más apetecidas. En algunas poblaciones, se extrae la grasa de estos animales para usar como aceite en la preparación o fritura de otros alimentos. Asadas, fritas, o guisadas, van rodeadas por plátanos asados o cocidos, yuca, aguacate, arroz y ensalada de diversos tipos, en los almuerzos; a la hora del desayuno se disfrutan con arepas o bollos de maíz, y mazamorra o chicha.

Malangada	1.6.2.4	47	Este plato del sur, que hace relamer de deseo y nostalgia a más de uno, responde a la vocación agricultora de las familias y une a dos especies presentes en la huerta y el corral de las casas de esta parte de La Guajira: la gallina y la malanga. Las pechugas y perniles son las presas preferidas del ave para darle gusto a esta receta. Primero deben ser cocidas para suavizar la carne y luego guisadas con ajo, tomate, cebollín, achiote y ají para que obtengan su delicioso sabor. Dependiendo del gusto de la cocinera y los comensales, la malanga puede presentarse como una especie de sopa en la cual la gallina se deshace, o servir las presas acompañadas por la malanga y bañadas las dos por el guiso antes descrito.
-----------	---------	----	---

Hay quienes aseguran, que el sabor de los peces de La Guajira es único e irrepetible por el amor con que los envuelven las aguas de Mar Caribe. La sierra frita, guisada o en salpicón son algunas de las delicias producto de los frutos del mar. El pargo rojo, con gusto insuperable al ser bañado por el guiso. La cachirra, pequeña, sabrosa y de atrevido olor; hija de las aguas del poblado de camarones; extremadamente salada y consecuentemente de notable sabor, se prepara directamente sobre las brasas de carbón, adquiriendo de esta manera su particular presentación.

Algunos de los platos más reconocidos son: Cóctel de Camarones, Viuda de pescado seco, Pescado guisado, Pescado en salpicón, Pescado frito, Cachirra asada, Sierra frita, Cojinúa con coco, Pargo frito.



Pescados



Mariscos

De acuerdo con la valoración realizada, después de los pescados y la comida del mar, le siguen en importancia, las comidas cuyo producto base es el chivo, como son el friche (76), la asadura (74) y el arroz de cecina (73). Los Wayuu son pastores por naturaleza, especialmente de **chivos** y aprovechan al máximo su ganado,

empleando vísceras y carne en la preparación de platos que son pilares de la gastronomía guajira, como:

- Friche
- Chivo guisado con bollo
- Asado de chivo
- Asadura de chivo con arepa



En tercer lugar de importancia se ubican los arroces con diferentes combinaciones, arroz de camarón (80), arroz de cecina (73), arroz de chipichipi (72), arroz con frijolito (64), platos que combinan el tradicional arroz de la dieta alimentaria de los colombianos con los frutos del mar y el chivo, productos de la región.

El cuarto lugar de importancia, lo ocupan las **carnes de monte**, apetecida sobretodo en La Baja Guajira, donde todavía es tradición salir de caza. Zaino, venado, cauquero, conejo, armadillo y guartinaja guardatinaja o guara, constituyen algunas de las carnes de caza más apetecidas. Algunos de los platos reconocidos son:

- Venado en coco
- Tortuga con arepa
- Conejo guisado con coco
- Iguana guisada con coco





## **CAPITULO IV. PROPUESTA DE RUTAS GASTRONOMICAS**

Como capítulo final y luego del amplio recorrido que se ha realizado por La Guajira, con su caracterización geográfica, demográfica y socio-económica, sus productos turísticos, la evaluación de los restaurantes de los principales destinos turísticos, su patrimonio inmaterial, especialmente su patrimonio gastronómico; es hora de presentar una propuesta de un producto cultural que se funde y destaque por su fuerte vínculo con la comunidad local, pues se entiende que los habitantes, sus modos de vida son el atractivo diferenciador entre un destino turístico y otro. En definitiva, es el sello que hace que un lugar sea agradable y único para visitar, es lo que lo hace diferente. (SERNATUR, 2008)

Aunque ya se ha mencionado, la definición de ruta turística, se parte de ella para la construcción de este capítulo. Se define como un itinerario en un espacio geográfico determinado, especificando los lugares de paso y las actividades a desarrollar, de tal forma que permitan conocer los valores y atractivos más particulares. La oferta organizada que aquí se presentará incluirá tanto los atractivos, como las actividades e instalaciones alrededor de un interés cultural principal, la gastronomía, pero que sin duda se complementan con otros atractivos turísticos históricos y culturales de la región.

En últimas, aquí se pretende por un lado ofrecer unas experiencias únicas a los turistas, al mismo tiempo conformar un producto cultural que se funde y destaque por su fuerte vínculo con la comunidad local, pues se entiende que los habitantes, sus modos de vida son el atractivo diferenciador entre un destino turístico y otro. En definitiva, es el sello que hace que un lugar sea agradable y único para visitar, es lo que lo hace diferente. (SERNATUR, 2008)

La exploración de nuevas alternativas en turismo se ha venido presentando como una necesidad, lo cual fue mencionado previamente cuando se habló de las Tendencias en el turismo: estamos ante un turista diferente, el cual está interesado en obtener conocimiento a través del “vivir experiencias únicas”. Dentro de esas experiencias, los primeros lugares de importancia lo tiene la alimentación, parte integral del disfrute físico y espiritual. La imagen (positiva o negativa) que tenga el viajero de la gastronomía puede condicionar su apreciación y recuerdo de los lugares que ha visitado y de lo vivido en el viaje. A pesar de esta importancia, la gastronomía, - que lleva implícitas costumbres producto de la historia y la geografía, que se manifiestan a través de lo cotidiano, religioso, y social - no ha sido completamente explorada. Este documento propone rutas desarrolladas para La Guajira, para el desarrollo de estos nuevos productos turísticos, enfatizando por un lado la sustentabilidad turística y por otro, la revalorización del turismo cultural y sus múltiples facetas, en particular, la cocina criolla.

Las rutas que se presentan en este trabajo son sólo una muestra del potencial del departamento de La Guajira, de acuerdo con los resultados de la valoración del inventario turístico, gracias a su biodiversidad y características geográficas. Se escogió la región geográfica de la Alta y Media Guajira debido a que posee una enorme riqueza

étnica, cultural y gastronómica. Por lo tanto, ofrece al turista interesado la posibilidad de adentrarse en el conocimiento de culturas ancestrales aún poco modificadas por el lento avance del progreso. En muchas comunidades el uso de utensilios indígenas típicos para la preparación de alimentos aún está plenamente vigente. Por ejemplo el fogón de leña, las ollas de barro, las jícaras, etc.

En el proceso llevado a cabo para el desarrollo de la presente propuesta se tuvieron en cuenta varios elementos, entre los cuales se destacan el aspecto comercial (infraestructura disponible), los motivos que pueden atraer al turista (atractivos turísticos, culturales, y gastronómicos), la combinación de elementos sociales y el aporte étnico a la gastronomía (por ello se diseñaron rutas que combinen artesanías y gastronomía con otros aspectos de interés turístico). Por lo anterior, se considera que todos los conocimientos han de ser impartidos directamente por quienes viven ese conocimiento: la misma comunidad, quienes aporten información de sus ancestros para favorecer el desarrollo sustentable.

Igualmente, se realizó un trabajo de campo para constatar que los servicios ofrecidos reunieran un mínimo de calidad y los tiempos estimados para las visitas fueran correctos, con lo cual se observó que La Guajira posee una infraestructura turística modesta en algunas zonas e insuficiente en otras, ofreciendo estas últimas un enorme potencial para la generación de proyectos sustentables a fin de dinamizar la economía local.

## RUTA NORTE DE LA COCINA GUAJIRA: EL SABOR GUAJIRO

Esta ruta ha sido diseñada alrededor de la riqueza étnica de La Guajira y por tanto su objetivo es dar a conocer la riqueza cultural de los Wayyuu, en términos tanto gastronómicos, como sus mitos, sus danzas tradicionales, su organización social y sus costumbres. Lo que se espera es darle valor a la cocina criolla de la región, destacando algunos platos que se encuentran en vía de extinción, pero que por su sabor y tradición son únicos y apetecibles para cualquier paladar, pues son elaborados por manos expertas.



A continuación se realiza una breve reseña de la ruta del Norte de la Cocina Guajira.

**Tabla 16. Ruta Norte de la Cocina Guajira**

Día	Lugar	Hora	Actividad	Detalles
Primero	Riohacha	6:00 AM	Desayuno Arepuela de pescado o Tortuga con arepa y chicha de maíz	<p>La <b>arepa</b> era preparada y consumida por los aborígenes del territorio desde antes de la llegada de los españoles, hoy día es un ícono de la gastronomía colombiana, se considera que existen por lo menos 75 variedades. De acuerdo con la Academia Colombiana de Gastronomía, «<i>La arepa hace parte de nuestro patrimonio cultural y puede ser considerada como un símbolo de unidad gastronómica nacional</i>», tan es así que en el 2006 fue nominada a símbolo cultural de Colombia en concurso organizado por la revista Semana.</p> <p>En el caso de la arepuela aquí ofrecida aunque parecida a la arepa e´ huevo se diferencia en que tiene anís y su color es diferente, se puede elaborar con cazón (tiburón o tollo), pescado o camarón molido.</p> <p>Otra alternativa que se puede ofrecer es la <b>tortuga</b> frita o guisada; pues afirma Weilder Guerra que “la relación de la tortuga y los wayuu es una relación erótica”. La tortuga es para los indígenas Wayuu símbolo de fecundidad y hermosura, ya que una de las leyendas de esta etnia dice que una pequeña niña que iba en una canoa, junto a sus padres, jugaba con unas totumas, una de las cuales se le cayó y al querer agarrarla, ella también terminó cayéndose en el mar convirtiéndose en una tortuga.</p> <p>En municipios como Riohacha, Maicao, Manaure o Uribia es tradicional que después de una parranda o una fiesta, en la madrugada comerse un buen plato de tortuga frita con bollo limpio. Igualmente, cuando llegan visitantes del interior del país o del exterior, lo que se les ofrece, además del chivo, es el apetecido manjar.</p> <p>La <b>chicha</b> (jugo de maíz) no fermentada es una refrescante y popular bebida, que se hace con maíz molido con agua y endulzado; el maíz es triturado en pilones (especie de mortero) y luego es endulzado con panela y azúcar común.</p>

Día	Lugar	Hora	Actividad	Detalles
	Manaure	8:00 AM	Salinas de Manaure	<p>En Manaure se realizan dos actividades principales antes del almuerzo, se visita el barrio que se llama Manaure Abajo y luego la visita a las Salinas.</p> <p>El <b>barrio Manaure Abajo</b>, posee un muelle pequeño que sirve a embarcaciones para el transporte de la sal en el cual se está proyectando adecuarlo para convertirlo en un muelle turístico, es un sector actualmente deprimido, que incluso sufre de inundaciones en época de invierno y por mar de leva, sin embargo ha dado entre mestizos e indígenas a personajes importantes en temas de liderazgo social, político y medios de comunicación.</p> <p>Posteriormente sobre las orillas del mar se observa la pila que almacena la <b>explotación de la sal</b> y en la medida que se extrae la sal, se transporta a otros lugares. En La Guajira se dan las condiciones atmosféricas favorables para la obtención de sal por evaporación: sol, viento y escasas lluvias. Es así como en Manaure se encuentra la explotación de sal marina más grande de Colombia, que produce el 65% de la sal que se consume en el país.</p> <p>Contando un poco de historia, los cronistas de la conquista cuentan que los <i>coanaos</i>, el grupo que ocupaba el área entre el Cabo de la Vela y el Valle de Upar, llevaban sal hacia las tierras del interior para intercambiarla por oro. Hasta el siglo XIX, en La Guajira, las principales salinas eran las de Bahía Honda y Bahía Quebrada, su explotación fue parte de un proceso cíclico que se daba en las lagunas naturales. En Colombia las salinas son bienes nacionales, en 1777 el gobierno español estableció la administración de las salinas y en 1824 el Estado declaró propiedad de la Nación todas las salinas y quedó bajo su control el precio de venta de la sal. En Manaure la explotación industrial comenzó en la década de 1920, cuando el Gobierno otorgó concesiones a particulares para explotar sal marina. Hasta los años cuarenta la explotación fue totalmente manual. En 1941, el Banco de la República se hizo cargo de las salinas marinas y comenzó a mejorar la técnica para la explotación del producto y el transporte de la sal. En la primera etapa se hicieron obras para el control y perfeccionamiento de las explotaciones, tales como: trincheras carretables, dotación de un sistema de cargue por canal directo desde el mar, instalación de equipos de bombeo y ampliación de las áreas de cristalización.</p> <p>La comunidad wayuú ha mantenido por muchos años una lucha reclamando los derechos de propiedad o reconocimiento ancestral de los terrenos donde están ubicadas las salinas de Manaure, y la compensación por los daños ecológicos y al medio ambiente que la producción industrial ocasionó. En 1991 se firmó un acuerdo entre el gobierno y la comunidad indígena, en el cual se le reconoció el derecho del territorio al pueblo indígena y se comprometieron a reorganizar la producción y condiciones de trabajo de la cosecha indígena, y la creación de una sociedad de economía mixta donde la comunidad indígena participaría con el 25% de las acciones. Los acuerdos no se cumplieron y los indígenas tuvieron que acudir a una tutela en 1994 cuya sentencia ordenó la creación de una sociedad de economía mixta denominada Sociedad Salinas de Manaure, SAMA, vinculada al Ministerio de Desarrollo, con participación accionaria de la comunidad wayuú en un 25%. Lo anterior no se cumplió por diversos obstáculos legales. Para indemnizar a los indígenas el gobierno les asignó dos charcas para explotación manual, Shorhimana (30.45 hectáreas con capacidad de producir 65 mil ton/año) y Manaure (39.67 hectáreas con capacidad de producir 70 mil ton/año). La recolección manual ha sido una estrategia para resolver, en parte, las dificultades con la comunidad indígena, pero las charcas manuales son de baja productividad, y su costo de recolección supera notablemente a los de la explotación mecanizada (\$22.600 vs \$2.621 la tonelada).</p>

Día	Lugar	Hora	Actividad	Detalles
		12:30 PM	Almuerzo típico marino	<p>Restaurante el Mono Robles, atendido por personal Wayuu</p> <p>Se continua realizando un recorrido por la ciudad de Manaure: la Iglesia, el Palacio Municipal hasta llegar al <b>Restaurante del Mono Robles</b>, que es una playa de arena blanca. Este restaurante está conformado en forma de ranchería. Como es una área desértica, los árboles dan una madera muy dura y como hay mucho viento son arboles hermosamente torcidos. Para hacer las rancherías utilizan en general los arboles llamados trupillos para los postes y para el techo el corazón seco del cactus cardomo conocido en la Guajira como Yotojoro. Con esto son capaces de crear casitas totalmente impermeables a la lluvia y . El techo cuando está bien construido puede durar hasta 50 años!!! Las latas de cardomo antiguamente se amarraban con un bejuco, pero hoy día los Wayuu reciclan las llantas de carro de las cuales hacen una cuerda super fuerte y resistente que sale al desenrollar de la llanta el hilo de nailon recubierto de gaucho que la conforma.</p> <p>Este restarante tiene una variedad de platos típicos que representan la cocina Wayuu, además todo su personal se conforma por Wayúus, el cocinero es muy reconocido por su sazón. Entre los platos que allí se pueden degustar están: pescado frito, arroz con camarón, arroz con chipichipi, calamar, pulpo, cazuela de mariscos, cazón guisao, asadura de chivo, chivo guisao y friche.</p>
	Uribia	2:30 PM	Casa de la Cultura Glicero Pana Uriana	<p><b>Uribia</b> es la "<i>capital indígena de Colombia</i>", la antigua ranchería wayúu de Chitki se la refundó con el nombre de Uribia, en 1935, en honor del caudillo liberal Rafael Uribe Uribe. En el centro de la aldea se creó la plaza Colombia con el busto del Hombre de las Leyes, general Francisco de Paula Santander, y "un elegante obelisco, dedicado a mantener, a la altura de veinte metros, el pabellón colombiano". De la plaza, que tenía forma octogonal, se formaron "<i>ocho modernas avenidas</i>", como las de Alfonso López, Bolívar, Rondón, Bogotá, La Marina, etc. Todas ellas caen la plaza como una especie de radio.</p> <p>Por otra parte, allí se encuentran las casas de líderes políticos, al igual que la <b>Casa de la Cultura</b>. En este lugar se hablará de la cultura Wayuu con expertos, profesionales explicando la tradición, usos y costumbres, con una charla informativa de geografía, castas, vestiduras, deportes, gastronomía, historia, cosmogonía de los indígenas Wayuu. Al mismo tiempo al finalizar habrá una breve degustación en el kiosco de la Casa de la Cultura, donde se invita a probar la comida típica Wayuu sopa de cecina, (chivo abierto al sol con ajo y sal durante 3 días), arroz de cecina y ajiaco de cecina.</p>
	Cabo de la Vela	5:30 PM	Visita El Faro	<p>Luego de esta charla hacia las 3:30 se parte hacia el <b>Cabo de la Vela</b>, de tal manera que se arrije alrededor de las 5:30 pm; la situación geográfica del Cabo de la Vela le permitió convertirse en un lugar histórico por su industria pesquera, pero que hoy está agotada; al llegar allí se sigue derecho hasta <b>El Faro</b>, donde se encuentra una vista oceánica, en la cual se abre a la inmensidad del Mar Caribe y le sirve de guía a los navegantes. El promontorio que forma (el cabo propiamente) es una estribación de la vecina serranía de carpinteros, que emerge enroscada para formar la hermosa ensenada a la que le da su nombre. Este promontorio sirvió en la época de la conquista de orientación a las naves que venían de México y el Orinoco, con destino a tierra firme, bañada por el mar Caribe. Durante la colonia sirvió de puerto de escala a los navíos que emprendían viaje a España regresaban de allá, con destino a Santo Domingo, el Darién, Panamá, Cuba y América Central.</p> <p>Delante del cabo se encuentra el islote denominado <b>Farallón</b>, un peñón golpeado por las olas cuyas aristas sirven de perchas y nidos a numerosas bandadas de aves marinas que, al pernoctar, dejan lo que constituye el guano animal. Este peñón, por la blancura del guano, golpeado por el sol, semeja uno de los picos nevados de la sierra de Santa Marta; también el peñón tiene parecido al Morro de Santa marta en escala.</p>

Día	Lugar	Hora	Actividad	Detalles
		7:00 PM	Cóctel de bienvenida Con bebidas tradicionales: Chirrinchi (Churro) y la Chicha de maíz	<p>El <b>chirrinchi</b> es una bebida destilada con caña o panela en unos destiladores especiales que tienen los Wayuu y ciertas personas que conocen cómo extraer alcohol etílico (bebida altamente embriagante) y también le echan plantas como chuchuguaza, a veces le echan cilantro, uvas pasas. Otras veces lo echan en coco de agua, le sacan al coco el agua y lo entierran y después de 15 días lo sacan y se toman esa bebida.</p> <p>El sabor de esa bebida es muy especial pues el coco absorbe el cobre de la serpentina (elemento que tiene el destilador) y lo purifica dándole un mejor sabor; ya después la concha del coco se desecha porque es veneno.</p> <p>El chirrinchi también lo utiliza el Piachi o sacerdote, quienes poseen las facultades para comunicarse con un ser superior para aliviar los espíritus de los indígenas que están agitados. <i>Los piachis representaban la clase sacerdotal de la sociedad y poseían las facultades sobrenaturales para comunicarse con un ser superior. este compromiso con la naturaleza y la claridad del cielo se establecen en dos dimensiones el cuerpo y el espíritu.</i> (Edén Vizcaino Escobar, Lágrimas, Dolor y Sangre en el Derecho Wayuu, pág 44)</p>
		8:00 PM	Cena con mariscos. Langosta según tamaño, Cazuela de Marisco, Coctel de Camarón y Caracoles o Langostinos.	<p>La cena será en una ranchería del <b>Cabo de la Vela</b>, donde se encontrarán alojados los turistas. Allí se pueden encontrar platos como langosta, cazuela de mariscos, coctel de mariscos, cóctel de camarón, caracoles o langostinos.</p> <p>En la noche en la vista al cielo estrellado se ve la bóveda celeste y se observa claramente el cenit (centro del Ecuador) y se perciben los vientos nordestes fríos, cargados de yodo y la temperatura es muy agradable. En la noche en Cabo de la Vela hace frío.</p>
<b>Segundo</b>	Cabo de la Vela	6:00 AM	Baño en las playas	<p>Al día siguiente muy temprano, la gente sale a caminar, <b>bañarse en la playa</b> y explorar las costas y las playas recogiendo conchitas, y especies que el mar bota: estrellas de mar, caracoles, conchitas de bivalvos y e observan cangrejos playeros, una variedad de aves, pescaditos pequeños o guimpiras y otras especies que el mar arroja. Se observan los pescadores Wayuu que llegan o salen a sus faenas de pesca, pues en esta región se vive principalmente del turismo, pesca, cría de chivos y venta de mercancía que proviene de Venezuela y otras partes.</p>
		8:00 AM	Desayuno típico Wayuu Friche, arepa o bollo limpio con chicha de maíz o chivo asado.	<p>El <b>desayuno</b> se toma en el mismo lugar donde están alojados, las opciones son las señaladas o también se puede pescado frito, desayunos tradicionales en la región.</p> <p>El <b>chivo</b> representa la identidad, casta y economía del Wayuu, en efecto entre más rico es el indígena, entonces más chivos posee; a los indígenas ricos se les llama Washiri; de igual manera los caciques también tienen muchos chivos, ovejos y carneros. Tan representativo es el chivo en la cultura Wayuu que cuando las mujeres se casan, su pretendiente debe entregar una dote compuesta por collares, chivos, caballos, carros y dinero en efectivo, dote que se da a la familia materna (abuela o mamá), pues la mujer Wayuu es la que manda; la línea de mando es matrilineal, la que más manda es la abuela. Así, la mujer se convierte en una educadora de la sociedad, sin desconocer que los ancianos actúan como consejeros y orientadores.</p>



Día	Lugar	Hora	Actividad	Detalles
		9:30 AM	Visita Pilón de Azúcar	<p>El <b>Pilón de Azúcar</b> es una montaña en el litoral de forma cónica, y en la parte superior está la Virgen del Carmen, la gente sube allá y observa el panorama tanto de la tierra como del mar. Hay que subir con mucho cuidado. Este sitio es la foto que normalmente sale representando al Cabo de la Vela como icono representativo del lugar.</p> <p>Debajo del Pilón de Azúcar hay un lugar que se llama el Ojo de Agua Dulce, pequeño río que viene por debajo de la tierra, desembocando en ese punto y el cual es aprovechado para que las personas se abastezcan de agua dulce. También hay un rodadero natural utilizado por los turistas, el agua es azul verdosa y el mar es profundo.</p>
	Maicao	12:00 PM	Plaza Principal	<p>Hacia las 10:30 de la mañana se parte para Maicao, para arribar al medio día a la plaza principal de Maicao, <b>Plaza Simón Bolívar</b>, donde se encuentran un CAI de la Policía, los cambiadores de moneda (bolivar - peso), enfrente queda la iglesia rodeada de vendedores ambulantes quienes venden productos que vienen de Panamá, Venezuela, Holanda, China, Taiwan, de EEUU y otros lugares del mundo.</p> <p>Maicao tiene 79 años, pues nació el 29 de junio de 1927. La palabra Maicao viene de <i>tierra del maiz</i>. La crónica local manifiesta que en este lugar ocupado hoy día por la Plaza Central nació Maicao, a la sombra de un arbusto llamado Jagua o también Cacaíto, era un sitio para acampar, luego se situaron alrededor las rancherías de Manuel Palacio López y Antonio Joaquín López, el legendario "Briscol", todo un personaje. Allí vivió el cacique Eleuterio Paz (Yahaira, cacique guerrero) quien vivía allí con su esposa Aminta Gonzalez.</p> <p>La población creció insospechadamente por la llegada de millares de connacionales, extranjeros liderados por árabes y el flujo cotidiano de venezolanos. Todos ellos junto con los nativos hicieron de ella, la tripolí colombiana o un gigantesco mercado persa sometido a los vaivenes de los caprichos presidenciales y represiones aduaneras al movedizo sistema cambiario internacional, y el tan cacareado neoliberalismo (Patrimonio Cultural Turístico de la Guajira, Benjamín Espeleta, página 214-215).</p> <p>Allí se vende toda clase de mercadería, electrodomésticos, adornos, perfumería, whisky, cigarrillos, y productos que se caracterizan por su economía. Así Maicao es la vitrina comercial de La Guajira. Por otra parte, durante el recorrido por Maicao, se puede visitar la Mezquita de los árabes, muy hermosa y famosa.</p>

Día	Lugar	Hora	Actividad	Detalles
		1:00 PM	Almuerzo con comida criolla	<p>Dos opciones: i) Mercadito Guajiro (chivo asado o sancocho de chivo con agua de maíz) o ii) Restaurante Félix, comidas típicas</p> <p>El <b>mercadito Guajiro</b>, es una enramada y lugar típico donde se vende toda la variedad de comidas realizadas a base de chivo, la mercancía principal es el chivo: cuero, comida, vísceras y carne. Tan es así, que en la parte posterior de la enramada se comercializa todo lo del chivo. Está ubicado en la carretera principal de Maicao, en la vía que conduce la carretera hacia la salida para Venezuela, allí se puede pedir friche, chivo asado, asadurita (vísceras del chivo picadas).</p> <p><b>Restaurante Felix</b> queda en uno de los barrios de la ciudad de Maicao, un barrio popular, es una casa grande adaptada para restaurante donde los cocineros son mestizos y conocen los secretos de la cocina tradicional y el sazón o sabor de los alimentos es especial. Allí venden arroz de frijol, arroz de cecina, arroz de tortuga, arroz de camarón, arroz de chorizo, sancochos de chivo y de costilla de res y los guisos de chivo.</p> <p>Dentro de las bebidas se puede escoger, agua de chicha, aguadepanela con limón y jugos de diversas variedades, el más consumido es el jugo de corocito.</p>
	Riohacha	5:00 PM	Llegada a la capital	<p>Después del almuerzo los turistas pueden realizar sus compras en los almacenes de los libaneses, turcos, sirios, judíos, y paisas; de tal manera que a las 4 pm se salga hacia <b>Riohacha</b>, contemplando el panorama de la carretera, los bosques trupios, la variedad de rancherías a su alrededor y los animales: chivos, burros, caballos y vacas que se observan en su recorrido. Lo mismo que las camionetas que transportan a los indígenas, así como los nombres de las <b>Rancherías</b> que se encuentran a orillas de la carretera.</p> <p>A la hora de la llegada a Riohacha, se observa el ecosistema del parque lineal de la laguna sala'á, se percibirá que la temperatura es fresca, y se sienten los vientos que provienen del nordeste o vientos marinos del norte, muy agradables. Finalmente las personas se acercan a su hotel.</p>
		6:30 PM	Cena típica	<p>Arroz de Camarón, Friche y Agua de Maíz. Otra opción: Chivo asado</p> <p>Del hotel se va a un restaurante de comida típica criolla, entre los cuales se encuentran el Mesón de Carmen, y los restaurantes gourmet el Yotojoro y Perla Mar.</p> <p>Existe una gran variedad de comederos típicos en barrios populares fuera del centro histórico de la ciudad para culminar de manera perfecta la Ruta del Sabor Guajiro.</p>
		8:00 PM	Paseo por el muelle turístico	<p>Para reposar el estómago, se hace un recorrido en el muelle turístico, en el que se puede hacer un conversatorio sobre el patrimonio cultural y turístico de La Guajira, realizado por el guía o un miembro de la Academia de Historia de La Guajira.</p> <p>Al lado de <b>Muelle Turístico</b> se encuentra el Valle de las Mochilas, donde se encuentran souvenirs de artesanía Wayuu.</p>

- **Día primero**

MUNICIPIO DE  
RIOHACHA



**Tipo de turismo**

Ecoturismo

Turismo histórico

**6:00 a.m.** Desayuno con arepuela de pescado o tortuga con arepa y chicha de maíz.

El punto de encuentro escogido es el entorno del parque del cementerio, pues allí es donde se encuentran diferentes puestos de comidas típicas, de tal manera que se pueda desayunar antes de salir a realizar el circuito turístico, se explica a los turistas la importancia de este lugar y se dan las indicaciones necesarias para el circuito que se inicia entre las que se resaltarán la cultura y los valores Wayuu. Dentro del discurso se pueden resaltar los siguientes aspectos:

*La población Wayuu en el Departamento de La Guajira representa más del 50%, ya que en el norte de la península su impacto es notorio cuando la vida en esta sección del departamento está influenciada a tal nivel que las relaciones que se desarrollan, la manera de interactuar, el concepto de familia, la amistad, tienen un significado que se ha impuesto en la manera de concebir el mundo.*

*Esta manera de visionar su contexto, su praxis, la economía, la comida y su cultura tienen tanto peso que ha penetrado en el conjunto de la sociedad Guajira. Pese a los avances tecnológicos en lo fundamental se conservan los pilares que sostienen su cultura en todas las manifestaciones de la vida guajira.*

*La cultura Wayuu es atractiva para los turistas nacionales e internacionales porque conserva sus raíces y sirve de modelo a aplicar a nivel organizacional, es decir, la manera de dirimir los conflictos, un procedimiento reconocido, para alcanzar la paz entre familias y clanes; el concepto de familia, definida por la línea materna, el valor que le asignan a sus difuntos, de seres "sagrados", de respeto, es inviolable.*

*En cuanto a la alimentación se conservan los platos alimenticios heredados de sus ancestros, el maíz y sus derivados: la chicha y la arepa; la carne de chivo y la cecina, del cual existe una variedad de platos que de acuerdo a la temporada y a la ocasión son bocados predilectos; así mismo encontramos puntos de encuentros como el Faro donde el indígena, el mestizo y el arijuna lo visitan para esparcir la vista hacia esos atardeceres guajiros y para observar la inmensidad del mar.*

*El chirrinchi o churro, la bebida típica es utilizada en los velorios, fiestas de los Guajiros, también es utilizada para hacer brindis cuando se le da la bienvenida al turista. El Piache o curandero Wayuu, también utiliza el chirrinchi para aplacar los espíritus rebeldes o las malas enfermedades que se presenta en algunos indígenas. Como se puede observar esta cultura abona y potencia los valores que dirigen y orientan la conducta del Guajiro. Valores como solidaridad, amistad, sentimiento de pertenencia, cumplimiento de la palabra, la paz y la amabilidad están presentes en la vida del guajiro y contribuyen al logro de la eficiencia y de la eficacia en el turismo etnocultural.*

Todo esto sucede mientras los asistentes degustan el desayuno, luego se explica el origen de cada uno de los alimentos que se han presentado como opción, argumentación similar a la que se encuentra en la tabla 16, en la sección Detalles.

Por otra parte, dentro de los detalles logísticos, se prepara y revisa el vehículo campero Toyota 4x4 para tomar la carretera Troncal de Oriente vía a Maicao, donde se



**Vista Panorámica de la Laguna Salada de Riohacha**

observa al inicio del circuito, un hermoso paisaje guajiro de fauna y flora característico en ecosistemas semiáridos. Al margen derecho del Río Ranchería se encuentra la Laguna Salada, rodeada de mangles, lugar de alberque de variadas aves nativas y migratorias (aviario).



Allí fue el escenario donde José Prudencio Padilla derrotó al español José Vicente Sánchez Lima, en el año de 1820, en la famosa batalla de La Laguna Salaá, quien tenía oprimida a Riohacha, del yugo español.

Este lugar también es usado en carnavales para los EMBARRADORES, quienes salen el último día de carnavales. Esta actividad carnavalera tiene 146 años conservando la tradición.

Se destaca entre otros aspectos la fuerte relación entre territorio y desarrollo de la cultura gastronómica, así por ejemplo la riqueza marina - por estar rodeado del Mar Caribe - de La Guajira se traduce en deliciosa comida de mar cuyas variedades van desde pescados, pasando por camarones, chipi chipi, hasta cazón o tiburón pequeño; por otra parte el maíz es un cultivo que se aprovecha en diferentes platos: desde bebidas alcohólicas (chirrinchi), bebidas refrescantes (chica) hasta en arepas o bollos.

#### **Carretera vía Maicao o Troncal de Oriente**



Luego se parte hasta 4 vías, por la carretera troncal de oriente a Maicao, Allí se vende arepa de queso y friche por los Wayuu en recipiente de icopor portátil, para quienes no fue suficiente con el desayuno.

8:00 a.m. Llegada a Manaure.

MUNICIPIO DE MANAURE



Tipo de turismo

Turismo industrial

Turismo gastronómico

Con base en el libro “Manaure, su Historia y su Cultura” escrito por la socióloga Ena Esther Polo Peña, 2001, se presenta alguna información de Manaure:

*De acuerdo a la tradición oral, MANAURE debe su nombre al resplandor de un indígena de gran abolengo que legó su nombre a este sitio geográfico; De acuerdo con las investigaciones realizadas, efectivamente en la vecina república de Venezuela existió un cacique indígena de la tribu caquetío con mucho prestigio el cual respondía al nombre de MANAURE, este indígena inicialmente se mostró muy amigable con los conquistadores y los evangelizadores, pero luego se enfrentó a los españoles y en 1821 fue muerto por el ejercito de Morillo. En este orden de ideas, nos remontamos a 1,720, momento en que se iniciaban los recorridos de conquistadores españoles por los territorios de la GOAJIRA.*

*En sus relatos se encuentra la expresión EL PASO DE MANAURE, más tarde en los relatos escritos por el gobernador JORGE ARÉVALO, por los años 1723, se lee, “y pasamos a SAN AGUSTIN DE MANAURE, esta era una granjería de perlas, en la que vivían como cien almas”, se ubica este lugar en las bocas del arroyo San Agustín a varias leguas del Manaure sitio al que conocemos hoy como Manaure Abajo, y al cual los indígenas llaman ACUARU.*

*Otros análisis, nos llevan a buscar el significado desde la lingüística al descomponer la palabra MANAURE, en Wayunaiki: MA = TIERRA; NA = TOMA; URES = LIMPIO O DESPEJADO; uniendo el significado podría ser TOMA DE LA TIERRA LO LIMPIO para el caso toma de la tierra la sal, que presenta estas características.*

### Salinas de Manaure



- Visita al centro del municipio.
- Visita a las Salinas de Manaure para observar las charcas donde se produce la sal y sus diferentes procesos de salinización.

**12:30 p.m:** Almuerzo típico marino: pescado en toda su preparación. Restaurante El Mono Robles, atendido por personal Wayuu, a orillas del mar Caribe.

**Lugar de Almuerzo en Manaure con uno de los platos tradicionales del lugar**



Fuente: Fotografías del autor

*“(...) y lo único que perdura en Manaure, puerto de sal, de sol y de viento, la blancura fatigosa, a blancura opaca y salina, ahora cristalizada, esa marisma que bordean los nopales para copiar su verde eterno en la blancura efímera de los cristales regulares. Desde la playa arenosa, que las escasas lluvias han trabajado, formando hondonadas y caminillos negros, hasta la pila de sal que oculta el horizonte con su masa, hay unos pocos metros de distancia. Allí es todo sal y arena...”*

**La despedida del dolor. Manaure y la Salina - Eduardo Zalamea Borda,  
Cuatro años a bordo de mi mismo**

2:30 p.m. Salida hacia Uribí.

MUNICIPIO DE URIBIA



Tipo de turismo

Etnoturismo

Turismo de Sol y playa

### Conversatorio con autoridades indígenas

- Visita de la casa de la Cultura Glicerio Pana Uriana.
- Conversatorio con Autoridades Tradicionales Indígenas o Palabreros (Putshi'pú).



### Baile de la Yonna por indígenas Wayuu en Uribí

- Visita a los almacenes y lugares típicos que venden artesanías de la Cultura wayuu.
- Muestra y participación en el Baile de la Yonna.





**Carretera pavimentada hasta Uribí. De allí el camino es destapado y por trochas**



**3:30.** p.m. Salida al Cabo de la Vela.

**5:30** p.m. Vista del maravilloso atardecer oceánico desde El Faro.

**6:45** p.m. Instalación en Cabañas Turísticas y posadas nativas con Chinchorros wayuu para todo gusto, colores y tamaño.

**7:00 p.m.** Fogata frente a la orilla del mar. Coctel de bienvenida con bebidas tradicionales como el chirrinchi (Churro) y la Chucha de maíz.

**8:00 p.m.** Cena con mariscos: Langosta según tamaño, Cazuela de Marisco, Coctel de Camarón y Caracoles o Langostinos.

**9:30 p.m.** Sigue la fogata con Whisky, Cerveza y Churro.

El descanso está sujeto a la resistencia etílica de los participantes o a sus costumbres personales de reposo.

- **Segundo Día**

**6:00 a.m.** Baño de mar en las paradisíacas playas del Cabo de la Vela.

**8:00 a.m.** Desayuno típico wayuu con friche, arepa o bollo limpio con chicha de maíz.

**9:30 a.m.** Visita al Pilón de Azúcar y vista panorámica del Mar caribe.

Visita al Chorro y ojo de agua dulce que cae al mar.

**Chivo Asado con arepa y bollo de maíz.**



**10:00 a.m.** Regreso por Maicao a la vitrina comercial de La Guajira.

---

MUNICIPIO DE MAICAO



**Tipo de turismo**

Turismo de compras

Turismo gastronómico

**12:00 m.** Llegada a Maicao. Plaza Principal.

Visita a la espléndida Mezquita de los Árabes residentes en Maicao.

Paseo por los Almacenes donde venden mercancía extranjera, nacional y electrodomésticos.

**1:00 p.m.** Almuerzo con comida criolla. Puede ser en el Mercadito Guajiro (wayuu):  
Chivo asado o Sancocho de chivo con agua de maíz o chicha de maíz.

Restaurante Félix de más categoría y variedad gastronómica. Venta de comidas típicas.

**3:00 p.m** Regreso a Riohacha.

MUNICIPIO DE RIOHACHA		
<b>Tipo de turismo</b>	Turismo de sol y playa	Turismo gastronómico

**5:00 p.m.** Evaluación: Ruta Guajiridad del Sabor. Novedades, recomendaciones, sugerencias. Conversatorio con los usuarios de la ruta y medición de aceptación y calidad, pues es muy importante conocer la opinión del cliente para su publicidad en su ciudad habitual.

**6:30 p.m.** Cena Típica: Arroz de Camarón, Friche y Agua de Maíz. También Chivo asado.

**8:00 p.m.** Paseo por el Muelle Turístico de Riohacha. Avenida 14 de Mayo.



**Paseo por el muelle turístico, donde se puede encontrar el Valle de Las Mochilas y otros elementos de la artesanía Wayuu.**



En esta caminata por el Muelle Turístico de Riohacha, se puede recibir los vientos del nordeste cargados de yodo y otros elementos de los vientos que vienen del norte, o simplemente apreciar el atardecer Riohachero y la ocultación del Sol en el infinito mar.

## RUTA GASTRONÓMICA: “PLACERES DE RIOHACHA”

Esta ruta ha sido diseñada para los amantes de caminar y aprender a través de degustación de comidas, pero también recorriendo los hermosos parajes de la ciudad capital. Los guías deben en el recorrido contar los diferentes Mitos y Leyendas y eventos históricos allí acontecidos.

**Tabla 17. Ruta urbana: Placeres de Riohacha**

Lugar	Hora	Actividad
Centro Cultural	8:00 AM	Inicio del recorrido y visita del lugar
Plaza Padilla	10:00 AM	Visita de la Iglesia de Nuestra señora de los Remedios y disfrute de bebidas refrescantes de la región
Avda. El Malecón	12:30 PM	Almuerzo en restaurantes seleccionados
Río Ranchería	3:00 PM	Recorrido en barco por los mangles
Valle de los Cangrejos	5:30 PM	Puesta del sol y si se quiere baño en el mar
	6:30 PM	Gran Comida Riohachera en restaurante seleccionado

Para el diseño de esta ruta se ha tomado como elemento principal la calificación promedio obtenida por los restaurantes de Riohacha, para ello se han seleccionado aquellos que tuvieron una calificación superior a 3.75, y que sean de comidas típicas, es decir los siguientes:

Nombre del Establecimiento	Especialidad en	Dirección	Años de actividad	Promedio
<b>B - Kikos Express</b>	Pescados y Asados	Calle 1 N°11-09	2	4.00
<b>Caribeño Express</b>	Mariscos	Calle 1 N° 11 -09 Local 2	23	4.00
<b>Punto Fijo Asados</b>	Comidas Típicas	Calle 1 N° 11 31	1.5	3.88
<b>Restaurante el Buen Comer</b>		Calle 13 N° 11 58	1.5	4.50
<b>oouiwuajira</b>	Comidas Típicas	Carrera 12a # 54	1.5	4.25
<b>Sazón Internacional</b>	Comidas Típicas	Calle 13 Car 15	3	4.00

Con la información anterior se ha diseñado una ruta que combina los mayores atractivos históricos y culturales de la ciudad, además se han seleccionado diferentes restaurantes que el turista puede escoger dependiendo de su gusto. Esta ruta se llevará a cabo en un día y ha sido diseñada para los amantes de la historia y que tienen gusto por caminar. El objetivo es recorrer los lugares tradicionales de Riohacha, o que se consideran hitos en la ciudad, al mismo tiempo que se recorre por la historia de Riohacha. Por lo anterior es vital iniciar por el Centro Cultural.

**8:00 am** Centro Cultural. Este lugar es reconocido por todos los riohacheros, allí se desarrollan los principales eventos culturales y académicos de la ciudad. Se inicia en este punto, por cuanto es el inicio perfecto para un recorrido cultural ya que dentro de sus instalaciones se encuentra una colección que hace el recorrido histórico de La Guajira.

En tal sentido el edificio del Centro Cultural es emblemático, por cuanto allí además de la exhibición histórica se encuentra la Biblioteca, el Centro de Convenciones y el Centro Cultural de Riohacha, donde se puede conocer sobre geografía e historia del lugar.

**Centro Cultural**



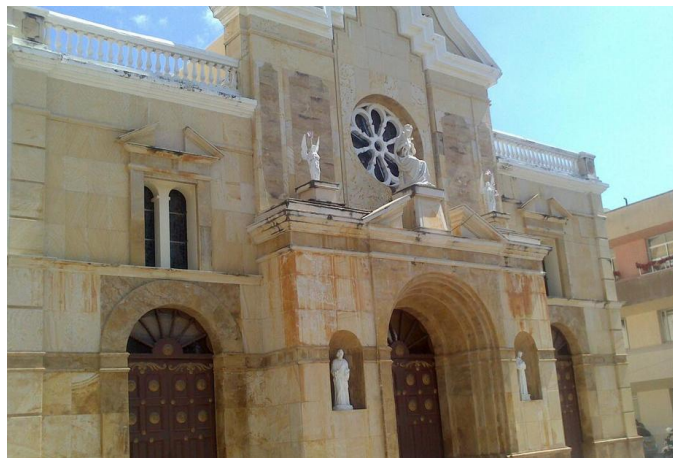
**Fuente: Panoramio**

El recorrido continúa por la vía El Malecón, allí se recibe el aire fresco que viene del mar, se puede recibir los vientos del nordeste cargados de yodo y otros elementos de los vientos que vienen del norte, además de observar los espolones, y las razones de su construcción. El recorrido incluye que los turistas puedan recorrer descalzos las playas y sientan en su cuerpo el viento del mar y en sus pies el vaivén de las olas junto con la fina arena blanca de esta zona. Entretanto se cuentan las tres versiones acerca del origen de la ciudad inicialmente conocida como “Nuestra Señora Santa María de los Remedios del Río de la Hacha”.

**10:00 am. Catedral Nuestra Señora de los Remedios,**

construida en los tiempos de la Reina Isabel, la cual fue declarada como patrimonio cultural. Su importancia radica en la mezcla cultural de la zona, éste es un claro elemento de la herencia española.

**Catedral Nuestra Señora de los Remedios**



**Fuente: Panoramio**

En el interior de la Catedral se preserva la imagen en madera de Nuestra Señora de los Remedios. Este punto es de atención por ser la patrona de la ciudad, que filialmente se le conoce como “La Vieja Mello” y cuyos orígenes datan del siglo XV, y se le adjudican milagros que libraron a la ciudad del asedio de piratas, o de la bravura de los tempestades marítimas y el avance del mar sobre la ciudad.

**Plaza Padilla**



**Fuente: Panoramio**

**10:30 am. La Plaza de Padilla**, punto de encuentro de Riohacheros, donde se aprecia la cultura de esta población y se aprovecha para disfrutar de la chicha no fermentada, o un jugo de sus principales frutas: níspero, iguaraya, cereza silvestre y uvita.

En este paraje será de especial atención tocar dos temas fundamentales: el primero está relacionado con la importancia de José Prudencio Padilla como prócer de la independencia de Colombia y Venezuela, héroe naval durante la Campaña de Independencia liderada por Simón Bolívar (quien posteriormente lo traicionó), creador de la Armada Nacional y primer Almirante de la Gran Colombia. El segundo aspecto a mencionar, es la reunión del congresito (grupo de personas que tertulian sobre temas de interés local, regional o nacional).

### **Balcones de la época de la colonia**

La visita guiada por el centro histórico de Riohacha continúa hasta medio día, donde se observará la arquitectura colonial, los balcones, los principales edificios de la época, el **Monumento Francisco el Hombre**, ubicado en la glorieta de la carrera 7 con calle 15.



**Fuente: Panoramio**



El recorrido incluye el paso por los murales y las esculturas patrimoniales que hacen alusión a la historia y cultura del departamento que sirven para promocionar tanto el trabajo de artistas locales como para rendir homenaje a los personajes que han hecho historia La Guajira. Las esculturas están ubicadas en la Avenida de La Marina, el Barrio Arriba, la calle 15, la calle 13 (Monumento al Negro Robles), Avenida Circunvalar (Obra Wareker que representa el colorido y la magia del tejido Wayuu), el Centro Cultural (los cañones), la Glorieta de la Gobernación (Monumento Identidad, que es un compendio de la cultura wayuu, la cultura wiwa y los arhuacos), entre otros.

**12:30 pm** Luego se retornará nuevamente a la Avenida Primera a la altura de la carrera 10, lugar donde los turistas podrán escoger cualquiera de los restaurantes que

**Restaurante Malecón**



se encuentran en esta zona ( Caribeño Express, Punto Fijo Asados, Restaurante Antojos) u otros que también son recomendables y que no fueron encuestados como Malecón Restaurante Bar o el Yotojoro.

**Fuente: Panoramio**

Es recomendable que para un futuro y para el mejor desempeño de esta ruta se pueda crear una aplicación que muestre la carta de restaurantes con sus platos, precios, recomendaciones y comentarios de visitantes anteriores, de tal manera que cada turista pueda tomar su decisión gastronómica, basado en experiencias previas de otros.

**3:00 pm** Se continua el recorrido por la calle 1 hasta llegar al **Puente del Riito**, desembocadura de río Ranchería, en el que se aprecian pescadores artesanales e indígenas. Allí se puede observar una hermosa puesta de sol, bendecida por los refrescantes vientos alisios del norte

**Puente del Riito**



**5:30 pm. Valle de los Cangrejos.** El recorrido a pie concluye arribando a este paraje al noreste de la ciudad, ubicado en el Delta del Río Ranchería, canalizado por

**Valle de los Cangrejos**



el brazo del Kalaankala. Este nombre se debe a la gran población de crustáceos que habitan este paraje. Su principal vegetación la conforman los Mangles de tipo rojo, blanco, negro y botón. Su playa es área de ecoturismo costero.

Esta sección de la tarde busca destacar la riqueza natural que también posee Riohacha, cómo a partir de ella se destaca la riqueza gastronómica de la región que se fundamenta en pescados y frutos del mar; se busca que los turistas conozcan sobre la pesca artesanal y tengan la oportunidad de “pescar” con atarraya y con caña.

**6:30 pm. Gran comida Riohachera. Gastronomía Danzas, Bailes Literatura, Música y Turismo de La Guajira**

Luego de un gran día de camino y recorrido a pie, colectivo, taxis y vehículos particulares con aire acondicionados por Riohacha, los turistas serán recogidos en una buseta confortable o en unas camionetas nuevas, para trasladarlos al Restaurante más representativo de comidas típicas para compartir cultura, música y gastronomía llamado Yotojoro de Oro (Antiguo Centro Arrecife), con un vestido acorde al evento preferible con guayaberas blancas o de colores tropicales, para los hombres y las mujeres con vestido de calle o de coctel, donde serán recibidos por un grupo de jovencitas (a) vestida con la manta Guajira y un presente o souvenir de la etnia Wayuu. Instalados en sus mesas decoradas con atractivos de plantas nativas vistosas y aromáticas,

**- Bailes Nativos y de Origen Afrodescendites**

Se inicia la programación con el baile de la Chichamaya o Yonna, seguidamente se presenta una revista de un grupo de bailarines de una academia local donde comienzan con El Pílon Riohachero, las cambamberas de Riohacha y las variadas danzas afrodescendientes del Caribe Colombiano.

**Gastronomía: Platos típicos de la región**

Acto seguido se muestran los variados platos típicos a manera de buffet para que cada turista seleccione el plato de su preferencia y la cantidad según su volumen y apetito. Se ofrecen por lo general platos de mar como: los salpicones de cazón, chucho, raya y langosta. También se ofertan arroces como el de mero seco, camarón, de pescado, arroz de marisco, arroz de cachirra, de cecina, de chorizo y los derivados del chivo: friche con bollo, asado de chivo, chuletas de cerdo con yuca. Y los cocteles de marisco, según su gusto y variedad. Se seleccionan los variados jugos como: corocito, melón, patilla, guayaba, naranja, maracuyá, zapote, grosella, limonada con todo y cascara, níspero, mango, iguaraya y coco.

Se muestran los variados productos del maíz como: bollos, arepa de agua, arepa de queso, arepa de chichiguare, arepa de maíz frita, chicha, mazamorra y mazorcas enteras cocidas.

Una vez terminada la cena, se presenta un conjunto de acordeón típico conformado por el acordeonista, el cajero y el guacharaquero con un cantante jocoso y parrandero, con las variadas melodías de autores y compositores que se han hecho escuchar en el caribe Colombiano y en el mundo. Canciones de los compositores como Leandro Díaz, Emiliano Zuleta Baquero, Carlos Huertas Gómez, Nicolás “Colacho” Mendoza, Los Hermanos Zuleta, Jorge Celedon, Diomedes Díaz, El Binomio de Oro, y Silvestre Dangond Corrales.

#### - **Literatura y Turismo:**

Otras de las riquezas de la Guajira son sus escritores nativos, que han dejado huellas imborrables en la literatura caribeña y colombiana. Hoy en día existe un renacer y una

fuerza por escribir que contamos con una población de jóvenes escritores en diferentes géneros literarios.

Los escritores Guajiros que podemos mencionar, entre otros, como Antonio Gnecco Coronado, Víctor J. Arismendy, Osvaldo Robles Cataño, el médico Sanjuanero Hernán Urbina Jairo, el profesor Luis Alejandro López Ávila, la Hermana Josefina Zúñiga y el maestro José María Redondo Rojas y Rosalía Arregocés de Solano

En la actualidad encontramos jóvenes escritores como el antropólogo Wilder Guerra Cúrvelo, Ángel Acosta, Edén Vizcaíno Escobar, Fredy González Zubiria Orlando Esaú Vidal Jairo y Benjamín Ezpeleta Ariza. En la provincia de Padilla encontramos otra riqueza de escritores.

Para terminar la velada de la Gran comida Riohachera se cierra con un video “Patrimonio Cultural Turístico de La Guajira” del historiador Benjamín Ezpeleta Ariza para posteriormente escuchar de los invitados turistas su concepto, apreciación y sugerencias en esta invitación para compartir su Potencialidad de una ruta gastronómica en el departamento de La Guajira.

La despedida la realiza un grupo de cuerda o guitarristas de la localidad con piezas de autores guajiros con sones cubanos, ya que tienen mucho parecido con nuestras costumbres caribeñas.

Se les dan a los turistas una hoja de encuesta o cuestionario para que la diligencien analizando sus expectativas y sugerencias a corregir y valorar.

## CONCLUSIONES

Este documento intenta evidenciar de forma sintética algunos aspectos y elementos que fueron identificados tanto de encuestas con agentes que trabajan en el tema de restaurantes como de la observación y experimentación directa (a través de tremendas degustaciones) en el departamento de La Guajira, sumado a información documental recopilada; todo con el objeto de valorar y estructurar -a partir del empleo del recurso gastronómico local – una nueva oferta turística, como motor de diversificación. Es así como se pretende la promoción de un destino como La Guajira, a través de su propia gastronomía, mediante la presentación de una diferenciación clara de sus recursos gastronómicos, para que sea reconocible por parte de los viajeros.

La propuesta de nuevas rutas turísticas cuyo eje temático sea la riqueza gastronómica de este departamento del norte de Colombia puede lograr su desarrollo turístico ya que incrementa su oferta turística; diferencia al destino de territorios competidores; crea empleo directo e indirecto e incide en la difusión y valoración de las tradiciones locales. Por supuesto, esta ampliación de la oferta de forma también debe contribuir en el desarrollo de los establecimientos, pues ellos deben incrementar su exigencia al respetar las normas higiénicas y sanitarias, al mismo tiempo que se debe adaptar todo el proceso productivo y administrativo para atraer nuevos clientes. De tal manera que existirá una línea muy delgada entre mantener las características tradicionales y realizar las adaptaciones necesarias para que los platos se puedan ofrecer comercialmente.

Colombia, aunque un solo país que comparte un mismo gobierno, no se puede decir necesariamente que comparte ni siquiera el mismo idioma, posee una gran riqueza cultural gracias a la diversidad en recursos naturales, en culturas precolombinas, en grupos de inmigrantes, y en ubicación geográfica, lo que le ha permitido desarrollar una cocina típica en cada región; quizás con algunas similitudes en departamentos vecinos. Incluso en los mismos departamentos se puede presentar diferencias gastronómicas, así por ejemplo, existe clara diferenciación entre la cocina de la Baja Guajira y las otras regiones y por ello se diseñaron dos rutas diferentes, lo que sí es cierto, sin lugar a dudas, es que en La Guajira la cocina de hoy tiene firmes bases Wayuu.

Esta diversidad gastronómica constituye una gran riqueza totalmente inexplorada hasta el día de hoy. La cocina criolla es un importante recurso cultural que se puede integrar a los productos turísticos que hoy son ofrecidos. El aprovechamiento de los recursos gastronómicos regionales combinados con los otros elementos de su patrimonio cultural y recursos naturales, permitirá ofrecer verdaderas experiencias únicas. De tal suerte que al preservar antiguas tradiciones y modos de vida, manifiestos a través de los alimentos, los ingredientes locales y su preparación, también se fomenta un tipo de turismo sustentable.

Finalmente, no se puede dejar de mencionar que lo más cautivador de esta innovadora y deliciosa forma de hacer turismo se puede reflejar en la observación de Lambert Ortiz (Citado en Leonard, 1968), *“aquellos que exploran las cocinas de Latinoamérica deben ser botánicos, historiadores, arqueólogos, viajeros, detectives y sobre todo, unos consumados comilones”*.

## BIBLIOGRAFIA

- Aguilera Díaz, M. M., Bernal Mattos, C., & Quintero Puentes, P. (2006). *Turismo y Desarrollo en el Caribe Colombiano*. Cartagena de Indias: Banco de la República.
- Bernard, A., & Domínguez, P. Rutas de Arte y Gastronomía. Una propuesta inexplorada. *Estudios y perspectivas en Turismo* (3), 44-57.
- Blanco, M. (2008). *Guía para la elaboración del plan de desarrollo turístico de un territorio*. San José, Costa Rica.
- Camara de Comercio de La Guajira. (2012). *Informe socioeconómico departamento de la Guajira* . Riohacha.
- Corporación Autonoma Regional de La Guajira. *Plan de Gestión Ambiental Regional*.
- Dirección Operativa de Cultura. Gobierno municipal de La Guajira. *Patrimonio Cultural Inmaterial Guajiro: Patrimonio Cultural de La Guajira*. Riohacha.
- DTS Consultores. (2007). *Identificación y puesta en valor de Rutas Turísticas para la Región de Coquimbo. Informe final*. Santiago de Chile.
- El Universal. (3 de Julio de 2011). Cocina ancestral y ecología, en La Guajira. *El Universal* .
- Ferreira, L., Aguiar, L., & Pinto, J. R. (2012). Turismo Cultural, Itinerários turísticos e Impactos nos Destinos. *Cultur. Revista de Cultura e Turismo* (2).
- Fundación Cerrejón. (2010). *La Guajira Frente a los Objetivos de Desarrollo del Milenio*. Bogotá: Fundación Cerrejón: Fortalecimiento Institucional.
- Gândara, J. M., Gimenes, M. H., & Mascarenhas, R. G. (2009). *Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos*.
- George, W. (2010). Intangible cultural heritage, ownership, copyrights, and tourism. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research* , 376 - 388.



- Gimenes, M. (2011). Tradición e Innovación. La oferta comercial contemporánea del barreado en el litoral paranaense (Brasil). *Estudios y Perspectivas en Turismo* , 643-657.
- Gobernación de La Guajira. (2006). *Gobernación de La Guajira*. Recuperado el 22 de noviembre de 2012, de <http://www.laguajira.gov.co/sitios/nuestro%20departamento/NDinicio.html>
- Gobernación de La Guajira. Dirección Departamental de Cultura y Juventud. (s.f.). *Mitología indígena de la Guajira. Tradiciones orales. Patrimonio Cultural de La Guajira*.
- Guerra, W. (9 de Septiembre de 2012). ¿Están en peligro nuestras cocinas tradicionales? Riohacha, La Guajira, Colombia.
- Leal Londoño, M. d. (2011). La diversificación del destino turístico a través del turismo gastronómico: el caso de Vilanova i la Geltrú. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* , 9 (1), 15-24.
- López-Guzmán, T., & Sánchez Cañizares, S. M. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *Pasos* , 10 (5), 575-584.
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (enero de 2010). Metodología para la elaboración de inventario de atractivos turísticos. Bogotá, Cundinamarca, Colombia.
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Oficina de Estudios Económicos. (2012). *Informe turismo septiembre 2012*.
- Mongan, J. C., Lombardi, M., & Salim, L. (2012). *El sector turismo en la provincia de Buenos Aires*.
- Moreno Morillo, M. (2011). Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación. *Visión gerencial* , 10 (1), 135-158.
- Organización Mundial del Turismo. (2010). *El Turismo y la atenuación de la pobreza*.
- OMT. (5 de noviembre de 2012). *Organización Mundial del Turismo OMT*. Recuperado el 5 de noviembre de 2012, de Comunicado de Prensa: <http://www2.unwto.org/es/press-release/2012-11-08/el-turismo-internacional-mantiene-su-pujanza-pesar-de-la-incertidumbre-econ>

- Pavón Suárez, Y., & Sánchez Ochoa, N. (2006). *La estrategia competitiva del Sector Turístico en México en el periodo 2000-2005*. Universidad Autónoma Metropolitana.
- PNUD. (2012). *La Guajira 2012*. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.
- Proexport Colombia. (s.f.). *Colombia Travel*. Recuperado el 23 de octubre de 2012, de Gastronomía de La Guajira: <http://www.colombia.travel/es/turista-internacional/destino/destinos-recomendados-esta-semana/guajira-destino-de-playa-y-desierto/gastronomia>
- Programa de las Naciones Unidas - PNUD. (2012). *La Guajira 2012. Estado de avance de los objetivos de Desarrollo del Milenio*.
- Proyecto METASIG. (2001). *Planificación y gestión del desarrollo turístico sostenible: propuestas para la creación de un sistema de indicadores*.
- Ramírez Paz, Z. (2010). *La Guajira*. Riohacha.
- República de Colombia. (1997). Ley General de Cultura. *Ley 397 de 1997*.
- Romero, E., Romero, V., & Vargas, A. (2011). El turismo rural y el Parque Natural Sierra Aracena y Picos de Aroche de la provincia de Huelva (España): una visión de futuro. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9 (4), 503-517.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's Hierarchy and Food Tourist in Finland: five cases. *British Food Journal*, 721-734.
- Toselli, C. (2006). Algunas reflexiones sobre el turismo cultural. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 4 (2), 175-182.
- Valdés Peláez, L., Menéndez Estébanez, J. M., & Torres Manzanera, E. (2010). El turismo gastronómico en Asturias: Análisis del gasto en alimentación según el tipo de turista. (A. E. Turismo, Ed.) *Revista de ANÁLISIS TURÍSTICO* (9), 55-62.

## ANEXO 1

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE BOLÍVAR**  
**MAESTRÍA EN DIRECCIÓN DE EMPRESAS Y ORGANIZACIONES TURÍSTICAS**  
**PROYECTO DE GRADO**  
**POTENCIALIDAD DE UNA RUTA TURÍSTICA EN EL**  
**DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA**

### FICHA DE ENCUESTA

La presente encuesta tiene por objeto realizar una caracterización socioeconómica de los restaurantes en La Guajira para conocer aspectos que puedan contribuir en el diseño de una ruta gastronómica por el departamento y por último mostrar los diferentes problemas que los operadores consideran relevantes para el sector del turismo.

Agradecemos la ayuda que nos pueda brindar.

#### I. Datos Generales

Municipio	
Nombre del Establecimiento	
Especialidad en	
Dirección	
Teléfono	
Años de actividad	
Nombre del Propietario	
Celular	

#### II. Empleados

Número de empleados		¿Cuántos hombres?		¿Cuántas mujeres?	
Clasificación empleados por nivel educativo	¿Cuántos con Educación Primaria?	¿Cuántos con Bachillerato?		¿Cuántos Universitarios?	
Clasificación empleados por Edad	Menores de 25 años	Entre 26 y 40 años		Más de 41 años	
Tipo de vinculación	Temporales	Contrato a término fijo		Contrato a término Indefinido	
Clasificación por tarea	Cocina	Mesa		Otra área	
Conocimiento de Idiomas	Wayuunaiki	Inglés		Otros	

### III. Espíritu asociacionista

	Si	No	Cuál?
Pertenece a algún gremio, asociación o personas que lo apoyen como empresario?	Si	No	
Posee Registro Nacional de Turismo?	Si	No	
Posee Registro Cámara de Comercio?	Si	No	
Tiene convenios de cooperación con otros operadores turísticos?	Si	No	
Conoce a <b>ACODRES</b>	Si	No	
Está de acuerdo con una Ruta Gastronómica para La Guajira	Si	No	

### IV. Características del establecimiento

	Si	No	
Conserva alimentos por refrigeración	Si	No	
Utiliza software aplicado para procesos productivos	Si	No	
Utiliza software aplicado a procesos administrativos	Si	No	
Tiene Pagina Web	Si	No	
Tiene Computador en su negocio	Si	No	
Personal capacitado para las actividades que realiza	Si	No	
Vende comida típica o criolla al público	Si	No	
La decoración es de acuerdo con el estilo del establecimiento	Si	No	
Tiene carta de alimentos	Si	No	
Tiene carta de licores	Si	No	
Ofrece servicio de estacionamiento	Si	No	
Los platos son servidos en vajilla de cerámica	Si	No	
Las mesas tiene manteles	Si	No	
Posee mesas para cuatro personas	Si	No	Cuántas?
Tiene baños para atención del público	Si	No	Cuántos?
Expende (vende) comida típica o criolla de animales de monte	Si	No	Cuál?

### V. Evaluación

Califique de 1 a 5 las siguientes características del restaurante analizado.

	Pésimo	Malo	Regular	Bueno	Excelente
Publicidad atractiva	1	2	3	4	5
Limpieza en los baños	1	2	3	4	5
Presentación del comedor	1	2	3	4	5
Presentación de los empleados	1	2	3	4	5
Atención del mesero	1	2	3	4	5
Presentación de los platos	1	2	3	4	5
Sabor de los platos	1	2	3	4	5
Relación calidad - precio	1	2	3	4	5

### VI. Observaciones finales

--

## ANEXO 2

### ESTABLECIMIENTOS ENCUESTADOS

Municipio	Nombre del Establecimiento	Especialidad en	Dirección	Años de actividad	Nombre del Propietario
Riohacha	El fogonazo	Guiso de Chivo	Calle 15 N° 35 16	7	Jean Carlos Posada
Riohacha	Mar y Pizza	Pizza	Cra 15 Cl 13	3	
Riohacha	Asadero El Buen Gusto	Asados- Comidas Rápidas	Cl 13 No. 12A-58.	15	Nitson Orozco
Riohacha	Brasas de Cali No.2	Pollo a la Brosted. Almuerzos	Cl 14 No. 7	10	Aleja Valencia
Riohacha	Restaurante Las Delicias	Cocina, Venta de Almuerzos	Cl 12 No. 7-57	9	Ceril Julio
Riohacha	Marino Junior	Comida Rápida	Cl 1a No. 11	7	
Riohacha	Glempy	Comidas Rápidas	Calle 1 Cra 10	4	
Riohacha	M & M	Cafeteria Panaderia Delicatesen	Calle 11a N° 11 - 60 Local 2	3	Aurelio - Marianito
Riohacha	Donde Mina	Comidas Corrientes	Calle 12 N° 6-47	8	josefina zapata
Riohacha	El Buen Sazón de la Negra	Chivo Guisado	Carrera 15 N° 12 36	9	Socorro Ballesteros
Riohacha	Sabor y Son	Mariscos	Carra 9 N° 27	20	Orlando Arrieta
Riohacha	Kikos Express	Pescados y Asados	Calle 1 N°11-09	2	Levys
Riohacha	Delicias Chinas y algo más	Comidas Chinas	Cra 15 N° 12 -03	9	Julia Deluques
Riohacha	Punto Frio y Asados Paola	Chivos y salpicón	Calle 11 n°11-31	1	Berta Negrete
Riohacha	Brasa Mar	Mariscos, pescados	Calle 1 N°9-41	3	yaneth diaz
Riohacha	Kikos Express	Comida de Mar	Calle 1 N° 11 -09	5	Sirley Perez
Riohacha	Delicias del Carbón	Pollos Carnes, Chuletas	Carrera 15 N° 10 esquina	5	David Perez
Riohacha	Inversiones Pollo Broasted.com	Pollo a la Brosted. Almuerzos	Carrera 8 N°1 26	6	Wilber Cardona
Riohacha	Heladeria Esencias	Pizzas y Helados	Carra 8 N° 8 02	10	Orlando Rincon
Riohacha	Caribeño Express	Mariscos	Calle 1 N° 11 -09 Local 2	23	Jene Jaime Torres
Riohacha	Rancho Don Lucho	Comidas del Monte	Calle 1 N° 11 32	2	Luis Alfredo Ariza
Riohacha	Punto Fijo Asados	Comidas Típicas	Calle 1 N° 11 31	1.5	Berta Negrete
Riohacha	Brasa Mar	Pargo frito Mojarra, Cazuela	Carrea 1 N ° 9 21		Celso Jimenez
Riohacha	El Mesón de Carmen	Típicas	Calle 11 N 8 26	17	Camen Maestre
Riohacha	Restaurante el Buen Comer		Calle 13 N° 11 58	1.5	Glemis Curiel Cotes
Riohacha	oouiwuajira	Comidas Típicas	Carrera 12a # 54	1.5	Beti Monrroy
Riohacha	Restaurante Antojos	Comidas rapidas y almuerzos	Calle 1 N° 8 14	3	Luceni Perez

Municipio	Nombre del Establecimiento	Especialidad en	Dirección	Años de actividad	Nombre del Propietario
Riohacha	Restaurante la Ancha	Comida Corrientes	Calle 7 Carra 5	16	Nidea Tamara
Riohacha	Pollo Tropical	Pollo a la Brosted. Almuerzos	Carrea 7 CII 12	2	
Riohacha	Sazón Internacional	Comidas Típicas	Calle 13 Car 15	3	
Maicao	La flor del Sal (Felix Chivo)	Asados y Frichis- Platos típicos criollos	Calle 7 N° 18 - 81	22	Feliz Perez
Maicao	Asados el Corral	Comidas Criollas	Carrea 11 Calle 7	1.5	Victor Gomez
Maicao	Restaurante 1926	Gourmet y cocina ancestral	Carrea 10 N° 11 25	10	Said Benjumeja
Maicao	Sabor Colombiano	Comidas Típicas y a la Carta	Calle 12 N° 15 65	4	Pamela Gomez
Maicao	Mercadito Guajiro	Asados de Chivo y Friche	Troncal del Caribe calle 16	22	Cooperativa Capriwayuu
Uribia (Cabo de la Vela)	Restaurante y Hospedaje Pujuru	Mariscos comoidas típicas	Calle principal	10	Maria Helena Gomez Barliza
Uribia (Cabo de la Vela)	Restaurante y Hospedaje el Calamar	Comidas típicas y Mariscos	Calle principal	40	Altagracia Pino Uriana
Uribia (Cabo de la Vela)	El Caracol	Mariscos Langostas, langostinos pescado	Calle principal	45	Eustacia Sanchez
Uribia (Cabo de la Vela)	Hotel Resaturante la Langosta	Langosta, asados de chivo friche	Calle principal del cabo de la vela	25	Silvia Matute
Uribia (Cabo de la Vela)	Cabo Mar	Mariscos asados y comida rapida	Calle principal del cabo de la vela	20	Flor Cantillo Uriana
Uribia (Cabo de la Vela)	Restaurante y Hospedaje Frente al Mar	Tipícos de la Región	Calle principal del cabo de la vela	8	Luz Enith Alarcon
Maicao	El palacio del Friche	Asados de Chivo y Friche. Arepas de queso	Cuatro vias	24	Yomelia Boscan Romero
Manaure	Restaurante Zawairena	comida típica y mariscos	Manaure abajo	16	Angel Robles Arpushana
Manaure	Donde luma	Comidas típicas y corriente	Avenida principal no 7- 32	5	Luz Maria Contreras Reyes
Manaure	Restaurante el Reposo	Especialidad Mariscos y Asados	Manaure abajo	6	Ludis Ospino
Uribia	Hotel Juyasirain	Platos típicos Wayuu	Calle 14a N° 9 06	18	Jidiela Jaramillo de Gomez
Uribia	Restaurante donde alvaro	Especialidad comida típicas	Calle 14 N° 7 G 65	4	Alvaro jimenez erazo
Uribia	Hotel Pantu Restaurante	comidas típicas	Calle 14 C N° 9 - 62	5	Vilma Noguera
Uribia	Don Armando	Rapidas y Corrientes	Frente a la Policia Kaporinche	2	Lubis Marian Borrego
Uribia	Restaurante Mono y Mar	Comida Típicas	Carrera 7g N° 12- 23	14	Maribet Herrera
Uribia	Las pulgas	Comidas Típicas	Mercado las pulgas	2	Mercedes Iguaran
Uribia	Donde Norkis	Especialidad en Comidas Típicas		6	Nasly Silva Mejia

