

RUTA GASTRONÓMICA DEL AMASIJO Y EL EMBUTIDO BOYACENSE
DEL CORREDOR CENTRAL VENTAQUEMADA – IZA
GRUPO DE INVESTIGACIÓN GUIA – UPTC DUITAMA

El proyecto de la Ruta gastronómica nace como estrategia de innovación en el desarrollo de productos turísticos gastronómicos cuyo objetivo es impulsar el turismo comunitario y sostenible mediante el uso de insumos propios de su producción agropecuaria de la región boyacense. La ruta gastronómica del amasijo y embutido boyacense enseña el itinerario de atractivos turísticos, culturales y naturales presentes en el corredor central de Boyacá, que se integran a la oferta gastronómica de la región, para brindar oportunidades en la conservación del patrimonio y la cultura de la región. Este tipo de productos turísticos despierta mayor interés en el visitante, al formar parte de la trilogía en turismo como son alimentación, transporte y alojamiento.

El innovar en el diseño de productos gastronómicos para el corredor central de Boyacá, será percibido como fuente de oportunidad para el campo, ya que se desarrollan competencias en los campesinos para la producción de productos gastronómicos, de manera que sea una alternativa más para obtener recursos y por ende mejorar su calidad de vida. Este será un mecanismo para atraer la inversión de capital. Pero lo más representativo involucrando grupos de población local del área rural en búsqueda del desarrollo personal y familiar.

