



Conexiones entre las Nuevas Ruralidades y Rutas Gastronómicas: Identidad y Desarrollo Rural en Fusagasuga, Cundinamarca.

Autor

Catalina Andrade Diaz

Modalidad de Trabajo de Grado Proyecto Desarrollado en Semillero Según Acuerdo 098 del 2021 para Optar por el Título de profesional en turismo

Director

Alba Lucía Lucumí

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca
Facultad de Ciencias Sociales
Programa de Turismo
Bogotá, D.C.

2025

Tabla de contenido

Introducción

1. Problema de Investigación

1.1 Planteamiento del Problema

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General

1.2.2. Objetivos Específicos

1.3. Justificación

1.3.1. Propósito de la investigación

1.3.2. Conveniencia del Estudio

1.3.3. Aportes Sociales

1.3.4. Implicaciones Prácticas

1.3.5. Aporte Teórico

1.3.6. Utilidad Metodológica

2.Antecedentes

2.1. Antecedentes Documentales o Estado del Arte

2.2. Antecedentes Teóricos

3.Metodología

3.1. Tipo de investigación

3.2. Población y muestra

3.3. Enfoque del trabajo

3.5. Técnicas de análisis de datos

3.6. Limitaciones

4.Resultados

4.1. Caracterización del municipio

4.1.1. Lo económico

4.1.2. Lo social

4.2. Las rutas gastronómicas y los actores locales vinculados

4.3. Impactos de las rutas gastronómicas en el desarrollo rural del municipio

Conclusiones

Recomendaciones

Referencias Bibliográficas

Resumen

El propósito de este estudio fue analizar la relación entre las nuevas ruralidades y las rutas gastronómicas en Fusagasugá, Colombia, explorando su impacto en el desarrollo rural y la identidad cultural. Se llevó a cabo una investigación cualitativa con diseño exploratorio-descriptivo, utilizando entrevistas semiestructuradas, observación no participante y revisión documental. Se aplicaron 25 entrevistas a habitantes rurales y a un actor vinculado al turismo, complementando el análisis con fuentes secundarias. Los resultados revelaron que, aunque existen tradiciones culinarias vinculadas a productos locales como la guatila y el balú, estas no están consolidadas como elementos representativos del municipio. Además, se identificó un bajo nivel de participación comunitaria en las actividades turísticas, reflejando la necesidad de incluir a los actores locales en los procesos de planificación y desarrollo de rutas gastronómicas, para generar beneficios económicos y sociales sostenibles.

Palabras clave: nuevas ruralidades, gastronomía, desarrollo rural, comunidades, turismo.

Abstract

The purpose of this study was to analyze the relationship between new rurality's and gastronomic routes in Fusagasugá, Colombia, exploring their impact on rural development and cultural identity. Qualitative research with an exploratory-descriptive design was conducted, using semi-structured interviews, non-participant observation, and document review. Twenty-five interviews were applied for by rural inhabitants and one tourism-related actor, complemented by secondary sources. The findings revealed that although culinary traditions linked to local products such as guatila and balú exist, they are not consolidated as representative elements of the municipality. Moreover, a low level of community participation in tourism activities was identified, emphasizing the need to include local actors in the planning and development of gastronomic routes to generate sustainable economic and social benefits.

Keywords: new rurality's, gastronomy, rural development, communities, tourism

Tabla de contenido

Introducción

1. Problema de Investigación

1.1 Planteamiento del Problema

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General

1.2.2. Objetivos Específicos

1.3. Justificación

1.3.1. Propósito de la investigación

1.3.2. Conveniencia del Estudio

1.3.3. Aportes Sociales

1.3.4. Implicaciones Prácticas

1.3.5. Aporte Teórico

1.3.6. Utilidad Metodológica

2. Antecedentes

2.1. Antecedentes Documentales o Estado del Arte

2.2. Antecedentes Teóricos

3. Metodología

3.1. Tipo de investigación

3.2. Población y muestra

3.3. Enfoque del trabajo

3.5. Técnicas de análisis de datos

3.6. Limitaciones

4. Resultados

4.1. Caracterización del municipio

4.1.1. Lo económico

4.1.2. Lo social

4.2. Las rutas gastronómicas y los actores locales vinculados

4.3. Impactos de las rutas gastronómicas en el desarrollo rural del municipio

Conclusiones

Recomendaciones

Referencias Bibliográficas

Introducción

El presente trabajo de investigación analiza las *nuevas ruralidades* y su relación con las *rutas gastronómicas* en el municipio de Fusagasugá, Cundinamarca, Colombia. Este estudio se enmarca en el contexto de transformación de los espacios rurales y su integración con dinámicas culturales, económicas y sociales que fomentan el desarrollo local. Vincular las tradiciones gastronómicas con

las nuevas ruralidades permite explorar cómo estas prácticas potencian el fortalecimiento de la identidad comunitaria y contribuyen al progreso sostenible del municipio.

Este trabajo investigativo tiene parte del previo iniciado como producto de semillero titulado Beneficios del Turismo Gerontológico a la Salud Pública en Colombia, este trabajo buscaba conocer como la aplicación de esta tipología podría ayudar al adulto mayor, lo que se traducía a la salud pública, este trabajo aportó en gran medida al desarrollo del presente, al darse la idea del turismo como una herramienta de ayuda para la contribución de la mejora en la calidad de vida de las poblaciones.

Por el tipo de población con la que se trabajó, se observa que en la generalidad estas personas no son originarias de Bogotá, capital de Colombia, y llegaron en busca de mejores oportunidades, esto desde inicios del siglo XX, por lo que se parte de allí la necesidad de observar cómo son las dinámicas migratorias en contextos rurales, y cómo estas influyen en la cultura, más específicamente los saberes culinarios, todo lo anterior aplicado al turismo como sector de transformación socio económico.

A partir de lo anterior se ve la necesidad de investigar acerca de estas relaciones campo ciudad y cómo se afectan desde aspectos como la cultura culinaria, estos entendidos como patrimonio inmaterial que se transmiten de generación, por lo que se pueden permear según la migración a la que esté expuesto el territorio, por lo que el estudio se hace necesario para el entendimiento de los espacios a través de distintos elementos culturales que hacen que los espacios sean dinámicos y cambiantes, por lo que la forma en la que se planifican y se gestionan. El desarrollo del primer trabajo realizado como producto del semillero y su relato acerca de la participación de ponencia quedan en el [Anexo 1](#).

La investigación tiene como objetivo principal establecer las conexiones entre las nuevas ruralidades y las rutas gastronómicas en Fusagasugá, identificando su impacto en el desarrollo rural y su valor en la preservación de los saberes culinarios. Este análisis busca ofrecer herramientas para diseñar estrategias que promuevan una mejor planificación territorial y una economía rural más sólida, basada en la cultura gastronómica. Además, este enfoque permite resaltar el papel de los actores locales y su vínculo con el turismo, la gastronomía y el territorio, pilares fundamentales para el fortalecimiento de las dinámicas comunitarias.

Para desarrollar este estudio, se empleó una metodología cualitativa con un diseño exploratorio-descriptivo. Se realizaron 25 entrevistas aplicadas en la zona rural del municipio y se complementaron con observación no participante, lo que permitió acceder a experiencias y percepciones directas de los actores locales. No obstante, la dispersión de las viviendas rurales y la

disposición limitada de algunos participantes representaron desafíos significativos para la recolección de datos.

El documento se estructura en cuatro capítulos. El primero presenta el *Problema de Investigación*, incluyendo el planteamiento, los objetivos y la justificación. El segundo capítulo aborda el estado del arte y el marco teórico sobre nuevas ruralidades y gastronomía. El tercer capítulo describe la *Metodología*, explicando el tipo de investigación, la población, la muestra, las técnicas de análisis y las limitaciones. En el cuarto capítulo se detallan los *Resultados*, organizados en tres ejes: caracterización del municipio, las rutas gastronómicas y sus actores, y el impacto de estas en el desarrollo rural. Finalmente, se presentan las *Conclusiones*, *Recomendaciones* y las *Referencias Bibliográficas*.

1. Problema de Investigación

1.1. Planteamiento del Problema

La ruralidad contemporánea ha dejado de ser entendida como un espacio aislado, homogéneo y subordinado al modelo urbano. Hoy se concibe como un fenómeno multidimensional y dinámico, atravesado por procesos de transformación territorial, cambios en los modelos productivos, y nuevas formas de relación entre el campo y la ciudad. Rivera y Delgado (2008) afirman que es necesario un enfoque territorial que reconozca la diversidad y complejidad de los actores, actividades y espacios rurales, así como su interacción con dinámicas urbanas y globales. Este enfoque permite identificar cómo los territorios rurales ya no se definen exclusivamente por su función agrícola, sino por una variedad de prácticas sociales, culturales y económicas en constante evolución.

Actualmente podemos ver como los territorios rurales se transforman por diferentes motivos tales como migraciones internas y cambios en los modelos de vida, estos cambios sugieren nuevas formas de entender un territorio rural que contenía prejuicios acerca de sus dinámicas socioculturales, económicas y ambientales, poder tener entendimiento acerca de dichas transformaciones puede darnos pistas de cómo reformular normas y espacios que anteriormente solo veíamos como de explotación agrícola.

De igual manera el conocer como el turismo desde expresiones como la gastronomía, por medio de las rutas gastronómicas, transforma los territorios nos permite ver cómo vamos mudando nuestras tradiciones culinarias e identidad territorial. En este escenario de cambio, emergen estrategias como el turismo rural y, particularmente, las rutas gastronómicas, que representan una alternativa para el desarrollo sostenible de las comunidades. Prieto y Triana (2019), en su estudio sobre el departamento del Meta, plantean que estas rutas permiten valorizar el patrimonio culinario, cultural y natural, al tiempo que dinamizan la economía local. En esta misma línea, Zeinab (2016)

destaca que las rutas gastronómicas constituyen plataformas sostenibles que integran a actores locales, promueven la preservación ambiental y revalorizan las culturas rurales. El caso de este estudio nos permite dar cuentas acerca de cómo un territorio de transición turística se va transformando a medida que sus pobladores también lo hacen, las nuevas actividades apuestan por el turismo como fuente generadoras de ingresos, en especial en los entornos naturales; su importancia radica en observar la identidad rural de un espacio geográfico cambiante, resulta valioso conocer si la huella gastronómica de nuestros campos aún perdura a pesar de los cambios socioculturales y económicos a los que actualmente se enfrentan.

Entender estos cambios nos da pie a la construcción de planes de turismo reales que se adapten a las transformaciones de los territorios y las comunidades, nos permite también visibilizar las identidades campesinas que aún perduran en los espacios, nos permiten conocer qué es lo autóctono, en este caso en particular del municipio de Fusagasugá, Cundinamarca.

Por lo que se busca comprender cómo se articulan las rutas gastronómicas desarrolladas en Fusagasugá con las nuevas ruralidades presentes en su territorio. A lo que se anticipa que el territorio cuenta con por lo menos una ruta gastronómica que muestre un poco acerca de las tradiciones e identidades, que la permeación urbana permita y sea una fuente de conocimiento a personas que no están directamente relacionadas con estas, pero que permitan ser una plataforma de comunicación de estas identidades, a su vez que la cultura campesina fusagasugueña permee a los nuevos habitantes y no por el contrario. En tal sentido, se propone como pregunta de investigación ¿Cómo se relacionan las nuevas ruralidades con las rutas gastronómicas en Fusagasugá, Colombia?

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General:

Establecer la relación entre las nuevas ruralidades y las rutas gastronómicas en Fusagasugá, Colombia.

1.2.2. Objetivos Específicos:

1.2.2.1. Caracterizar la zona rural del municipio de Fusagasugá para establecer sus actividades económicas, culturales, sociales y culinarias.

1.2.2.2. Definir las rutas gastronómicas y a los actores locales vinculados en la planificación, gestión y promoción de estas.

1.2.2.3. Exponer el impacto de estas rutas gastronómicas en el desarrollo rural de este municipio.

1.3. Justificación

1.3.1. Propósito de la investigación

Este estudio se realiza con el fin de analizar y establecer la relación entre las nuevas ruralidades y las rutas gastronómicas en Fusagasugá, Colombia. A través de este enfoque, se busca destacar la relevancia de la gastronomía local como un elemento que fortalece la identidad cultural y contribuye al desarrollo rural. La investigación responde a la necesidad de explorar cómo las dinámicas rurales y las tradiciones culinarias pueden integrarse para generar impactos positivos en las comunidades.

1.3.2. Conveniencia del estudio

El análisis de las nuevas ruralidades y su vinculación con las rutas gastronómicas resulta pertinente ante los cambios que experimentan los territorios rurales en Colombia. Estos espacios han evolucionado desde una visión tradicional hacia un enfoque que valora las dimensiones culturales, económicas y sociales. Fusagasugá, como ejemplo de esta transición, ofrece un contexto ideal para estudiar cómo las rutas gastronómicas pueden convertirse en herramientas estratégicas para el desarrollo sostenible, especialmente en áreas donde el turismo y la gastronomía emergen como factores de crecimiento.

1.3.3. Aportes sociales

Esta investigación estudio tiene importantes implicaciones sociales, ya que fomenta la valoración y preservación de los saberes culinarios de los habitantes rurales de Fusagasugá. Asimismo, resalta el papel de los actores locales en la construcción de rutas gastronómicas, promoviendo su participación en procesos de desarrollo. En última instancia, la investigación busca fortalecer la cohesión social al integrar la gastronomía como un eje que conecta las comunidades rurales con el turismo y el progreso territorial.

1.3.4. Implicación práctica

Este trabajo sirve como base para diseñar estrategias que promuevan el desarrollo rural sostenible a partir de la gastronomía y el turismo. Se puede utilizar para planificar rutas gastronómicas más efectivas, mejorar su promoción y gestión, y fortalecer la economía local. Además, ofrece herramientas para vincular actores clave en la formulación de políticas que integren las nuevas ruralidades con la planificación territorial y cultural.

1.3.5. Aporte teórico

Desde una perspectiva académica, esta investigación contribuye a ampliar el marco teórico sobre nuevas ruralidades en Colombia, un concepto que aún cuenta con escasa literatura en el país. También aporta conocimiento sobre el papel de las rutas gastronómicas en la transformación de los territorios rurales, integrando elementos culturales, sociales y económicos en el análisis.

1.3.6. Utilidad metodológica

El diseño cualitativo y la aplicación de entrevistas en esta investigación ofrecen un modelo metodológico que puede replicarse en estudios similares en otros territorios rurales. La combinación de observación no participante y recopilación de datos en campo se presenta como una estrategia efectiva para comprender fenómenos sociales y culturales, proporcionando una guía práctica para futuros trabajos.

2. Antecedentes

2.1. Antecedentes Documentales o Estado del Arte

Respecto a la literatura revisada, se destaca el artículo *"Territorio y nuevas ruralidades: un recorrido teórico sobre las transformaciones de la relación campo-ciudad"*, de Rivera, Naxhelli, y Delgado Campos, Javier (2008). Este trabajo concluye que la ruralidad contemporánea es un fenómeno dinámico y multidimensional que exige un enfoque territorial capaz de reconocer la diversidad y complejidad de los actores, actividades y espacios rurales, así como su interacción con procesos urbanos y globales. Según los autores, el territorio rural no debe ser percibido únicamente como un espacio de producción agrícola; en cambio, debe considerarse en función de las relaciones sociales que lo atraviesan, entendiendo que estas relaciones no solo coexisten entre sí, sino que también definen mutuamente la conexión entre el campo y la ciudad, formando dos partes de una misma realidad.

Asimismo, se señala que los cambios y reconfiguraciones en el uso del suelo en los espacios rurales demandan la reformulación de políticas que se ajusten a los contextos sociales, culturales y ambientales de cada territorio. Además, este ensayo explora los bloques conceptuales que integran las nuevas ruralidades, entendidas como dinámicas y relaciones entre el campo y la ciudad. Según este enfoque, dichas transiciones tienen el potencial de combatir desigualdades y pobreza territoriales a través de procesos migratorios y transformaciones socioeconómicas. Sin embargo, desde una perspectiva neomarxista, los autores argumentan que estas desigualdades son producto del neoliberalismo, ya que los mecanismos de libre mercado debilitan los sistemas rurales, generando migraciones forzadas y procesos de gentrificación. Desde esta óptica, las nuevas ruralidades son vistas como consecuencia de tales procesos, los cuales, a su vez, contribuyen a la pérdida de identidades comunitarias y de las tradiciones culturales locales en los territorios afectados.

Por su parte, Prieto y Triana Valiente (2019), en su estudio *"Las rutas gastronómicas en el departamento del Meta: una propuesta de sustentabilidad turística"*, plantean que el diseño de rutas gastronómicas basadas en los platos típicos de la región llanera constituye una alternativa viable y atractiva para promover el desarrollo local sostenible y el turismo de calidad. Este enfoque contribuye significativamente a la valorización y difusión del patrimonio culinario, cultural y

natural del departamento del Meta, resaltando el potencial de estas iniciativas como herramientas estratégicas para el progreso territorial.

Además, los autores subrayan que la gastronomía es un recurso esencial dentro del desarrollo turístico, al ser una actividad inherente a la experiencia del viajero, ya sea como motivación principal o complementaria. La gastronomía no solo genera ingresos económicos, sino que también apoya a cocineros tradicionales, pequeños productores, emprendimientos locales y demás actores involucrados en la cadena económica del turismo. Paralelamente, destacan el impacto social de estas actividades, ya que fomentan procesos de memoria e identidad histórica en las comunidades, permitiendo la conservación y difusión de sus historias y costumbres, al tiempo que refuerzan los vínculos entre las cadenas turísticas y los habitantes del territorio.

De igual forma, Prieto y Triana Valiente resaltan la importancia de diseñar rutas gastronómicas que celebren la diversidad cultural de las regiones, diversifiquen la oferta turística y amplíen las actividades disponibles en un mismo territorio. Esto incrementa tanto el tiempo de permanencia como los recursos económicos aportados por el turismo. Sin embargo, enfatizan la necesidad de implementar procesos de capacitación y fortalecimiento organizacional para garantizar la calidad de los productos turísticos, tarea que corresponde a las autoridades competentes.

Por último, los autores recalcan el valor que estas rutas gastronómicas tienen para las comunidades locales. Comprender y respetar las culturas del territorio facilita la formulación de un turismo anclado en la territorialidad y las tradiciones locales, promoviendo un desarrollo turístico verdaderamente sostenible a largo plazo.

Zeinab (2016), en su artículo *"Rutas gastronómicas y desarrollo local: un ensayo de caracterización"*, argumenta que las rutas gastronómicas constituyen plataformas esenciales para dinamizar las economías de zonas agrícolas, mediante la implementación de un turismo sostenible que promueve tanto la preservación medioambiental como el respeto por las culturas locales. El autor resalta la importancia de incluir a los actores locales en la gestión y el aprovechamiento de recursos, no solo para generar beneficios económicos, sino también para fortalecer el tejido social al articular comunidades en torno a estas iniciativas. Este enfoque refuerza la identidad territorial y permite la transmisión de saberes, costumbres y tradiciones, tanto a los turistas como a las generaciones futuras dentro de la misma comunidad.

El autor también explora el vínculo entre los patrimonios culturales, tanto materiales como inmateriales, y las rutas gastronómicas, planteando estas últimas como una estrategia integral que combina turismo, producción agroalimentaria y valorización de las tradiciones locales. Destaca, además, que la salvaguardia de identidades culinarias tradicionales ha sido un proceso históricamente resistido a la estandarización cultural y la globalización, impulsando así la

recuperación de cocinas autóctonas. Las cadenas de trabajo asociadas al turismo han mostrado ser herramientas clave para mejorar los sistemas de producción local, visibilizando la importancia de los productos regionales en un contexto dominado por la globalización y el neoliberalismo.

El texto de Zeinab pone énfasis en el papel de las rutas gastronómicas a nivel mundial como dinamizadoras económicas de zonas rurales, al mismo tiempo que promueven la preservación de las identidades culturales locales.

Por otro lado, Rosas-Baños (2013), en su artículo *"Nueva ruralidad desde dos visiones de progreso rural y sustentabilidad"*, identifica dos perspectivas sobre las nuevas ruralidades: una visión neoliberal, que prioriza la competitividad y la integración a mercados globales, y una visión alternativa, que resalta la diversidad, autonomía de los actores locales y la preservación de los recursos naturales. Mientras que el enfoque neoliberal ve en las nuevas ruralidades una oportunidad económica con miras al mercado global, la perspectiva alternativa promueve modelos integrales y sostenibles que priorizan las necesidades, el territorio y las redes sociales de las comunidades. Este último enfoque subraya la importancia de la territorialidad y las costumbres culturales como pilares para el desarrollo comunitario.

El autor sugiere una reconfiguración del concepto de nuevas ruralidades desde las realidades locales, permitiendo una articulación que contemple tanto las dimensiones económicas globales como las sociales y culturales específicas de los territorios. Este enfoque busca empoderar a las comunidades para asumir roles activos en la transformación de sus propios espacios, promoviendo así un desarrollo más equitativo y coherente con sus aspiraciones y autenticidad cultural.

En conjunto, los cuatro documentos analizados destacan cómo las nuevas ruralidades y las rutas gastronómicas reflejan transformaciones profundas en la relación campo-ciudad, abordando aspectos sociales, económicos, culturales y ambientales. Desde diferentes perspectivas, los autores coinciden en que la ruralidad contemporánea es heterogénea y multifacética, caracterizada por su interacción y complementariedad con los espacios urbanos. Asimismo, ponen de manifiesto la importancia de las rutas gastronómicas como herramientas para el desarrollo local sostenible y para la difusión del patrimonio cultural, generando beneficios económicos y fortaleciendo la identidad comunitaria.

Lo anterior resalta la necesidad de profundizar en el estudio de los impactos que las nuevas ruralidades y las rutas gastronómicas tienen entre sí. Esto permitirá entender cómo la movilidad poblacional y los cambios territoriales influyen en la concepción y preservación de la gastronomía local, contribuyendo a un panorama más completo sobre las dinámicas rurales y su interacción con el turismo gastronómico.

2.2. Antecedentes Teóricos

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) son una serie de metas globales que buscan mejorar las condiciones de vida de las personas y el planeta, fueron adoptados para ponerle fin a la pobreza y desigualdades que enfrenta el mundo. En el caso particular, el ODS número 2 se refiere a la eliminación del hambre y la mejora de la nutrición, y se propone alcanzar para el año 2030. Sin embargo, según un informe de la ONU, este objetivo está lejos de cumplirse, ya que se estima que para ese año habrá 830 millones de personas que sufrirán de hambre, debido a los efectos de la pandemia de COVID-19, el cambio climático y la inseguridad alimentaria.

Además, el costo de las dietas saludables es demasiado alto para muchas personas, y los hábitos alimentarios no son los más adecuados. Por otro lado, se observa una falta de acciones políticas que promuevan la seguridad y la soberanía alimentaria, que son conceptos clave para garantizar el derecho a la alimentación y el desarrollo sostenible.

La investigación demuestra una conexión intrínseca entre las nuevas ruralidades, el turismo gastronómico y varios Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en el contexto de Fusagasugá, aunque el impacto y la conciencia de la comunidad rural sobre estos aún requiere un análisis más profundo. Específicamente, el estudio se alinea con el ODS 2: Hambre Cero, no solo al abogar por la preservación de las culturas alimentarias locales, sino también al promover un sistema alimentario seguro y soberano para sus habitantes. Esto se complementa directamente con el ODS 12: Producción y Consumo Responsables, dado que las comunidades rurales de Fusagasugá operan con sus propios sistemas de cultivo, promoviendo cadenas de suministro más cortas y transparentes. A pesar de que la población rural no siempre es plenamente consciente del impacto positivo de sus huertas caseras y prácticas tradicionales, estas acciones fortalecen modelos sostenibles de desarrollo territorial, contribuyendo así al ODS 11: Ciudades y Comunidades Sostenibles al fomentar una relación más armónica y autosuficiente con el entorno circundante de la ciudad.

Además, el ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico se manifiesta a través de las iniciativas de desarrollo de rutas gastronómicas en las zonas rurales de Fusagasugá. Esta estrategia no solo busca generar oportunidades económicas y empleo digno para la comunidad, sino que también promueve el valor del patrimonio culinario local como un activo turístico distintivo. Al consolidar estas conexiones, la investigación no solo describe la relevancia de los ODS, sino que empieza a trazar cómo las teorías de las nuevas ruralidades se viven y se manifiestan en el contexto específico de Fusagasugá. Esto desafía la noción de que la sostenibilidad es un concepto ajeno a las prácticas cotidianas del sector rural, y ofrece matices valiosos para la planificación y gestión de destinos rurales. La educación también supone un reto grande para el desarrollo del objetivo de desarrollo sostenible número dos, ya que se debe contar con el apoyo de las redes de comunicación para el cumplimiento del objetivo.

También podemos observar que las desigualdades presentes en los territorios Rurales y menos favorecidos que apoyan a la idea de la desigualdad alimentaria existente, ya que mientras que algunas personas del mal llamado “primer mundo” vienen a territorios rurales para encontrar una nueva forma de vida -dentro de todo más económica-, mientras que muchas personas oriundas de estos territorios migran hacia espacios como ciudades capitales para la búsqueda de mejores oportunidades de corte económico.

La seguridad alimentaria se refiere a la disponibilidad, el acceso y el uso adecuado de los alimentos, mientras que la soberanía alimentaria se refiere al derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y sistemas alimentarios, respetando la diversidad cultural y ecológica. Ambos conceptos son importantes para los países del mundo, especialmente para los países en vías de desarrollo, ya que pueden contribuir a mejorar la calidad y la variedad de los alimentos que se consumen, a fortalecer las economías locales y a proteger el medioambiente (FAO, FIDA, Unicef, WFP and WHO, 2022), sin embargo para el caso particular de la soberanía, este no es debidamente ejecutado, las presiones alimentarias están siendo generadas sobre los campos, sin embargo las comunidades aún tienen que desplazarse a centros urbanos y establecimientos comerciales para poder obtener los productos de necesidad alimentaria, esto se ve reflejado en esta misma investigación, donde a pesar del desarrollo agrícola que se vive para los habitantes de Fusagasugá, estos no cuentan con el derecho de elección de producción ni de consumo.

Sobre la seguridad alimentaria dice Aguirre (2023) que debe ser “entendida como derecho de todas las personas a una alimentación cultural y nutricionalmente adecuada” (p.1). Esto significa que las personas deben tener acceso fácil a los alimentos, y que el gobierno de cada país debe garantizar esta condición mediante políticas que promuevan la estabilidad, la suficiencia, la autonomía y la sustentabilidad alimentaria. Para lograr esto, se requiere de la participación de las sociedades y sus aspectos socioeconómicos y culturales, así como de los gobiernos y sus instituciones.

Por otro lado, la soberanía alimentaria se refiere a la capacidad de las comunidades rurales o urbanas de decidir sobre su propia alimentación y nutrición, basándose en sus necesidades y recursos. Windfurh (2005) define la soberanía alimentaria como un término paraguas de enfoques particulares para abordar los problemas del hambre y la desnutrición, así como el fomento del desarrollo rural, la integridad ambiental y los medios de vida sostenibles” (p.3.). Mientras que la soberanía busca que las personas puedan elegir qué alimentos producir y consumir, la seguridad busca que el gobierno asegure la disponibilidad y el acceso a los alimentos.

Con el apoyo de actividades turísticas y el estudio a las culturas, costumbres dadas en un territorio se puede hacer un trabajo de recuperación de la identidad local, lo que a su vez ayuda a la

generación de una soberanía alimentaria donde los actores rurales tienen conocimiento de cómo son las formas en las que se cultivan y qué alimentos se cultivan, este ejercicio debe partir desde el trabajo con comunidades, esto también ayuda a la identidad local que se tiene acerca de un territorio y aún más de un plato autóctono del mismo.

Los tratados de libre comercio por su parte han ayudado a la globalización comercial de los alimentos, prefiriendo así los que son ultraprocesados o vienen de grandes compañías alimentarias, lo que genera de igual manera desigualdades en la forma de producción, venta y consumo de los alimentos actualmente, ya que los campesinos deben enfrentarse a grandes multinacionales alimentarias en relación precio calidad, lo que vuelve insostenible las actividades agroecológicas de un territorio, por esto mismo se dan las migraciones internas mencionadas con anterioridad.

Por otro lado, las nuevas ruralidades son una forma de entender y vivir el campo, que no se limita a la agricultura o la ganadería, sino que incorpora otras actividades económicas, sociales y culturales, que responden a las demandas y oportunidades de un mundo globalizado y diverso. Las nuevas ruralidades implican que las personas que habitan el territorio rural tienen múltiples roles y fuentes de ingreso, que pueden estar relacionadas o no con el sector agropecuario, y que también participan en redes y organizaciones locales, regionales y nacionales.

Como se pudo observar en los marcos teóricos anteriores, estas nuevas ruralidades son conceptos que buscan la comprensión de las nuevas dinámicas que se dan en espacios rurales para la formulación y adopción de mejores políticas y estrategias que beneficien tanto al territorio como a los actores del mismo, sin embargo pueden estar directamente relacionados con la producción o uso de suelo distinto al agrícola, tal como el habitacional o de turismo, o puede estar desarrollado en base a la valorización de las culturas locales del territorio rural.

Las nuevas ruralidades también suponen que el campo se ha convertido en un espacio de atracción para personas que provienen de contextos urbanos o de otros países, y que buscan en la ruralidad una alternativa de vida más sostenible, saludable y satisfactoria. Estas personas aportan sus conocimientos, experiencias y recursos al desarrollo rural, pero también se enfrentan a desafíos y conflictos con los habitantes tradicionales del campo. Por lo tanto, las nuevas ruralidades son un fenómeno complejo y dinámico, que requiere de políticas públicas e iniciativas privadas que reconozcan y apoyen la diversidad y la innovación en el territorio rural. (Palafox-Muñoz y Martínez-Perezchica, 2015).

El desarrollo del campo puede beneficiarse del turismo, que puede ofrecer ingresos adicionales a los que se obtienen de la agricultura y la ganadería. El turismo rural debe ser una actividad de servicio a los visitantes que se realiza en zonas rurales, y no una forma de explotación

o invasión de estos espacios. El campo tiene un valor propio como fuente de alimentación y como lugar de vida, por lo que el turismo debe respetar y apoyar esta función.

Aunque el turismo puede resultar una actividad económica beneficiosa, se deben delimitar sus campos de acción y revisar a detalle las posibles consecuencias tanto ambientales como sociales, también puede ser una actividad que le permita a los actores rurales observar las costumbres y hacer procesos de revalorización de estas.

El turismo puede ser una forma relevante de apoyar el desarrollo de las zonas rurales, especialmente aquellas que tienen una riqueza gastronómica y cultural. Dentro de las tipologías que se entrelazan en esta investigación con el numeral 2 de la ODS, se encuentra el turismo gastronómico, el cual se entiende aquí como aquel que se centra en los productos culinarios, los alimentos locales y las actividades relacionadas. También comprende la importancia de conocer y respetar las culturas y tradiciones locales, que se expresan a través de la gastronomía.

Las nuevas ruralidades, remiten a los procesos de transformación que ocurren en el campo por la llegada de personas que migran por diversas razones. Estas personas desarrollan una agricultura que no se enfoca en la producción industrial, sino en la armonía con la tierra, el clima y los alimentos.

De esta forma, rescatan la agricultura nativa, que se basa en la agricultura natural y tradicional, que no aplican pesticidas ni fertilizantes, ni usan procesos tecnológicos. Esta agricultura permite establecer un vínculo entre el territorio y la comunidad, que promueve la seguridad y soberanía alimentaria, que es un problema grave en las zonas rurales.

Una ruta gastronómica es un recorrido por diferentes lugares que tienen en común la oferta de productos, platos, bebidas o experiencias relacionadas con la gastronomía de una región, un país o una cultura. El objetivo de una ruta gastronómica es conocer, degustar y disfrutar de la diversidad y la riqueza culinaria de un territorio, así como aprender sobre su historia, sus tradiciones y sus costumbres.

Una ruta gastronómica puede incluir visitas a mercados, granjas, fábricas, bodegas, museos, restaurantes, bares o festivales que tengan que ver con la comida y el lugar. También puede combinar actividades como talleres, catas, clases de cocina o excursiones por el entorno natural. Una ruta gastronómica puede ser urbana o rural, local o internacional, temática o general, lineal o circular, entre otras posibilidades. Lo importante es que sea una experiencia auténtica, divertida y enriquecedora para los sentidos y el paladar.

Las rutas gastronómicas requieren de una correcta planificación del turismo en las zonas en las que se quieren implementar, pues su objetivo es el de mejorar la competitividad y propender por

el desarrollo local y aunque hacen parte de las experiencias y actividades desarrolladas para los turistas, la comunidad juega un papel muy importante en su desarrollo.

La participación comunitaria dentro de la planificación de una ruta gastronómica o de cualquier índole dentro del turismo, se hace vital ya que son estas las que van a mostrar la cultura, identidad, costumbres y en este caso gastronomía local a actores externos como lo son los turistas, por lo que la consulta a estas debe ser de los primeros pasos que deben dar los desarrolladores, de igual manera antes de un proceso turístico, se debe observar cuáles son las reales necesidades de una comunidad, y cómo la actividad turística generada dentro de su propio territorio puede llegar a contribuir tanto económica como socialmente, ya que muchas veces las comunidades solo tienen presente los beneficios económicos vinculados con las actividades turísticas, y a menudo, no se les retribuye a las comunidades la prestación de sus territorios, sus culturas y sus identidades.

Las rutas gastronómicas, además de requerir una planificación adecuada, necesitan un enfoque estratégico que garantice la sostenibilidad y el respeto por las dinámicas propias de las comunidades involucradas. Asimismo, es esencial establecer mecanismos que aseguren una redistribución equitativa de los beneficios generados por estas actividades, promoviendo la justicia social y la autonomía comunitaria. De este modo, las rutas gastronómicas pueden convertirse en una herramienta de empoderamiento colectivo que va más allá del turismo, fortaleciendo las raíces culturales y contribuyendo al bienestar integral de los habitantes rurales.

3. Metodología

3.1. Tipo de investigación

La investigación *Conexiones entre las nuevas ruralidades y las rutas gastronómicas en Fusagasugá, Colombia* se enmarca en lo cualitativo, con un diseño exploratorio-descriptivo. La metodología cualitativa es un enfoque de investigación que permite comprender fenómenos desde una perspectiva profunda y contextualizada. A diferencia de los estudios cuantitativos, que buscan medir y analizar datos numéricos, la investigación cualitativa se centra en la interpretación de experiencias, comportamientos, discursos y dinámicas sociales. Su objetivo es captar la subjetividad de los participantes, explorando significados, motivaciones y relaciones dentro de un entorno específico.

Este tipo de metodología suele emplear técnicas como entrevistas, observación, estudios de caso y análisis documental, lo que facilita la recopilación de información rica en detalles y matices. Además, es útil cuando se abordan temas novedosos o poco estudiados, permitiendo desarrollar nuevas teorías o generar explicaciones profundas sobre contextos complejos.

La flexibilidad es una de sus principales características, ya que adapta sus métodos según la naturaleza del fenómeno investigado. Sin embargo, esta misma característica implica desafíos en la

sistematización y análisis de datos, dado que la información recolectada es subjetiva y requiere interpretación crítica.

En definitiva, la metodología cualitativa es una herramienta fundamental en ciencias sociales y humanidades, ya que contribuye a una comprensión más humana y contextualizada de la realidad, permitiendo captar las voces y vivencias de quienes forman parte de los fenómenos analizados.

Desde la perspectiva de la metodología cualitativa, el estudio sobre las nuevas ruralidades y las rutas gastronómicas en Fusagasugá se estructura como una investigación exploratoria-descriptiva que busca comprender la interconexión entre lo culinario y las dinámicas rurales del municipio. A través de entrevistas, observación no participante y revisión documental, se obtiene un acercamiento directo a las experiencias, saberes y prácticas de los actores locales. La riqueza de este enfoque radica en su capacidad para capturar la subjetividad y las percepciones de quienes participan en la construcción de las rutas gastronómicas, permitiendo visibilizar la manera en que los productos agrícolas, las tradiciones culinarias y las redes comunitarias influyen en el desarrollo rural. En este sentido, el estudio no solo aporta información sobre la gastronomía local, sino que también contribuye a la comprensión de las nuevas ruralidades como un fenómeno en evolución, en el que el territorio, la identidad y las prácticas económicas se entrelazan en la transformación del espacio rural.

Al centrarse en la relación entre las nuevas ruralidades y las rutas gastronómicas del municipio, se busca comprender las dinámicas económicas, culturales y sociales que influyen en la construcción de estas experiencias culinarias. La aplicación de 25 entrevistas mediante dos instrumentos diferentes permite obtener información detallada de los actores locales, favoreciendo un análisis profundo sobre la planificación, gestión y promoción de las rutas gastronómicas. Asimismo, el estudio adopta un enfoque etnográfico y participativo, dado que se fundamenta en el acceso directo a fuentes primarias y el trabajo en campo en Fusagasugá. Esta metodología posibilita una interpretación integral del impacto de las rutas gastronómicas en el desarrollo rural del municipio.

3.2. Población y muestra

La población objeto de estudio corresponde a los habitantes de la zona rural de Fusagasugá, Cundinamarca, quienes desempeñan un papel clave en la construcción y desarrollo de las rutas gastronómicas locales. Para su caracterización, se consultaron fuentes como el Plan de Ordenamiento Territorial (POT), registros históricos municipales y el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE). Según el Observatorio Sociodemográfico del DANE de 2022, el número de habitantes en esta zona rural asciende a 21.623 personas.

La muestra se conformó con aquellos habitantes que estuvieron dispuestos a proporcionar información, lo que representó un reto, ya que la dispersión de las viviendas en la zona rural dificultó la recolección de datos. Además, algunos posibles participantes expresaron que se encontraban en su tiempo de ocio y prefirieron no involucrarse en este tipo de actividades. A pesar de estos desafíos, se logró la aplicación de 24 entrevistas a la población en general y una a un actor vinculado al turismo en el municipio, complementando el análisis con observación no participante.

3.3. Enfoque del trabajo

Este estudio se enmarca en un enfoque cualitativo con un diseño exploratorio-descriptivo, dado que busca comprender la relación entre las nuevas ruralidades y las rutas gastronómicas de Fusagasugá. La investigación integra elementos etnográficos y participativos, ya que se fundamenta en la recopilación de información de fuentes primarias mediante trabajo de campo. Esto permite identificar las dinámicas económicas, sociales y culturales que influyen en la conformación de la gastronomía local, asegurando un análisis integral del fenómeno.

3.5. Técnicas de análisis de datos

Para el análisis de datos, se empleó un enfoque cualitativo basado en la sistematización y categorización de información obtenida mediante 25 entrevistas, aplicadas con dos instrumentos distintos. Se llevaron a cabo preguntas sobre la relación de los participantes con la gastronomía local, su vinculación con la producción agrícola y el tiempo de residencia en la zona rural. Además, se realizó observación no participante, la cual permitió evaluar el impacto de las rutas gastronómicas en el desarrollo rural de Fusagasugá. La información recolectada fue organizada y analizada a partir de patrones comunes, facilitando la identificación de tendencias y factores clave dentro del estudio.

3.6. Limitaciones

Entre las principales limitaciones de la investigación se encuentra la dificultad para la recolección de información en la zona rural de Fusagasugá. Debido a la gran dispersión de las viviendas, contactar a los participantes fue un desafío logístico, lo que redujo las posibilidades de obtener una muestra más amplia. Además, algunos habitantes preferían no participar, ya que consideraban que su tiempo de ocio no debía incluir actividades como entrevistas o encuestas.

Otro obstáculo fue la escasez de estudios previos sobre el concepto de nuevas ruralidades en Colombia, lo que exigió una revisión exhaustiva de fuentes documentales y entrevistas de campo para fortalecer el marco teórico. Asimismo, aunque la observación no participante complementa el análisis, la disponibilidad y disposición de los entrevistados influyó en la cantidad y calidad de los datos obtenidos. Pese a estas dificultades, la investigación logró recopilar información clave para comprender la relación entre las nuevas ruralidades y las rutas gastronómicas en Fusagasugá.

4.Resultados

4.1. Caracterización del municipio

Fusagasugá es un municipio situado en el departamento de Cundinamarca, Colombia, a dos horas aproximadamente de Bogotá. Es la capital de la provincia de Sumapaz, el lugar estaba habitado por los indígenas Sutagaos, pero todavía no se sabe si eran parte de los Muiscas. El 7 de mayo de 1776, por orden del Emperador Carlos III, y por mandato del Virrey del Nuevo Reino de Granada, Manuel Guirior, se declaró Fusa como pueblo de blancos. La ruta de Fusagasugá se estableció como un sendero de convergencia con el objetivo de establecer intercambios comerciales entre poblaciones indígenas, como Sutagaos, Muiscas, Pijaos y Panches (Municipio de Fusagasugá, en 2023).

Fusagasugá es un municipio colombiano que se encuentra en la región central del país, en el departamento de Cundinamarca. Es la capital de una provincia llamada Sumapaz y tiene una gran importancia económica y turística. Está rodeada de montañas y tiene un clima templado. Su principal actividad es la agricultura, destacando el cultivo de plantas ornamentales, café, frutas y hortalizas. También se dedica a la cría de animales y a la industria turística, ofreciendo diversos atractivos naturales y culturales. Fusagasugá es conocida como “Ciudad Jardín de Colombia” o “Tierra Grata” por su belleza y su gente.

El área total del Municipio es de 194.1 km², de los cuales 180.25 km² corresponden al sector rural y 13.85 km² al sector urbano, que se divide en seis comunas y cinco corregimientos. Sus fronteras son: al norte, los municipios de Silvania y Sibaté; al sur, los municipios de Arbeláez e Icononzo; al oriente, los municipios de Pasca y Sibaté, y al occidente, los municipios de Tibacuy y Silvania.

4.1.1. Lo económico

Fusagasugá es un municipio que se dedica a la producción agropecuaria, especialmente de aves, huevos, leche, carne, flores, frutas y hortalizas. Tiene cadenas productivas competitivas y diversificadas. Tiene un sector comercial amplio y variado que atiende a la demanda local y foránea. El comercio se ubica principalmente en el centro de la ciudad y ofrece productos de diferentes sectores.

Es un punto de conexión entre Bogotá y el sur del país, por lo que tiene una actividad de transporte importante. Cuenta con una terminal de transporte y una red vial que facilita la movilidad de pasajeros y carga.

Ha tenido un crecimiento urbano significativo que ha impulsado la actividad de la construcción. Se han realizado proyectos de vivienda, infraestructura pública, equipamiento social y obras viales que han generado empleo e ingresos.

Fusagasugá ha fortalecido su sector de servicios gracias al apoyo del Gobierno Nacional. Ofrece servicios de educación, salud, recreación, turismo, financiero, comunicaciones y otros que mejoran la calidad de vida de sus habitantes y la competitividad.

El uso de los suelos para fines agropecuarios ocupa el 61,97 % del territorio municipal. Entre las actividades que se desarrollan se encuentran la agricultura, la ganadería, la avicultura, la producción de plantas ornamentales y la explotación de especies menores. La ganadería se basa principalmente en la cría de porcinos, aves y bovinos, pero no se realiza a gran escala, sino en pequeñas parcelas con un promedio de 1.5 cabezas de ganado por predio. Por el contrario, la avicultura para engorde es una actividad que genera unos 200 empleos directos en el municipio.

La agricultura también tiene una gran importancia económica, pues emplea a unas 2.573 personas entre siembra y cosecha. De resaltar el sector turístico como una de las crecientes apuestas económicas que se dan en la parte rural de Fusagasugá, con las fincas de recreación.

El sector agropecuario es una de las principales fuentes de ingresos del municipio, con una producción anual estimada en 60.825,3 millones de pesos colombianos. Entre los productos que se cultivan y se venden tanto a nivel nacional como internacional se destacan las plantas ornamentales, las flores y los licores, que se producen en unos 120 viveros. Sin embargo, la mayoría de los campesinos no recibe un pago justo por su trabajo, ya que tiene que vender sus productos a intermediarios que los distribuyen en las plazas de mercado de las ciudades capitales. Este problema no es exclusivo del municipio, sino que afecta a todo el campesinado tradicional.

Fusa también tiene una gran importancia como centro de acopio y de abastecimiento de poblaciones vecinas, a las que provee de productos propios y de otros municipios. El sector del transporte, que conecta el casco urbano con las zonas rurales, genera unos 180 empleos directos. Además, hay una organización de apoyo técnico y agropecuario que genera unos 120 empleos directos, integrada por entidades como ICA, SENA, Cecil, Corpoica, Comité de caficultores, cooperativas y otras. Estas entidades facilitan el desarrollo de las actividades agropecuarias del municipio.

El Plan de Ordenamiento Territorial (POT) muestra que el municipio ha perdido gran parte de su suelo y su biodiversidad debido al uso excesivo de pesticidas y fertilizantes, especialmente en las zonas rurales. Esto afecta las fuentes de agua de Fusa, que también se ven contaminadas por el manejo inadecuado de los residuos sólidos. Las personas que viven en el campo no tienen una forma adecuada de tratar estos residuos, por lo que recurren a prácticas como la quema o el vertimiento a los ríos y al aire. Estas acciones no solo dañan el medioambiente y los recursos naturales, sino que también pueden causar enfermedades a los habitantes.

4.1.2. Lo social

El 31 % de los estudiantes del municipio, que equivalen a unos 7.094, están matriculados en zonas rurales. Estas zonas se dividen en cinco corregimientos, cada uno con sus propias características y necesidades educativas. Por ejemplo, el corregimiento norte tiene el mayor número de matrículas (1.428) y cuenta con siete instituciones de primaria y dos de secundaria. El corregimiento oriental tiene 396 matrículas y requiere más atención en los niveles de preescolar y primaria. El corregimiento occidental tiene 670 matrículas repartidas en seis instituciones, pero muchos de sus estudiantes prefieren estudiar en el casco urbano debido a la cercanía y la accesibilidad. El corregimiento sur oriental tiene 15 instituciones, pero necesita fortalecer la preescolaridad y el ingreso al sistema educativo. Finalmente, el corregimiento sur occidental tiene cuatro escuelas y dos colegios con un total de 1.335 matrículas (POT,2020).

De lo anterior, se deduce que es necesario motivar a los niños y jóvenes de estas zonas rurales para que se escolaricen y mejorar las instalaciones de secundarias para evitar el desplazamiento de los estudiantes a las zonas urbanas. Estas acciones se pueden complementar con una mejora de la infraestructura y la calidad de la educación. Los desplazamientos que se observan en la zona rural y de otras poblaciones cercanas también se deben a que Fusa es la cabecera municipal de la región del Sumapaz. Estos desplazamientos se dan principalmente por la búsqueda de mejores oportunidades e ingresos, así como mejores prestaciones de servicios básicos, educativos y de salud. En cuanto a esta última, está enfocada a niveles curativos, sin procesos de prevención y promoción de una salud preventiva. A nivel rural solo se cuenta con siete Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (IPS) que no brindan una atención completa e integral, debido a que no cuentan con medicamentos ni exámenes de laboratorio, lo que afecta directamente la movilidad de las personas que viven en las zonas rurales. Esto contrasta con las 121 instituciones que tiene el municipio en general. Se hace necesario aclarar que hay 2.000 personas adultas mayores que viven en las zonas rurales, las cuales carecen de una prestación de servicios integrales, lo que afecta directamente su calidad de vida. Por último, solo cuentan con una droguería, la tabla 1 es un resumen de la salud en el municipio.

Tabla 1

Servicios de salud

Total, IPS en el municipio	121
Total, IPS en la ruralidad	7
Droguerías en la ruralidad	1

Los servicios públicos en la zona rural presentan una situación desigual y precaria. El acueducto tiene una calidad del 60 %, lo que significa que el 40 % de la población no tiene acceso a agua potable. El alcantarillado solo cubre el 30 % del territorio, lo que genera problemas de salubridad e higiene. La energía eléctrica es el único servicio que tiene una cobertura del 100 %, gracias a la instalación de paneles solares y turbinas eólicas. La telefonía tiene una penetración del 5 %, lo que dificulta la comunicación y la conectividad. El aseo tiene una eficiencia del 20 %, lo que implica que la recolección de basuras es irregular y deficiente, la tabla 2 resume la cobertura de servicios públicos en la zona rural del municipio.

Tabla 2
Servicios públicos en la zona rural del municipio

Servicio	Cobertura
Acueducto	60%
Alcantarillado	30%
Energía	100%
Telefonía	5%
Aseo	20%

Otro aspecto preocupante es el alto índice de violencia intrafamiliar que se registra en las zonas rurales. Según las estadísticas, de los 2.000 casos atendidos por las autoridades, 563 se dan en estas zonas, y el 80 % de las víctimas son mujeres y niños. Estos datos solo reflejan los casos que se han denunciado de alguna forma, por lo que se estima que hay una cifra negra mucho mayor.

La infraestructura vial también es deficiente y limita el desarrollo económico y social de la zona rural. Solo hay dos vías principales pavimentadas, que conectan con el casco urbano. Los corregimientos tienen un porcentaje muy bajo de vías pavimentadas, lo que dificulta el transporte y el acceso a los servicios básicos. El corregimiento del norte tiene el 10,35 % de vías pavimentadas, el oriental el 9,58 %, el occidental el 40,13 %, el sur oriental el 4,8 % y el sur occidental el 27,10 %.

El turismo es una actividad económica secundaria en el municipio, pero tiene un gran potencial para el desarrollo local. Los hoteles generan ingresos de más de 544 millones de pesos al año, con 21 establecimientos en total. Los restaurantes son más numerosos, con 160 locales que ofrecen comida criolla y otros tipos de gastronomía, y facturan más de 1.360 millones de pesos anuales.

Los atractivos turísticos del municipio se concentran en las zonas rurales, donde se pueden disfrutar de la naturaleza, la cultura y la gastronomía. El corregimiento del norte se destaca por su comida criolla, el oriental y el sur oriental también ofrecen este tipo de platos, además de proyectos agroturísticos que promueven el contacto con el campo y sus productos. El corregimiento occidental cuenta con un vivero y otros proyectos agroturísticos que atraen a los visitantes.

La gastronomía típica del municipio se basa en el sancocho, una sopa que lleva diferentes ingredientes como papa, guatila, yuca, balú, conejo, res, cerdo, entre otros. Este plato varía según las tradiciones familiares y regionales, y tiene su origen en la época en que los campesinos debían aprovechar los recursos disponibles para alimentarse. El sancocho es reconocido por el 29,2 % de los habitantes rurales como el plato típico que mostrarían a un turista, según una encuesta realizada por la oficina de turismo del municipio. Esta entidad también ha identificado otros cinco productos que representan la identidad culinaria del municipio, y que buscan posicionarse como atractivos turísticos.

Otro producto que se destaca dentro de las dinámicas culinarias del municipio es la trucha, especialmente en la vereda La Aguadita, en el corregimiento norte, donde se puede preparar de diversas formas: en sancocho, asada, frita, sudada, entre otras. Algunos productos identificados como típicos son la picada, la arepa con chorizo y la gallina asada, aunque estos no cuentan con un gran reconocimiento por parte de la comunidad. Además, se puede observar que las costumbres y tradiciones culinarias se han visto influenciadas por diferentes procesos de migración dentro de los campos y las zonas rurales del territorio. Por ejemplo, se ve que hay un falso reconocimiento de la bandeja paisa y el arroz con pollo como propios de la región, mientras que expresiones culinarias de memoria, como los diferentes productos que vienen del balú y la guatila, no son reconocidos por los entes gubernamentales que están en la búsqueda de platos tradicionales y típicos.

4.2. Las rutas gastronómicas y los actores locales vinculados

Las rutas turísticas que están presentes en el municipio fueron iniciativas de la oficina de turismo y llevan ocho años de funcionamiento. Este resultado se dio a partir de una entrevista realizada al director de turismo de Fusagasugá para el año 2023 Alexander Beltrán, profesional en competitividad turística, por medio de esta se identificaron cinco rutas turísticas que buscan dar a conocer la gastronomía del municipio, pero que también abarcan los símbolos históricos y culturales. Estas rutas son:

Ruta Los Sabores de los Sutagaos: el plato tradicional que podemos encontrar en esta ruta es el sancocho con todo, acompañado de mazamorra dulce.

Ruta Los Sabores de Usatama: dentro de esta se integra el parador turístico Fusacatán, el monumento al indio Sutagao y el plato de conejo al gratín o asado que se sirve con papa al horno.

Ruta La Aguadita, región Bendita: el plato que se destaca en esta ruta es la trucha, debido a la gran cantidad de criaderos de estos peces que hay en la vereda ubicada a nueve kilómetros del casco urbano.

Ruta Las Delicias del Sur: el producto principal de esta ruta es la gallina asada, pero también se ofrece la fritanga (morcilla, papa criolla, chicharrón, plátano maduro, papa salada y gallina cocida).

Ruta Sol y Descanso: los productos que se pueden degustar en esta ruta son la vara (chorizo alargado casero), con arepa y queso, y el arequipe de guanábana, café o guayaba.

La promoción y divulgación de estas rutas gastronómicas se hace directamente por parte de la oficina de turismo del municipio, desde las redes sociales y mediante vitrinas gastronómicas. El objetivo es fortalecer cada uno de los establecimientos que hacen parte de las rutas, mejorar la competitividad, el reconocimiento y la infraestructura y calidad de los servicios ofertados, y así mejorar la imagen y el atractivo del municipio.

Entre los actores que participan en el desarrollo de las rutas gastronómicas se encuentra la oficina de turismo, instituciones como el Sema, Altagracia y otros establecimientos gastronómicos, así como otros actores que aportan a la historia, la cultura y la gastronomía del municipio. Un ejemplo de una ruta gastronómica exitosa es la Ruta de la Miel, realizada en la zona rural del municipio vecino de Silvania Cundinamarca, que cuenta con mayor reconocimiento y organización que las rutas mencionadas anteriormente. Esta ruta involucra a varios actores de turismo rural, como el parque Apícola, la Quinta Saroco y otros participantes. Sin embargo, dentro de la comunidad de la zona rural, esta ruta no tiene las mejores referencias, debido a la poca labor social que realizan los actores del proyecto con la misma comunidad. Esto se refleja en la baja participación de la comunidad en el proyecto.

Las rutas gastronómicas identificadas en Fusagasugá, a pesar de contar con sitios web que detallan la historia de sus platos insignes, no cumplen cabalmente con la definición operativa de una ruta turística. Carecen de una descripción clara de su funcionalidad operativa, no especifican los puntos exactos a recorrer, ni indican qué instituciones pueden gestionar o facilitar estos itinerarios. Para el turista independiente, la ausencia de puntos de parada establecidos hace que la experiencia sea desestructurada. Por lo tanto, más que rutas turísticas bien definidas, estas iniciativas sugieren una serie de platos autóctonos de la región y señalan zonas dentro del municipio que son relevantes, ya sea para la construcción conceptual de una ruta o para la elaboración de los platos en sí. En esencia, ofrecen una guía de elementos culinarios y geográficos, pero no una experiencia turística planificada y ejecutable.

Los actores reconocen que el municipio tiene una gastronomía autóctona, pero que falta desarrollar turísticamente. También identifican la necesidad de mejorar las vías de acceso y las formas de conexión, ya que estos proyectos se realizan en zonas rurales donde no hay infraestructura adecuada para atender este tipo de necesidades. Además, consideran que el desarrollo de estos proyectos benefician directamente a la comunidad y que se requiere más publicidad por parte de los organismos públicos encargados del turismo, para darle reconocimiento y visibilidad a la comunidad que rodea cada uno de los proyectos.

Otro proyecto trabajado desde la oficina de la turismo del municipio es el de la designación de palto típico de Fusa, ya que como se puede evidenciar durante el presente, el municipio no tiene un reconocimiento acerca de cuál es su oferta gastronómica debido a distintos factores como la poca divulgación de estas y la migración dada, por lo que para el momento ya se empezaban a realizar investigaciones acerca de la temática, esto apoyado de las rutas establecidas por la secretaría.

4.3. Impactos de las rutas gastronómicas en el desarrollo rural del municipio

Los actores que participan en el desarrollo de las rutas turísticas son conscientes de los impactos positivos que estas tienen tanto para las organizaciones que las conforman como para las comunidades. Algunos de los impactos son: Económicos: se genera mayor ingreso y empleo para los actores y la comunidad, lo cual es reconocido por esta.

Ambientales: se promueve el cuidado de los ecosistemas, la flora y la fauna. Sin embargo, es necesario revisar qué tan satisfecha está la comunidad con el manejo ambiental que se hace por parte de los administradores y si hay algún abuso de los recursos naturales por parte del prestador de servicios, o si este tipo de decisiones son consultadas con la comunidad. Culturales: se conservan los patrimonios gastronómicos, históricos y culturales que tiene el territorio y la comunidad. Se beneficia no solo de manera económica, sino también al conservar su patrimonio gastronómico, cuidar su entorno y fortalecer su tejido social desde la actividad turística. Así lo afirma el encargado de la competitividad turística del municipio: “con más clientes, mejor oferta y mayor variedad de productos gastronómicos”.

En la comunidad se pueden evidenciar varios aspectos relacionados con las rutas gastronómicas y las nuevas ruralidades aplicadas a estas, según los resultados obtenidos por las entrevistas realizadas:

El 70% de las personas entrevistadas en las zonas rurales de Fusagasugá no son residentes de toda la vida, con un promedio de 14 años viviendo en la región. La mayoría proviene de otros municipios de Cundinamarca o del Tolima, y sus motivos de migración se centran en la búsqueda de mejores oportunidades económicas y una mayor calidad de vida, tal como lo relatan los propios entrevistados:

“Acá llegamos para que mi hijo pudiera estudiar mejor, y que está más cerca a Bogotá, por mejor trabajo también” (Anónimo uno, 2023).

“Yo llegué acá hace 15 años, porque me ofrecieron un trabajo en el pueblo, y luego compré este lote, pero fue por trabajo” (Anónimo dos, 2023).

“Estoy hace 26 años, iba a cuidar una finca cerca, me quedé” (Anónimo tres, 2023).

Estas narrativas son consistentes con la mayoría de las respuestas obtenidas, que apuntan a la mejora de las condiciones de vida y las oportunidades laborales como los principales impulsores de la migración hacia estas zonas rurales. Las actividades económicas que principalmente desarrollan son agropecuarias (43 %), seguidas de agricultura, comercio y puesto en la plaza de mercado de Fusagasugá, 16 personas hablan acerca de actividades agropecuarias para su subsistencia, pero no es la única actividad que realizan, ya que también se alternan con actividades como el comercio, o el oficio de la casa, sin embargo tampoco desconocemos que existen otros oficios realizados, como lo es el trabajo de comercio en la plaza, o la confección.

En relación con la percepción del turismo local, el 54% de los entrevistados reconoce alguna forma de actividad turística en su vereda, aunque ninguno de ellos forma parte de una organización formal del sector. Si bien la mayoría no participa directamente en estas actividades, sí tienen conocimiento o son cercanos a personas que trabajan en turismo. No obstante, un segmento de los participantes no logra identificar claramente las diversas formas de turismo, lo que les impide reconocerlas en su propio entorno.

Algunas de las perspectivas recogidas ilustran esta situación:

“Pues yo conozco hoteles o fincas que se alquilan para quince, pero ellos no hablan con uno, entonces tampoco es que yo vaya a dejar mis vacas por ellos” (Anónimo cuatro, 2023).

“Yo sé que más adelante hay una quinta muy bonita que se alquila, pero los dueños no hablan con uno, no le pregunta a uno nada” (Anónimo dos, 2023).

“Que yo sepa no creo que hay, tal vez en el pueblo, los hoteles, o los restaurantes que se ve gente de Bogotá los fines de semana o cuando dan festivales” (Anónimo cinco, 2023).

Estas respuestas sugieren una desconexión entre los actores locales y las iniciativas turísticas existentes, así como una falta de conceptualización clara sobre lo que constituye el turismo más allá de las infraestructuras tradicionales, lo que limita su capacidad para identificar y, potencialmente, participar en el desarrollo turístico de sus propias comunidades.

Dentro de las costumbres culinarias de la comunidad se resalta el aprendizaje del arte culinario, en el que las madres y abuelas cumplen un rol fundamental. El 77,1 % de las personas entrevistadas hablan de sus madres y abuelas como ese maestro. Además, la observación de los procesos culinarios permitió que se aprendieran, por lo que acá se es necesario resaltar la importante

labor de las mujeres en la divulgación de los saberes no solo culinarios, las madres y las abuelas han sido por cientos de años las maestras por excelencia, no solo y como se recalca en temas culinarios, este conocimiento pasados de generación a generación es el que permite que exista actualmente un patrimonio vivo de los patrimonios.

“Mi mamá desde pequeñas nos puso a cocinar, a que le ayudáramos”

(Anónimo cinco, 2023)

“A mí me enseñó mi abuela, me gustaba mucho ayudarle, nos mostraba comida que ya no se hace”

(Anónimo dos, 2023)

“Yo aprendí sola, viendo a la gente cocinar, pero tengo buena sazón”

(Anónimo seis, 2023)

Además de las actividades económicas predominantes, es notable la existencia de una riqueza cultural que se refleja tanto en las prácticas cotidianas como en las costumbres culinarias de la comunidad rural. Estas tradiciones, transmitidas principalmente por mujeres, son una forma de preservar la identidad local y fortalecen el sentido de pertenencia al territorio.

Sin embargo, la limitada vinculación de las personas con las organizaciones turísticas representa un área de oportunidad para el desarrollo comunitario, ya que, si se lograra integrar a las familias rurales en actividades organizadas como el turismo gastronómico, podría generarse un impacto positivo tanto en la economía local como en la valoración de su patrimonio cultural. Este vínculo aún pendiente entre las actividades turísticas y los saberes tradicionales destaca la necesidad de estrategias que incluyan a todos los actores y que consideren las dinámicas sociales presentes en la región.

Los productos con los que se realizan los alimentos son obtenidos en su mayoría de escenarios urbanos, como plazas de mercado, supermercados o tiendas. Aunque el 70,8 % de los entrevistados tiene huerta casera, algunos productos que se deben comprar son granos, aceites, algunas verduras y carnes. Algunos de los productos que se siembran en las huertas son el balú, zanahoria, lechuga, guatila, guayaba, repollo, cebolla, yuca, maíz, cilantro, plátano, entre otros, sin embargo, estas huertas no hacen parte de la economía familiar, por lo que se evidencia que no existe aún un proceso de autonomía alimentaria completa en los territorios rurales, lo que afecta directamente el desarrollo de la soberanía alimentaria y lo que esta conlleva, a su vez generando que tampoco se cumpla la realización del Objetivo de Desarrollo Sostenible número dos de hambre cero.

En cuanto a las dinámicas sociales-turísticas, el 58,3 % de las personas son pertenecientes y socios de la Junta de Acción Comunal. Además, las personas que no son pertenecientes a esta, por

lo general vienen de otras zonas y no hay una integración visible al resto de la comunidad, con esto se analiza que, aunque si hay migraciones no hay integración entre las comunidades, no hay vínculos entre los actores, y en su gran mayoría, las personas participantes de estos grupos o redes comunitarias que son oriundas de otras regiones del país es por la cantidad de tiempo que llevan en el territorio.

“Yo sí hago parte de la junta desde hace como tres años, más que todo miramos que se necesita y como se lo podemos pedir a la alcaldía”

(Anónimo uno, 2023)

“La verdad no hago parte porque llegué hace dos meses, casi no conozco a nadie, me la paso más en la casa”

(Anónimo tres, 2023)

“Yo no hago parte de la junta, siento que no hacen mucho y casi no conozco a nadie”

(Anónimo seis, 2023)

En relación con las rutas gastronómicas, el 91,7 % de las personas que se entrevistaron no sabe en qué consiste una ruta gastronómica y el otro 8,3 % piensa que es la unión entre actores turísticos. Ninguna de las personas entrevistadas hace parte de una ruta gastronómica, esto debido a que por sus actividades o diferentes factores como el etario no se vinculan a estos procesos, pero el 58,3 % le gustaría ser parte de una, ya que como se mencionó con anterioridad, le ven las oportunidades sobre todo económicas que la actividad turística deja. Las personas que contestaron que no lo hicieron por falta de tiempo o porque no están unidos a las dinámicas sociales. Igualmente, son personas que no siempre han vivido en la región y que recientemente se mudaron (cinco años a dos meses). El 100 % de las personas entrevistadas opinaron que la vinculación de rutas gastronómicas puede ayudar económicamente, con empleabilidad, visibilidad en la oferta agropecuaria de la vereda, educación e integridad en la comunidad.

“Pues yo pienso que eso ayuda es más como a la economía, más trabajo, hay gente del pueblo que viene a trabajar por acá”

(Anónimo cuatro, 2023)

“Yo creo que en el trabajo ¿no?, como para traer más trabajo por acá”

(Anónimo cinco, 2023)

Es necesario considerar que, si bien se identifican los beneficios económicos derivados de la actividad turística, no se logra dimensionar completamente las consecuencias negativas que podría acarrear una planificación inadecuada. Durante las entrevistas, se mencionó específicamente

el uso excesivo del agua por parte de los establecimientos identificados como actores turísticos en la zona. Este es un claro ejemplo de los impactos ambientales implicados, que incluyen la sobreocupación y la demanda insostenible de los recursos naturales locales. Sin embargo, también se considera que los actores principales que desarrollan y planifican estas rutas no tienen a la comunidad inmersa en el territorio donde se desarrolla, por lo tanto, ven al turismo y las actividades que se realizan como fuentes ajenas a las propias, por supuesto con esto no se invita a que las economías de los campos hagan una transición al turismo, se busca que los actores de la cadena tengan en cuenta todas las voces presentes en un territorio.

La falta de integración entre las comunidades y las dinámicas de planificación turística en Fusagasugá evidencia desafíos importantes para el desarrollo de rutas gastronómicas que sean inclusivas y sostenibles. Los procesos sociodinámicos que hacen parte de las nuevas ruralidades se hacen cada vez más presentes, si no se tiene una comunicación directa con la comunidad y se realiza el rescate de todas las tradiciones más allá de las culinarias. Aunque las huertas caseras representan un esfuerzo significativo de los habitantes rurales hacia una producción local, su desvinculación de la economía familiar limita la autonomía alimentaria y refuerza la dependencia de insumos urbanos. Esta realidad, sumada al bajo conocimiento sobre las rutas gastronómicas por parte de la población entrevistada, refleja la necesidad de fomentar procesos de sensibilización y participación comunitaria.

Además, es fundamental que los actores encargados de la planificación de estas iniciativas incluyan a las comunidades locales como protagonistas, garantizando que sus saberes y necesidades sean parte integral de las propuestas turísticas. Esto no solo impulsaría el desarrollo económico, sino que también fortalecería los lazos sociales, la identidad cultural y la cohesión comunitaria en el territorio, promoviendo un turismo que respete y valore las voces locales.

Conclusiones

Como primera conclusión se tiene la relacionada con la exploración inicial vinculada con el turismo gerontológico: En mi exploración inicial sobre el turismo gerontológico, una competencia clave que desarrollé fue la sensibilidad hacia las necesidades y expectativas de un grupo demográfico específico con características y motivaciones muy particulares. Este enfoque, centrado en comprender a fondo al viajero mayor, sus limitaciones, sus deseos de comodidad, seguridad, experiencias significativas y conexión social, resultó ser una herramienta invaluable al abordar el estudio de las nuevas ruralidades y el turismo gastronómico.

Aunque los sujetos de estudio son distintos, la habilidad de identificar y empatizar con las particularidades de un segmento de mercado se traduce directamente. En las nuevas ruralidades, esto implica reconocer la diversidad de sus habitantes –desde los que buscan una vida más tranquila

hasta emprendedores que revitalizan el campo— y cómo sus valores y estilos de vida influyen en el tipo de experiencias turísticas que desean. De manera similar, en el turismo gastronómico, la comprensión de lo que valora un comensal —sea la autenticidad del producto, la historia detrás del plato, la sostenibilidad o la interacción con los productores locales— es fundamental.

Mi perspectiva del turismo gerontológico me enseñó a mirar más allá de lo superficial y a profundizar en las motivaciones intrínsecas del viajero. Esta mirada me permite ahora, al analizar las nuevas ruralidades y el turismo gastronómico, no solo describir lo que se ofrece, sino también interpretar por qué ciertas experiencias resuenan con determinados públicos. Por ejemplo, un turista mayor podría buscar en una experiencia gastronómica rural no solo un buen plato, sino también la nostalgia de sabores de su niñez o la tranquilidad de un entorno natural. Esta capacidad de descomponer las necesidades y expectativas de los viajeros en dimensiones más detalladas es, sin duda, una herencia directa de mi inmersión inicial en el turismo gerontológico, enriqueciendo mi mirada investigativa y permitiéndome abordar estos nuevos campos con una mayor profundidad y matices.

En el municipio de Fusagasugá se identifican algunos productos culinarios vinculados a tradiciones familiares, como la guatila y el balú, aunque estos aún no se han consolidado como elementos distintivos de la gastronomía local. Esto refleja una influencia significativa de otras culturas en los platos típicos del municipio, lo que complica el reconocimiento de una identidad culinaria propia y auténtica. Además, se evidenció que la mayoría de los habitantes desconocen o no participan en las iniciativas turísticas desarrolladas en las zonas rurales, aunque manifiestan interés y valoran el potencial económico y cultural de estas actividades.

Las zonas rurales del municipio tienen actividades económicas predominantes como la producción de víveres y la ganadería, que no favorecen de manera directa el aprovechamiento de los recursos turísticos. A pesar de los procesos de desarrollo turístico impulsados en estas áreas, estos requieren mayor continuidad y articulación entre los actores involucrados para garantizar la sostenibilidad. Asimismo, la urbanización de algunas veredas ha transformado la infraestructura rural, afectando la vocación agrícola y disminuyendo el atractivo turístico del territorio.

El desarrollo turístico se encuentra mayormente concentrado en la zona de Chinauta, donde productos como la trucha de la vereda La Aguadita y el sancocho destacan como platos representativos. Sin embargo, la dependencia de alimentos provenientes de zonas urbanas y la limitada autonomía de las huertas caseras evidencian la ausencia de soberanía alimentaria en las zonas rurales del municipio, lo que afecta su potencial económico y turístico.

Aunque se identificaron cinco rutas turísticas en Fusagasugá, estas carecen de definición y claridad en cuanto a los actores involucrados y los beneficios generados para la comunidad local,

Las comunidades rurales perciben el turismo como una fuente de ingresos potencial, pero también reconocen la falta de vinculación e inclusión en estos proyectos. Esto genera una percepción negativa hacia los líderes de las actividades turísticas, principalmente del sector público, lo que refuerza su exclusión y desinterés.

Adicionalmente, se observó que la falta de integración entre los nuevos residentes y las comunidades tradicionales afecta la cohesión social. Si bien las Juntas de Acción Comunal representan un grado de organización, su alcance no logra incorporar a las personas recién llegadas al territorio. La ausencia de vínculos y redes sociales entre los habitantes limita la participación en actividades conjuntas, como las relacionadas con el turismo gastronómico.

Finalmente, no se identificó una relación clara entre las nuevas ruralidades y las rutas gastronómicas en el municipio, ya que la comunidad local ha experimentado aculturación y pérdida de tradiciones culinarias. Esto ha dificultado la promoción de platos típicos por parte de la oficina de turismo y ha limitado el desarrollo de una oferta gastronómica propia. Además, el turismo parece estar centrado en grandes haciendas con recursos suficientes para recibir visitantes, relegando a la población rural a un rol secundario sin beneficios tangibles. Por lo tanto, se concluye que es imprescindible mejorar la articulación entre los sectores público y privado para garantizar un desarrollo turístico más inclusivo, sostenible y acorde con las expectativas y necesidades de la comunidad local.

Recomendaciones

En primer lugar, se recomienda implementar un proceso inclusivo con la comunidad en la planificación y desarrollo de las rutas gastronómicas. Esto permitirá que las actividades turísticas se adopten como propias por parte de la población local, fomentando un sentido de pertenencia y fortaleciendo su identidad cultural. Asimismo, es crucial realizar procesos de difusión dirigidos a todos los habitantes del municipio. Esto implica incorporar los platos autóctonos identificados a través de la investigación como elementos centrales de la identidad municipal. La difusión debe comenzar en las escuelas y extenderse a las instituciones gubernamentales, utilizando estrategias como el boca a boca, que promuevan la preservación del patrimonio cultural y culinario transmitido por generaciones de mujeres y hombres en el territorio.

Es fundamental priorizar mejoras en la infraestructura del municipio, especialmente en las zonas rurales. Estas inversiones no solo beneficiarían el desarrollo de actividades turísticas, sino que también mejorarían la calidad de vida de los residentes, situando al turismo como un factor complementario. En paralelo, se recomienda mejorar la prestación de servicios básicos como la salud, cuya calidad y acceso son vitales para el bienestar de las comunidades rurales y para consolidar las condiciones necesarias para el desarrollo turístico sostenible.

En el ámbito gastronómico, resulta indispensable promover los productos locales y rescatar sus formas de preparación para reforzar la identidad culinaria del municipio. Esto es particularmente relevante dado que el 70 % de los habitantes rurales no son originarios de la región. La creación de espacios comunitarios de retroalimentación puede ser una estrategia efectiva para recoger, preservar y actualizar las identidades locales. Estos espacios permitirán desarrollar productos y rutas gastronómicas que reflejen las realidades cambiantes de la comunidad, integrando sus saberes y prácticas tradicionales.

En cuanto a las comunidades rurales, se recomienda fomentar su integración a través del trabajo conjunto y la participación en proyectos comunitarios. Las redes comunitarias deben fortalecerse como plataformas que representen las voces del campo en el municipio, asegurando que los procesos de planificación incluyan sus necesidades y perspectivas. Dentro de estas redes, sería valioso impulsar la creación de sistemas de huertas familiares y comunitarias, promoviendo la soberanía alimentaria y desarrollando modelos de intercambio que beneficien a las comunidades tanto alimentaria como económicamente. Complementando esto, se propone apoyar la creación de sociedades de emprendimiento rural, que contribuyan a dinamizar la economía y consolidar redes comunitarias más sólidas.

Para los actores involucrados directamente en el sector turístico, se recomienda la vinculación activa con los productores locales. Esto generará beneficios económicos y sociales, permitiendo que las comunidades se perciban como beneficiarias de los procesos turísticos. Al integrar a los productores en las actividades turísticas, se podrá mejorar la percepción de estas iniciativas y garantizar que los beneficios sean compartidos entre los diferentes actores.

Es esencial realizar un reconocimiento amplio de las culturas culinarias presentes en el municipio. Los actores vinculados al turismo deben considerar los conocimientos locales, incluidos los saberes culinarios sobre platos e ingredientes autóctonos. Además, se deben tener en cuenta las transformaciones culturales y significados actuales que estos elementos pueden adquirir según el contexto. Este enfoque permitirá una integración más sólida de las comunidades locales en los procesos turísticos y contribuirá a la preservación de su patrimonio vivo.

Para enriquecer el campo de estudio sobre las nuevas ruralidades y el turismo, se recomienda que futuras investigaciones aborden:

Estudios comparativos regionales: Realizar análisis sobre cómo cambian las dinámicas turísticas en función de las nuevas ruralidades en municipios de diversas regiones, no solo de Cundinamarca. Esto permitiría comprender mejor las evoluciones territoriales a nivel nacional y sus implicaciones para el desarrollo turístico.

Aplicación de cartografía social: Implementar ejercicios de cartografía social para estudiar, mediante mapas colaborativos, cómo se comporta la comunidad en términos de tradición culinaria y las manifestaciones de las nuevas ruralidades. Esta herramienta visual puede revelar patrones y percepciones espaciales valiosas.

Grupos focales para percepciones profundas: Llevar a cabo grupos focales para explorar en detalle las percepciones de las poblaciones locales. Esta metodología cualitativa puede ofrecer una comprensión más profunda de sus experiencias, necesidades y expectativas, sirviendo como base para la formulación de estrategias y políticas de turismo más pertinentes y participativas.

Referencias bibliográficas

- Alcaldía municipal de Fusagasugá. *Municipio*, (2023).
<https://www.fusagasuga.gov.co/tema/municipio>.
- Aguirre, P. La Seguridad Alimentaria, (2023). Buenos Aires. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/http://www.assal.gov.ar/bitacoradelaalimentacion/bibliografia/Seguridad%20Alimentaria%20Patricia%20Aguirre.pdf.

Definiciones Comité de Turismo y Competitividad (CTC). (2017). UNWTO.

Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), 2023.

FAO, FIDA, Unicef, WFP and WHO. (2022). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo (Informe SOFI - 2022)*.

Naciones Unidas, 2023. Objetivos de Desarrollo Sostenible. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>.

ITDG Publishing 2005.

Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center, 2019, Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, OMT, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420995>.

Palafox-Muñoz, A, y Martínez-Perezchica, M.G. (2015). *Turismo Y Nueva Ruralidad: Camino a La Sustentabilidad Social*. Letras Verdes. Revista Latinoamericana De Estudios Socioambientales, n.º 18 (septiembre):137-58. <https://doi.org/10.17141/letrasverdes.18.2015.1608>.

Plan de Ordenamiento Territorial Municipio de Fusagasugá. (2020). Secretaría de Planeación.

Prieto, M.F. y Triana Valiente, M.F. 2019. Las rutas gastronómicas en el departamento del Meta. Una propuesta de sustentabilidad turística. *Turismo y Sociedad*. 25, (jun. 2019), 169–194. DOI: <https://doi.org/10.18601/01207555.n25.09>.

Rosas-Baños, M. (2013). *Nueva Ruralidad desde dos visiones de progreso rural y sustentabilidad: Economía Ambiental y Economía Ecológica*. Polis (Santiago), 12(34), 225-241. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-65682013000100012>.

Ruiz Rivera, N., & Delgado Campos, J. (2008). Territorio y nuevas ruralidades: un recorrido teórico sobre las transformaciones de la relación campo-ciudad. *EURE (Santiago)*, 34(102), 77-95. <https://dx.doi.org/10.4067/S0250-71612008000200005>

Windfuhr, M. y Jonsén, J. (2005). *Soberanía Alimentaria Hacia la democracia en sistemas alimentarios locales*. FIAN-Internacional. Traducción de Polly Castañeda, traducción no oficial del documento oficial en idioma inglés titulado “Food Sovereignty: towards democracy in localized food systems” ubicado en <http://www.ukabc.org/foodsovpaper.htm> <http://www.ukabc.org/foodsovpaper.htm>, © Copyright.

Zeinab, J. (2016). *Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña*. VL - 14. DOI - 10.25145/j. Pasos.2016.14.079 PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural.

