



Cuadernos Gestión Turística del Patrimonio

Handbook of tourism management heritage

Journal homepage: <https://cuadernosgestionturisticadelpatrimonio.es>

ISSN: 2952-2390

La etnogastronomía como catalizador de los productos cultural como motor de desarrollo del turismo agroecológico

Alfonso José Fernández¹

PALABRAS CLAVE

Etnogastronomía

Patrimonio cultural

Productos cultural

Sostenibilidad

Turismo agroecológico

RESUMEN

El análisis del potencial de la etnogastronomía como eje para impulsar el turismo agroecológico en la parroquia Calderas, en el municipio Bolívar del estado Barinas, Venezuela, tiene como propósito identificar y valorar este potencial. Se adoptó una metodología cualitativa descriptiva con un enfoque fenomenológico-hermenéutico, realizando entrevistas semiestructuradas a tres cultores o artesanos seleccionados por su conocimiento gastronómico. Los resultados mostraron que Calderas posee un fuerte potencial turístico basado en su etnogastronomía, destacando productos emblemáticos, saberes ancestrales y festividades locales.

¹ Grupo de Creación Intelectual Red de Estudio Transdisciplinario en Turismo Agroecológico, Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora, Barinas.Venezuela <https://orcid.org/0000-0002-0678-7014> Correo Electrónico: alfjosefer@gmail.com.



Esta obra está bajo una licencia internacional Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0.

Introducción

El turismo, en su constante evolución, ha diversificado sus modalidades para atender a un público cada vez más consciente y exigente. Dentro de este abanico de opciones, el turismo agroecológico emerge como una alternativa que busca conectar al visitante con la naturaleza, la producción de alimentos y las tradiciones culturales de las comunidades locales. Este enfoque no solo ofrece experiencias auténticas, sino que también promueve la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico de las zonas rurales, convirtiéndose en una herramienta valiosa para la preservación del patrimonio cultural y la revitalización de prácticas ancestrales. La etnogastronomía, entendida como el estudio de la alimentación en su contexto cultural, se presenta como un componente fundamental dentro de esta propuesta turística, ya que permite a los viajeros conocer y apreciar la identidad de un lugar a través de sus sabores, ingredientes y técnicas culinarias.

Los antecedentes del turismo agroecológico se remontan a iniciativas de desarrollo rural que buscaban diversificar los ingresos de los agricultores y promover prácticas agrícolas sostenibles. En sus inicios, estas propuestas se centraban principalmente en la oferta de alojamiento rural y la venta directa de productos agrícolas. Sin embargo, con el tiempo, se incorporaron elementos educativos y experienciales que permitieron a los visitantes participar activamente en las actividades agrícolas y aprender sobre la importancia de la biodiversidad y la conservación del ambiente.

La etnogastronomía, por su parte, ha ganado relevancia en los últimos años gracias al creciente interés por la cocina tradicional y los productos locales. Fernández et al. (2024) demostraron cómo los elementos etnogastronómico que pueden ser aprovechados como una oferta turística agroecológica diferenciada en la parroquia Calderas, Estado Barinas, Venezuela, resaltando el valor de los saberes ancestrales y la identidad cultural de la comunidad.¹

A pesar del creciente interés por el turismo agroecológico y la etnogastronomía, aún existen desafíos importantes que limitan su desarrollo y potencial. Uno de los principales problemas es la falta de articulación entre los diferentes actores involucrados, como los agricultores, los operadores turísticos, los gobiernos locales y las organizaciones de la sociedad civil. En muchos casos, las iniciativas de turismo agroecológico se desarrollan de forma aislada, sin una planificación estratégica que permita maximizar sus beneficios y minimizar sus impactos negativos. Además, la falta de capacitación y de recursos financieros dificulta la innovación y la diversificación de la oferta turística. Otro problema importante es la falta de visibilidad y de promoción de los productos y servicios turísticos agroecológicos, lo que limita su acceso a los mercados nacionales e internacionales. Estudios como el de Villatoro et al. (2024) en México, resaltan la importancia de fortalecer e impulsar el consumo de productos agroecológicos locales.²

En este contexto, la presente investigación plantea la siguiente pregunta central: ¿Cómo la etnogastronomía puede actuar como catalizador de los productos culturales para impulsar el desarrollo del turismo agroecológico en la parroquia Calderas, ubicada en el municipio Bolívar del estado Barinas, Venezuela? Esta interrogante busca explorar la relación intrínseca entre la alimentación, la cultura y el turismo, y cómo la puesta en valor

de los saberes y sabores locales puede generar oportunidades de desarrollo sostenible para las comunidades rurales. Además, la etnogastronomía, al ser un elemento de la identidad cultural, puede atraer a un público interesado en conocer y experimentar la autenticidad de un lugar, lo que a su vez impulsa la demanda de productos y servicios turísticos agroecológicos.

En relación con la gastronomía sustentable, Jiménez et al. (2023) subrayan la función de los mercados de la tierra como una estrategia eficaz. Su investigación demuestra cómo estos espacios facilitan el consumo de productos locales y fomentan el intercambio de conocimientos valiosos entre productores y consumidores.³ De manera similar, Núñez (2024) explora la gastronomía local como un componente esencial tanto para la preservación cultural como para el desarrollo del turismo agroecológico, el cual resalta la trascendencia de la cocina tradicional como un símbolo de identidad y, a su vez, como un significativo atractivo turístico.⁴

En la misma línea, Mora y Chiriboga (2017) proponen el turismo agroecológico como una alternativa viable para el desarrollo turístico sostenible en Ecuador. Su análisis evidencia cómo esta modalidad turística posee la capacidad de generar beneficios económicos, sociales y ambientales tangibles para las comunidades rurales.⁵ Por su parte, Benítez (2022) enfatiza la relevancia de impulsar la producción y el consumo de alimentos locales como un medio para robustecer la economía de las zonas rurales en México.⁶ Asimismo, Spinetti (2024) investiga la importancia de los servicios de gastronomía en la valorización de productos agroecológicos en Uruguay. Su estudio destaca que los circuitos cortos de comercialización alimentaria tienen el potencial de promover el consumo de alimentos locales y fortalecer la relación crucial entre productores y consumidores.⁷ En un contexto similar, Fernández (2024) explora las oportunidades de empleo verde que se derivan de una ruta turística agroecológica en Venezuela, demostrando cómo el turismo agroecológico puede ser una fuente significativa de ingresos y empleos en las áreas rurales.⁸

En consecuencia, Pelegrín (2022) sugiere un rediseño de la oferta de productos turísticos, resaltando la necesidad de integrar elementos culturales y gastronómicos con el fin de diversificar la oferta turística existente y atraer a un público más amplio.⁹ Adicionalmente, et al. (2024), analizan la gestión de productos turísticos patrimoniales en La Habana, Cuba. Su investigación demuestra cómo la valorización del patrimonio cultural puede generar beneficios económicos y sociales sustanciales para la comunidad local.¹⁰ De forma concurrente, Crespo et al. (2023) examinan la puesta en valor de un producto turístico fundamentado en la cultura, la historia y la identidad como una estrategia para el desarrollo de ciudades que aspiran a ser destinos turísticos.¹¹

En el ámbito del turismo agroecológico sostenible y responsable, se exponen conocimientos y herramientas prácticas dirigidas a robustecer su desarrollo y su contribución activa al progreso de las comunidades rurales. Paralelamente, se enfatiza el potencial de la etnogastronomía como un motor esencial para dinamizar tanto el turismo agroecológico como la preservación del valioso patrimonio cultural local. En esta línea, la propuesta de Cruz et al. (2024) señala que la valorización de los productos culturales

autóctonos, mediante la promoción dinámica de la gastronomía tradicional, la recuperación de recetas ancestrales y la creación de experiencias turísticas auténticas,¹² resulta fundamental para generar beneficios sustanciales a las comunidades rurales, favoreciendo de esta manera un futuro más sostenible y equitativo en la región de Barinas.

En este sentido, la parroquia Calderas exhibe características distintivas, comenzando por sus fértiles extensiones de tierra dedicadas al cultivo tradicional de café y cacao. Su geografía montañosa alberga una notable diversidad de microclimas, lo que a su vez sustenta una rica biodiversidad con especies endémicas. La comunidad local atesora y mantiene saberes ancestrales relacionados con las técnicas de cultivo y el procesamiento de alimentos. Asimismo, celebra festividades imbuidas de profundas tradiciones culinarias, reflejo de una historia estrechamente vinculada a la producción agrícola, particularmente del café y el cacao. La identidad singular de Calderas se manifiesta de manera palpable en su gastronomía, que integra ingredientes autóctonos como el ají dulce, la batata y una variedad de hierbas aromáticas. Las técnicas de cocción, transmitidas de generación en generación, dan origen a platos emblemáticos como la nuez de Calderas, el conopio y diversas preparaciones a base de café, complementados por otros ingredientes locales y dulces tradicionales elaborados con las frutas propias de la región.

Actualmente, el creciente interés de los consumidores por productos y servicios turísticos que demuestran respeto por el medio ambiente y contribuyen al desarrollo de las comunidades locales constituye una coyuntura propicia para la parroquia Calderas. Los viajeros buscan cada vez más experiencias auténticas y personalizadas que les permitan una inmersión profunda en la cultura y las tradiciones de los destinos que exploran. En este contexto, el turismo agroecológico, tal como lo señala Briceño (2024), al ofrecer la oportunidad de participar activamente en labores agrícolas, aprender sobre los procesos de producción de alimentos y disfrutar de la genuina gastronomía local, responde de manera directa a esta demanda.¹³ De esta manera, Morales y Rodríguez (2024) y Fernández (2024) indican que la etnogastronomía, con sus sabores distintivos y sus narrativas culinarias, posee un atractivo significativo para los turistas, generando así importantes oportunidades de desarrollo económico, social y cultural para la localidad de Calderas.^{14 15}

El propósito general de esta investigación radica en analizar el potencial de la etnogastronomía como eje central para dinamizar el turismo agroecológico en la parroquia Calderas, ubicada en el municipio Bolívar del estado Barinas, Venezuela. Se busca identificar estrategias y prácticas que permitan capitalizar el potencial de la etnogastronomía para generar beneficios económicos, sociales y ambientales en las comunidades rurales.

Materiales y Métodos

Este estudio analizará el potencial de la etnogastronomía como eje central para dinamizar el turismo agroecológico en la parroquia Calderas, ubicada en el municipio Bolívar del estado Barinas, Venezuela. Adoptaremos un enfoque cualitativo descriptivo, siguiendo la

línea de Valles et al. (2022), quienes argumentan que este método facilita la inmersión del investigador en la realidad estudiada para comprender las perspectivas, significados y vivencias de los sujetos.¹⁶

Para ahondar en la comprensión de las experiencias y los significados que los actores locales atribuyen a sus prácticas culinarias, emplearemos el método fenomenológico-hermenéutico. Tal como señalan Finol y Acosta (2024), este método se enfoca en la descripción e interpretación de las experiencias vividas desde la perspectiva de los participantes, buscando capturar la esencia de sus vivencias subjetivas.¹⁷ La hermenéutica, por su lado, permitirá interpretar los significados que emergen de estas experiencias dentro de su contexto cultural y social específico.

Selección de Informantes Clave

La selección de los participantes para esta investigación se llevará a cabo mediante un muestreo intencional de informantes clave. En concordancia con la metodología propuesta por López (2004), se priorizarán aquellos individuos que demuestren un conocimiento especializado, una experiencia relevante y una participación activa dentro del fenómeno investigado.¹⁸ Estos informantes clave estarán inmersos en el tejido social de la comunidad de la Parroquia Calderas y formarán parte integral de sus procesos de toma de decisiones. Para este estudio específico, se seleccionarán tres (3) cultores y/o artesanos locales de dicha parroquia.

Los criterios de selección se centraron en individuos con un profundo conocimiento de la cultura gastronómica local, abarcando recetas, tradiciones y prácticas agroecológicas. Se priorizó la experiencia en el sector turístico, especialmente en iniciativas rurales o agroecológicas, aunque también se valoró un conocimiento culinario exhaustivo. Además, se consideró la capacidad para representar tradiciones culinarias significativas, el compromiso con la sostenibilidad, las habilidades comunicativas y la disposición para compartir vivencias relacionadas con la gastronomía local y su conexión con el entorno agroecológico. Esta selección estratégica busca obtener una comprensión rica y detallada de las prácticas culinarias de Calderas, fundamental para analizar el potencial de la etnogastronomía en el contexto del turismo agroecológico.

Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información

En concordancia con el método fenomenológico-hermenéutico que enmarca esta investigación, la recolección de información se aplicó la entrevistas en profundidad semiestructuradas a tres informantes clave, guiadas por un guion temático de siete preguntas generadoras para explorar sus experiencias y perspectivas sobre la gastronomía local y su potencial turístico; y revisión documental de fuentes históricas, culturales,

agrícolas y turísticas de la parroquia Calderas, utilizando fichas de registro y análisis para contextualizar los hallazgos.

Técnicas de Procesamiento y Análisis de los Datos

El análisis de los datos se realizará mediante un enfoque cualitativo, siguiendo las directrices propuestas por Guevara et al. (2020), que incluyen la categorización, estructuración, teorización, triangulación e interpretación de la información.¹⁹ Para ello, se comprenden el análisis fenomenológico descriptivo de las transcripciones y notas de campo para identificar temas y patrones en las experiencias de los informantes sobre etnogastronomía; el análisis narrativo de sus relatos para comprender la construcción de historias y significados en relación con la gastronomía local; la categorización y codificación de la información en unidades de significado y categorías temáticas, organizadas mediante matrices de datos; la triangulación de los datos obtenidos de entrevistas, observación y revisión documental para una comprensión robusta; y la interpretación de los hallazgos en diálogo con el marco teórico de la etnogastronomía y el turismo agroecológico, buscando sus implicaciones para el desarrollo local.

Validación y Confiabilidad de la Información

Según Martínez (2014), la validez y confiabilidad de la información en esta investigación cualitativa y fenomenológico-hermenéutica se abordarán mediante la triangulación de datos y métodos, la validación de los hallazgos preliminares con los participantes clave para asegurar la fidelidad de sus experiencias, la descripción y contextualizada de los resultados para facilitar la transferibilidad, y la reflexividad del investigador para minimizar sesgos y asegurar una interpretación objetiva.²⁰ Mediante la aplicación rigurosa de estas técnicas y estrategias, se espera obtener resultados válidos y confiables que contribuyan a analizar el potencial de la etnogastronomía como eje central para dinamizar el turismo agroecológico en la parroquia Calderas, ubicada en el municipio Bolívar del estado Barinas, Venezuela, generando conocimientos relevantes para el desarrollo rural comunitario sostenible.

Hallazgos y Discusión

Para analizar el potencial de la etnogastronomía como eje central para dinamizar el turismo agroecológico en la parroquia Calderas, ubicada en el municipio Bolívar del estado Barinas, Venezuela, se llevó a cabo un análisis cualitativo. Este involucró la organización, categorización e interpretación de las perspectivas de tres informantes clave: cultores y artesanos locales. La triangulación de teorías y las categorías emergentes del trabajo de campo fueron cruciales en este proceso. Como resultado, se definieron

categorías y subcategorías que ofrecen una visión detallada del fenómeno estudiado. La Tabla 1 presenta una síntesis de estos hallazgos, evidenciando la conexión entre la "Etnogastronomía", el "producto cultural" y el "turismo agroecológico", lo cual sienta las bases para futuras exploraciones e implementaciones en este campo.

Asimismo, las percepciones y creencias de los actores sociales participantes en esta investigación arrojan subcategorías esenciales para analizar el potencial de la etnogastronomía como eje central en la dinamización del turismo agroecológico en la parroquia Calderas, municipio Bolívar del estado Barinas, Venezuela. El análisis comprenderá la identificación de los recursos existentes (Tabla 1), seguida de la aplicación de una matriz FODA para evaluar las potencialidades a través de sus fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades, y culminará con el establecimiento de estrategias para impulsar el desarrollo del turismo agroecológico y la etnogastronomía local.

Tabla 1.

Categorías y Subcategorías emergentes con su respectiva Triangulación

Actores Clave	Etnogastronomía	Producto Cultural	Turismo Agroecológico
1	Productos emblemáticos: Nueces de Calderas. Cultivos tradicionales: Cacao, café, caña de azúcar. Frutas y hortalizas: Guaje, piña, lechosa, conopias.	Fiestas religiosas: Eventos centrales con actividades culinarias. Transmisión intergeneracional: Abuelos como difusores de tradiciones.	Rutas turísticas: Aprovechamiento y creación de rutas gastronómicas. Merenderos comunitarios: Espacios para degustar y disfrutar el paisaje. Ferias gastronómicas: Eventos para promover la gastronomía local. Actividades eclesiásticas: Vinculación de la gastronomía con celebraciones.
2	Productos estrella: Nuez, conopia, cambur, quinchoncho. Platos típicos: Pollo de conopia, arroz velorio, cielito lindo... Preparaciones tradicionales: Dulces, bebidas, sopas, platos principales. Valorización de lo local: Uso de ingredientes propios y recetas transmitidas.	Platos típicos: Recetas vinculadas a la identidad y productos locales. Pérdida de tradiciones: Influencia externa y desinterés juvenil.	Paisajes naturales: Integración de recursos naturales en la experiencia. Cultura local: Valorización de tradiciones y costumbres culinarias. Falta de organización: Ausencia de estructura para gestionar el turismo. Explotación de recursos: Aprovechamiento inadecuado por externos. Desmotivación de la comunidad: Pérdida de interés por experiencias negativas.
3	Capacitación: Cursos de cocina, dulcería, panadería artesanal. Transmisión del conocimiento: Aprendizaje de los ancianos. Uso de productos locales: Materia prima agroecológica.	Promoción cultural: Esfuerzos por preservar y difundir la cultura culinaria. Valorización de lo local: Uso de ingredientes y recetas tradicionales.	Potencial de la comunidad: Participación en actividades gastronómicas. Necesidad de diversificar la oferta: Senderismo, aves, artesanía. Fortalecimiento de las cadenas de valor: Vinculación de actores. Inversión económica: Microcréditos, proyectos para equipos. Capacitación: Cursos para producción, procesamiento y comercialización. Recursos humanos: Conocimiento tradicional, disposición, necesidad de formación. Recursos naturales: Paisajes, ríos, cascadas, flora y fauna. Recursos culturales: Fiestas, tradiciones, arquitectura.

Fuente: Elaboración propia

La Tabla 1 revela la intrincada conexión entre la etnogastronomía y el potencial turístico agroecológico en la parroquia Calderas. La riqueza del patrimonio culinario local se manifiesta en productos emblemáticos como las nueces de Calderas y cultivos tradicionales como cacao, café y caña de azúcar, así como en sus platos y preparaciones típicas. Esta diversidad, aunada a los saberes ancestrales, constituye un activo diferenciador para el turismo, ofreciendo experiencias auténticas a los visitantes interesados en la cultura local y su gastronomía.¹⁵ Las fiestas religiosas emergen como eventos centrales que articulan prácticas culinarias significativas, transmitidas intergeneracionalmente, resaltando el valor del capital social y la memoria colectiva en la preservación de la identidad gastronómica. Sin embargo, la pérdida de tradiciones señala la urgencia de estrategias de promoción cultural para valorizar este patrimonio.¹²

La articulación entre la gastronomía, la cultura y el potencial turístico se evidencia en las rutas turísticas y los merenderos comunitarios, que integran la oferta etnogastronómica en la experiencia del visitante, aprovechando los paisajes naturales. No obstante, la falta de organización y la desmotivación comunitaria representan desafíos para un desarrollo turístico sostenible y participativo. El potencial de la comunidad y la necesidad de diversificar la oferta con actividades como senderismo y artesanía, concuerdan con la importancia de la capacitación y el fortalecimiento de las cadenas de valor para consolidar el turismo agroecológico como una actividad económica y culturalmente enriquecedora (Fernández et al., 2024). El análisis del potencial turístico agroecológico implica una evaluación sistemática de los recursos y características del territorio para identificar sus capacidades para un turismo que integre la producción agrícola sostenible, la conservación ambiental y la valorización cultural.²⁴ Este análisis busca determinar fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas para un desarrollo turístico auténtico y respetuoso con el entorno. Visualizar Tabla 2.

Tabla 2. *Análisis del potencial de la etnogastronomía como eje central para dinamizar el turismo agroecológico en la parroquia Calderas.*

FACTORES INTERNOS	FORTALEZAS (F)	DEBILIDADES (D)	OPORTUNIDADES (O)	AMENAZAS (A)
Etnogastronomía	F1: Productos emblemáticos y estrella (nueces, conopia, cambur, quinchoncho). F2: Riqueza de cultivos tradicionales (cacao, café, caña de azúcar) y diversidad de frutas y hortalizas.	D1: Pérdida de tradiciones culinarias por influencia externa y desinterés juvenil.	O1: Posibilidad de crear rutas gastronómicas aprovechando productos emblemáticos y platos típicos. O2: Desarrollo de ferias gastronómicas	A1: Mayor interés de las nuevas generaciones por tendencias gastronómicas externas, dejando de lado las locales.

	F3: Platos y preparaciones típicas con valorización de ingredientes locales y recetas transmitidas. F4: Conocimiento tradicional en cocina, dulcería y panadería artesanal transmitido por ancianos. F5: Uso de materia prima agroecológica local.		para promover la oferta local. O3: Valorización de lo local como factor diferenciador en el mercado turístico.	
Producto Cultural	F6: Fiestas religiosas como eventos centrales que articulan actividades culinarias significativas. F7: Transmisión intergeneracional del conocimiento culinario, con los abuelos como principales difusores. F8: Existencia de actividades eclesiásticas vinculadas a la gastronomía.	D2: Falta de organización y estructura para gestionar el turismo.	O4: Promoción cultural para preservar y difundir la riqueza culinaria asociada a las fiestas y tradiciones. O5: Valorización de ingredientes y recetas tradicionales como atractivo turístico cultural.	A2: Desaparición del conocimiento culinario tradicional debido al fallecimiento de los ancianos y la falta de transmisión efectiva.
Turismo Agroecológico	F9: Potencial de la comunidad y disposición a participar en actividades gastronómicas. F10: Existencia de recursos humanos con conocimiento tradicional y necesidad de formación. F11: Presencia de paisajes naturales atractivos (ríos, cascadas, flora y fauna). F12: Existencia de recursos culturales (fiestas, tradiciones, arquitectura).	D3: Desmotivación de la comunidad por posibles experiencias negativas o falta de beneficios percibidos. D4: Riesgo de explotación inadecuada de recursos por agentes externos.	O6: Aprovechamiento de paisajes naturales para integrar la oferta etnogastronómica en la experiencia del visitante. O7: Desarrollo de merenderos comunitarios como espacios de degustación y disfrute del paisaje. O8: Necesidad de diversificar la oferta turística (senderismo, avistamiento de aves, artesanía) complementando la gastronomía. O9: Fortalecimiento de las cadenas de valor vinculando a los actores locales. O10: Posibilidad de inversión económica a través de microcréditos y proyectos. O11: Implementación de capacitación para la producción, procesamiento y comercialización de productos.	A3: Explotación no sostenible de los recursos naturales si el turismo no se planifica adecuadamente. A4: Pérdida de la identidad cultural y gastronómica si no se protege y promueve activamente. A5: Falta de apoyo gubernamental o de políticas públicas para el desarrollo del turismo agroecológico.

: Elaboración propia

La Tabla 2 revela un potencial turístico agroecológico mixto en Calderas. Sus fortalezas internas radican en su rica etnogastronomía con productos únicos, cultivos tradicionales, saberes ancestrales, arraigo cultural festivo y paisajes naturales atractivos, aunado a una comunidad participativa. Sin embargo, la pérdida de tradiciones culinarias, la falta de organización turística, la desmotivación comunitaria y el riesgo de explotación externa son debilidades cruciales. Para capitalizar oportunidades externas como rutas gastronómicas, ferias, valorización local, promoción cultural y aprovechamiento natural,

se deben mitigar amenazas como tendencias foráneas, pérdida de conocimiento, explotación insostenible y falta de apoyo institucional.

Discusión

La parroquia Calderas, ubicada en Venezuela, se erige como un enclave de significativa riqueza etnogastronómica, presentando un potencial para impulsar el turismo agroecológico. Su vasto inventario de productos autóctonos, que abarca desde las apreciadas nueces hasta cultivos tradicionales como el cacao y el café, complementado por una diversidad de frutas y hortalizas propias de la región, constituye una base para el diseño de experiencias turísticas auténticas y enriquecedoras.

No obstante, la materialización de este prometedor escenario se ve intrínsecamente ligada a la superación de desafíos cruciales, entre los que destacan la imperiosa necesidad de preservar las arraigadas tradiciones culinarias, la urgencia de establecer una organización turística cohesionada y eficiente, el fomento de la motivación y la participación activa de la comunidad local, y la implementación de una gestión sostenible de los valiosos recursos naturales y culturales que caracterizan a la parroquia.

Asimismo, el profundo valor cultural que impregna la gastronomía de Calderas se manifiesta con especial intensidad durante las celebraciones religiosas, las cuales, tal como señalan, actúan como catalizadores de prácticas culinarias ancestrales. Estas festividades se convierten en escenarios vitales para la transmisión intergeneracional del conocimiento culinario, donde la figura de los abuelos emerge como un pilar fundamental en la custodia de recetas y técnicas tradicionales. Este legado, transmitido de generación en generación, no solo representa un acervo cultural invaluable, sino que también constituye un activo estratégico para la creación de productos turísticos genuinos y diferenciados, capaces de atraer a un público ávido de experiencias auténticas.¹

En este contexto, el potencial turístico intrínsecamente ligado a la etnogastronomía de Calderas se revela como sustancial. Se vislumbran oportunidades significativas para el desarrollo de rutas turísticas especializadas en la gastronomía local, la creación de acogedores merenderos comunitarios que permitan a los visitantes degustar platos típicos en entornos naturales privilegiados, y la organización de ferias gastronómicas que sirvan como plataforma para promocionar los productos y preparaciones tradicionales de la región.¹² Sin embargo, la implementación de estas iniciativas demanda una planificación meticulosa para prevenir la mercantilización excesiva y la consecuente pérdida de autenticidad. Resulta crucial, por ende, que la comunidad local participe activamente en el diseño y la gestión de estas actividades turísticas, asegurando una distribución

equitativa de los beneficios económicos y sociales, al tiempo que se salvaguardan los valiosos valores culturales.¹⁵

A pesar del prometedor potencial, la preservación de las tradiciones culinarias en Calderas enfrenta amenazas significativas. La influencia de factores externos, la creciente globalización de los alimentos y un perceptible desinterés de las nuevas generaciones por las prácticas ancestrales representan un riesgo latente para la supervivencia de este valioso patrimonio. Esta problemática, subraya la urgencia de implementar estrategias de promoción cultural que fomenten el orgullo por las raíces locales y transmitan a los jóvenes la riqueza de su herencia gastronómica.¹³ Iniciativas como talleres de cocina tradicional, programas educativos integrados en las escuelas y la documentación audiovisual de recetas y técnicas ancestrales pueden contribuir de manera significativa a la revitalización y salvaguarda de este importante patrimonio cultural. Adicionalmente, la falta de una organización y estructura sólidas para gestionar el turismo de manera efectiva en Calderas emerge como otro desafío crucial, requiriendo un abordaje integral que involucre a todos los actores locales para superar la desmotivación comunitaria y asegurar que los beneficios del turismo se traduzcan en un desarrollo local tangible y sostenible.

Conclusiones

La etnogastronomía de la parroquia Calderas representa un valioso activo para impulsar su turismo agroecológico. En efecto, esta no se limita a la simple elaboración de platillos, sino que actúa como un auténtico vehículo de transmisión de la identidad cultural local. Así, productos emblemáticos como las Nueces de Calderas, el cacao y el café, junto con preparaciones tradicionales como el pollo de conopia y el arroz veloriero, encierran la historia y las costumbres de la comunidad. Por consiguiente, al realzar y promocionar estos elementos culinarios distintivos, no solo se fortalece el sentido de pertenencia entre los habitantes, sino que también se brinda a los visitantes una conexión genuina con la riqueza cultural del lugar.

Además de los productos culinarios en sí, las manifestaciones culturales asociadas, que abarcan desde las festividades religiosas con sus tradiciones gastronómicas hasta las recetas transmitidas de generación en generación, constituyen un atractivo turístico significativo. En este sentido, la integración de estos elementos en la creación de rutas turísticas temáticas y la organización de ferias gastronómicas ofrecen a los turistas una experiencia inmersiva y enriquecedora. De esta manera, los visitantes tienen la oportunidad de aprender sobre las técnicas de preparación ancestrales, comprender el

significado cultural de los ingredientes autóctonos y descubrir la historia que subyace a cada sabor, trascendiendo la mera degustación de alimentos.

Referencias Bibliográficas

1. Fernández, A., M. Paredes y B. Cáceres. 2024. "Elementos etnogastronómicos como oferta turística agroecológica en la parroquia Calderas, Estado Barinas, Venezuela." *Revista Científica Dékamu Agropec* 5 (2): 120–129. <https://doi.org/10.55996/dekamuagropec.v5i2.269>.
2. Villatoro, J., Vidal, M., Vázquez, A., Tolentino, J. y Wojtarowski, A. 2024. "Circuitos cortos de comercialización en la Zona Metropolitana de Xalapa, Veracruz, México, un análisis estructural para su fortalecimiento." *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 34 (63): e241399. <https://doi.org/10.24836/es.v34i63.1399>.
3. Jiménez, P., Saucedo, Y., Palmas, D., y Jiménez, A. 2023. "Los mercados de la tierra como estrategia para una gastronomía sustentable." *Siembra*, 10 (2): e5366. <https://doi.org/10.29166/siembra.v10i2.5366>.
4. Núñez, C. B. 2024. "Preservación cultural y turismo agroecológico: Explorando la gastronomía local en Bueno de Andrada." *Raíces: Revista de Ciencias Sociales y Políticas*, 14 (1) 13-28. <https://revistas.unan.edu.ni/index.php/Raices/article/view/3811>.
5. Mora, F. M., y Chiribog, E. F. 2017. "Turismo agroecológico: Alternativa de desarrollo turístico sostenible en la zona rural de la provincia del Guayas." *INNOVA Research Journal*, 2 (5): 152–162. <https://doi.org/10.33890/innova.v2.n5.2017.270>.
6. Benítez, J. 2022. "Agroturismo como estrategia para la valorización y consumo de productos agroecológicos en el municipio de Isidro Fabela, Estado de México." Tesis de maestría, Universidad Autónoma del Estado de México. Repositorio Institucional de la Universidad Autónoma del Estado de México. <http://hdl.handle.net/20.500.11799/138251>.
7. Spinetti, M. 2024. "Relevancia de los servicios de gastronomía en la valorización de productos agroecológicos: un acercamiento a circuitos cortos de comercialización alimentaria en Uruguay." Trabajo Fin de Máster, Universidad Internacional de Andalucía. Repositorio de la Universidad Internacional de Andalucía. <http://hdl.handle.net/10334/9425>.

8. Fernández, A. 2024. "Oportunidades de empleo verde: ruta turística agroecológica Finca El Coporo, una alternativa desde los asentamientos rurales." *Turismo Y Patrimonio*, (22): 127-145. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2024.n22.07>.
9. Pelegrín, L. 2022. "Rediseño de la oferta de productos turísticos de naturaleza Región Costa Sur Central de Cuba." *Revista de ciencias sociales*, 28 (Extra 5): 376-389. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8471698>.
10. Martín, Y., González, Y. y Ramírez, C. 2024. "Gestión de productos turísticos patrimoniales: Experiencia de desarrollo local desde la Universidad de La Habana." *Estrategia Y Gestión Universitaria*, 12 (1): 1–12. <https://doi.org/10.5281/zenodo.11243792>.
11. Crespo, R., A. Medina, R. C. Pons y J. Tanda. 2023. "Puesta en valor de un producto turístico basado en la cultura, historia e identidad para el desarrollo de ciudades destinos turísticos. Caso ciudad de Matanzas." *Retos Turísticos*, 22 (1): e-5283. Recuperado a partir de <https://retosturisticos.umcc.cu/index.php/retosturisticos/article/view/54>.
12. Cruz, M., F. Sánchez y V. Suarez. 2024. "Rutas enogastrómicas: la ruta del Ribeiro." *PASOS Revista De Turismo Y Patrimonio Cultural*, 22 (3): 561–577. <https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/view/3751>.
13. Briceño, C. 2024. "Preservación cultural y turismo agroecológico: Explorando la gastronomía local en Bueno de Andrada." *Raíces: Revista De Ciencias Sociales Y Políticas*, 7 (14): 13–28. <https://doi.org/10.5377/raices.v7i14.17855>.
14. Morales, V., y G. Rodríguez. 2024. "Acercamiento al patrimonio biocultural de Chicomuselo mediante su gastronomía: un enfoque para su preservación." *Exploraciones culturales y turísticas de Jalisco*, Universidad de Guadalajara. México, 45. https://www.researchgate.net/profile/Jose-Cornejo-Ortega-2/publication/382077992_Exploraciones_culturales_y_turisticas_de_Jalisco/links/668c6c05c1cf0d77ffc3828d/Exploraciones-culturales-y-turisticas-de-Jalisco.pdf#page=46
15. Fernández, A. 2022. "Turismo Agroecológico: Bebidas Tradicionales, Patrimonio Cultural y Sostenibilidad." *Revista Ambientis Occidentales*, 5 (1): 9–24. <http://revistas.unellez.edu.ve/index.php/ambientis/article/view/1978>.
16. Valle, A., Manrique, L., y Revilla, D. (2022). La investigación descriptiva con enfoque cualitativo en educación. Repositorio Institucional PUCP. Recuperado de <https://repositorio.pucp.edu.pe/index/handle/123456789/184559>

17. Finol, M., y Acosta, S. 2024. "El método fenomenológico-hermenéutico: Una revisión semisistemática." *Revista Dialogus*, 1 (14):13-35. <https://doi.org/10.37594/dialogus.v1i14.1507>.
18. López, P. 2004. "Población Muestra y Muestreo." *Punto Cero* 9 (8): 69-74. http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012&lng=es&tlng=es.
19. Guevara, G., A. E. Verdesoto, y N. Castro. 2020. "Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción)." *Recimundo* 4 (3): 163-73. [https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173).
20. Martínez, M. 2014. *Proyecto de tesis con metodología cualitativa*. Documento en línea. Calameo. Venezuela.
21. Fernández, A. J., V. V. Vizcaíno Ribas, and N. O. Lares Jimenez. 2024. "Potencialidades Turísticas Para El Desarrollo Del Turismo Agroecológico En El Barrio La Federación Estado Barinas-Venezuela." *Revista Científica Multidisciplinaria Jetypeka*, 4 (2): 1–19. Recuperado a partir de <https://www.revistajetypeka.edu.py/index.php/revistas/article/view/122>.