

PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO

Enfoques y perspectivas



Mayra Tobar - Carlos Inga
Alejandra Jara - Laura Montoya

Patrimonio Alimentario y
Turismo: *enfoques y*
perspectivas



Editorial Hambatu Sapiens

Marzo 2026

Copyright © Editorial Hambatu Sapiens

Copyright del texto © 2026 de Autores

International Publication Technical Data

Title: Patrimonio alimentario y turismo: enfoques y perspectivas.

Publisher: Editorial Hambatu Sapiens

Authors: Mayra Catalina Tobar Jácome; Carlos Fernando Inga Aguagallo; Alejandra Geovanna Jara Montoya; Laura Matilde Montoya Vargas.

Photography: Antonio Quiroz (Tonyeldelasfotos)

Format: PDF

Pages: 81 pág.

Size: A4 21x29.7cm

System Requirements: Adobe Acrobat Reader

Access Mode: World Wide Web

ISBN: 978-9907-805-09-3

DOI: <https://doi.org/10.63862/ehs-978-9907-805-09-3>

Primera edición, año 2026. Publicado por Editorial Hambatu Sapiens.

El contenido de esta obra, así como la veracidad y precisión de los datos presentados, son responsabilidad exclusiva de sus autores. Se permite la descarga y distribución libre del libro, siempre que se reconozca debidamente la autoría y no se modifique ni se utilice con fines comerciales. Queda prohibida su reproducción total o parcial por cualquier medio sin autorización previa. Uso exclusivo para fines educativos y de divulgación.

® PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO: ENFOQUES Y PERSPECTIVAS.

©2026. Mayra Catalina Tobar Jácome; Carlos Fernando Inga Aguagallo; Alejandra Geovanna Jara Montoya; Laura Matilde Montoya Vargas.

Licencia y derechos de uso

Patrimonio alimentario y turismo: enfoques y perspectivas, está licenciada bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

Para ver una copia de esta licencia, visite:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

Queda prohibida su reproducción total o parcial sin autorización previa. Uso exclusivo para fines educativos y de divulgación académica.

Editorial Hambatu Sapiens

Primera edición

ISBN 978-9907-805-09-3

Patrimonio alimentario y turismo: *enfoques y perspectivas*

Mayra Catalina Tobar Jácome; Carlos Fernando Inga Aguagallo

Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi

Alejandra Geovanna Jara Montoya

Unidad Educativa Adolfo Kolping

Laura Matilde Montoya Vargas

Unidad Educativa Central Técnico

Mayra Catalina Tobar Jácome

mayra.tobar@uaw.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0008-8436-7139>

Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi
Quito, Ecuador

Carlos Fernando Inga Aguagallo

carlos.inga@uaw.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0003-1929-4427>

Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi.
Quito, Ecuador

Alejandra Geovanna Jara Montoya

alejandra.jaramontoya@yahoo.com

<https://orcid.org/0009-0004-0013-8904>

Unidad Educativa Adolfo Kolping
Riobamba, Ecuador

Laura Matilde Montoya Vargas

arqlaura40@yahoo.es

<https://orcid.org/0009-0000-9881-0439>

Unidad Educativa Central Técnico
Quito, Ecuador

DEDICATORIA

Quiero dedicar este libro al ser más maravilloso de este planeta, a Dios, por ser un gran padre, por todo su amor y protección hacia mi persona, que hubiese hecho sin él en toda mi vida.

A la persona más especial para mí, a mi madre, por todos sus esfuerzos para que yo llegue a ser profesional y triunfe en la vida, por su amor, por su compañía, por sus consejos y por ser mi mejor amiga.

A mis hermanos, sobrinos, a Pochi, Ruffi, Micky y Nathy, mi fuente de amor inagotable y mi gran fortaleza.

A mi padre, que desde el cielo me sonríe y me motiva a seguir adelante.

A todas las personas que luchan por la soberanía alimentaria, por nuestras semillas autóctonas y por el amor al campo.

Mayra Catalina Tobar Jácome

A las manos que siembran, cosechan y cocinan; a quienes, desde sus saberes y tradiciones, preservan los sabores que narran la historia de los pueblos. En cada ingrediente cultivado, en cada técnica transmitida de generación en generación y en cada mesa compartida, se resguardan memorias colectivas que dan sentido a la identidad cultural de los territorios.

Este trabajo es un reconocimiento a las comunidades que mantienen vivo el patrimonio alimentario, a las cocinas que resisten al paso del tiempo y a los paisajes culturales donde la alimentación se convierte en un puente entre pasado, presente y futuro. Que estas páginas contribuyan a valorar, proteger y difundir la riqueza de los saberes y sabores que forman parte de la herencia viva de nuestros pueblos.

Carlos Fernando Inga

A Dios, por sostener mi pluma en los días de tormenta y por iluminar mi camino incluso cuando mis ojos solo veían sombras. Sin Tu presencia constante en cada página de mi vida, estas palabras jamás habrían encontrado su rumbo.

A mis hijas, luz de mis días y motor de mis sueños. Que este libro sea un espejo donde vean reflejado el amor infinito que siento por ustedes y un recordatorio de que, con fe y valentía, pueden escribir sus propias historias y alcanzar las estrellas.

A mis padres, por enseñarme que el amor se escribe con mayúsculas y con el ejemplo. Por cada sacrificio silencioso, por cada abrazo a tiempo y por regarme con la certeza de que, en sus ojos, siempre fui y seré su mejor obra.

Geovi Jara M.

A Jehová Dios, fuente infinita de sabiduría y fortaleza, por iluminar cada paso de esta obra con su divina guía.

A mi propio esfuerzo, reflejo de perseverancia y dedicación incansable ante cada desafío superado.

A mi amada familia, pilar inquebrantable de amor y apoyo, cuyo cariño transforma sueños en realidad.

Laura Montoya V.

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	v
ÍNDICE	ix
PRÓLOGO	xi
INTRODUCCIÓN.....	1
UNIDAD I	3
Turismo.....	3
1.1 Objetivo de la Unidad.....	3
1.2 Resultados de Aprendizaje.....	3
1.3 Diagrama del Aprendizaje	3
1.4 Síntesis	4
1.5 Fundamentación Teórica	4
1.5.1 Origen y Evolución del Turismo.....	4
1.5.2. Definiciones de Turismo y Clasificación	6
1.5.3. Concepto de Patrimonio Turístico	8
1.6 Aplicación del Conocimiento	10
UNIDAD II	13
Problemática, significado y tipos de turismo.....	13
2.1 Objetivo de la Unidad.....	13
2.2 Resultados de Aprendizaje.....	13
2.3 Síntesis	13
2.4 Diagrama del Aprendizaje	14
2.5. Fundamentación Teórica	14
2.5.1. Problemática, significado y tipos de turismo	14
2.5.6. El Turismo como una forma particular de uso del tiempo libre.....	19
2.5.7. Turismo de Masa, de Naturaleza y Alternativo.....	21
2.6. Aplicación del Conocimiento	26
UNIDAD III.....	28
Patrimonio alimentario.....	28
3.1 Objetivo de la Unidad.....	28

3.2 Resultados de Aprendizaje.....	28
3.3 Síntesis	28
3.4 Diagrama del Aprendizaje	29
3.5. Fundamentación Teórica	29
3.5.1. Patrimonio Alimentario	29
3.5.2. Análisis de artículos científicos	33
3.6 Aplicación del Conocimiento	34
UNIDAD IV.....	37
Patrimonio alimentario y turismo	37
4.1 Objetivo de la Unidad.....	37
4.2 Resultados de Aprendizaje.....	37
4.3 Síntesis	37
4.4 Diagrama del Aprendizaje	38
4.5 Fundamentación Teórica	38
4.5.1. Turismo Gastronómico	38
4.5.2. Relación entre patrimonio alimentario y turismo	42
4.5.3. Rutas culturales y ferias de productos artesanales	46
4.5.4. El patrimonio alimentario ecuatoriano en los nuevos modelos de turismo	51
4.5.5. El Patrimonio Alimentario Ecuatoriano	57
4.6 Aplicación del Conocimiento.....	60
Bibliografía	63

PRÓLOGO

El patrimonio alimentario ecuatoriano es un reflejo de la riqueza cultural y biodiversidad de este país, cuyas tradiciones culinarias han sido moldeadas por siglos de historia, influencias autóctonas y la fusión de culturas. Esta guía académica, propone explorar la intersección entre este vasto y diverso patrimonio gastronómico y el turismo, un ámbito que, en los últimos años, ha cobrado una importancia significativa como motor de desarrollo económico y social en Ecuador.

A través de un recorrido por las distintas regiones del país, desde la costa hasta la Amazonía, y pasando por los Andes y las Islas Galápagos, se busca desentrañar cómo las prácticas culinarias, las recetas ancestrales, los productos endémicos y los saberes transmitidos de generación en generación se han convertido en atractivos turísticos de gran valor. El turismo gastronómico en Ecuador, aunque en pleno auge, enfrenta el reto de conservar y promover este patrimonio de manera sostenible, evitando la homogeneización y la pérdida de identidad cultural.

Esta guía de aprendizaje no solo es una invitación a degustar y conocer la cocina ecuatoriana, sino también a reflexionar sobre la importancia de preservar estos tesoros culinarios en un contexto de globalización y cambio. Cada plato, cada ingrediente, cada técnica de preparación lleva consigo historias, tradiciones y simbolismos que van más allá del simple acto de comer; representan la esencia de comunidades que han encontrado en su alimentación una forma de resistencia, identidad y expresión cultural.

Con esta obra, pretende contribuir al diálogo sobre la necesidad de conservar y poner en valor el patrimonio alimentario ecuatoriano, no solo como un recurso turístico, sino como un legado cultural que define la identidad de su pueblo. Es, en última instancia, un llamado a reconocer el valor de lo propio, a entender que el acto de comer es también un acto de pertenencia, y a promover un turismo que, más allá del consumo, invite al visitante a una experiencia profunda de conexión con la cultura ecuatoriana a través de su cocina.

INTRODUCCIÓN

La relación entre el patrimonio alimentario y el turismo es un tema de creciente relevancia en un mundo donde la búsqueda de experiencias auténticas y significativas se ha convertido en un factor clave para los viajeros. Esta guía académica, dedicada a explorar y analizar el vínculo entre estos dos elementos, se divide en capítulos que abordan de manera integral la complejidad y el potencial de esta intersección.

El primer capítulo, "Turismo", ofrece una visión general del turismo en Ecuador, destacando su evolución, impacto económico y social, y la forma en que ha contribuido al desarrollo de distintas regiones del país. Se examina el papel del turismo como motor de crecimiento, así como los desafíos y oportunidades que enfrenta el sector en un entorno global competitivo. Además, se presenta una panorámica de las tendencias actuales que están redefiniendo el turismo a nivel mundial, con un enfoque especial en el creciente interés por el turismo experiencial y sostenible, donde el patrimonio alimentario juega un papel crucial.

El segundo capítulo, "Problemática, significado y tipos de turismo", profundiza en las diversas formas en que el turismo se manifiesta y se desarrolla en Ecuador. Aquí, se exploran las definiciones clave, la tipología del turismo y las problemáticas inherentes a su práctica, tales como el impacto ambiental, la gentrificación de espacios tradicionales y la tensión entre el desarrollo económico y la conservación cultural. Este capítulo proporciona un marco teórico que permite entender las dinámicas del turismo en relación con el patrimonio alimentario, sentando las bases para los análisis posteriores. Además, se analiza cómo diferentes tipos de turismo, como el turismo cultural, ecológico y rural, interactúan con las prácticas alimentarias tradicionales, ya sea para fortalecerlas o, en algunos casos, ponerlas en riesgo.

En el tercer capítulo, "Patrimonio alimentario", se aborda la riqueza y diversidad de la cocina ecuatoriana como un elemento fundamental de la identidad cultural del país. Se exploran los orígenes históricos de la gastronomía ecuatoriana, las influencias que han dado forma a su evolución y las particularidades de las distintas regiones, desde la costa hasta la sierra, la Amazonía y las Islas Galápagos. Este capítulo subraya la importancia del patrimonio alimentario como un legado vivo, que no solo incluye recetas y técnicas culinarias, sino también los saberes asociados a la producción y consumo de alimentos, y las festividades y

rituales que los acompañan. También se discuten las amenazas que enfrenta este patrimonio, como la pérdida de biodiversidad, la modernización y la globalización, así como las iniciativas que buscan su preservación y revitalización.

Finalmente, el cuarto capítulo, "Patrimonio alimentario y turismo", explora la convergencia de estos dos campos, analizando cómo el turismo puede actuar como una herramienta para la valorización y promoción del patrimonio alimentario ecuatoriano. Se presentan estudios de caso y ejemplos de éxito donde el turismo ha contribuido a la preservación de prácticas culinarias tradicionales y a la dinamización económica de comunidades locales. Este capítulo también reflexiona sobre los desafíos de integrar el patrimonio alimentario en la oferta turística de manera sostenible, sin comprometer su autenticidad ni desvirtuar su valor cultural. Con este enfoque, la guía de estudio ofrece una visión comprensiva y crítica del potencial del turismo como aliado en la conservación y promoción del patrimonio alimentario en Ecuador, invitando al estudiante a reflexionar sobre el papel que todos podemos jugar en este proceso.

UNIDAD I

Turismo

1.1 Objetivo de la Unidad

Analizar la relación existente entre el turismo y la gastronomía, desarrollando propuestas colaborativas para el desarrollo de atractivos turísticos.

1.2 Resultados de Aprendizaje

Identifica y comprende los principales conceptos y teorías relacionadas con la industria turística, incluyendo tipos de turismo, motivaciones de viaje, impacto económico y social del turismo, entre otros. Desarrollando propuestas de turismo gastronómico básicas adaptados a diferentes segmentos de mercado, considerando intereses, necesidades y preferencias de los turistas promoviendo la ética profesional y la responsabilidad social en el ejercicio de actividades turísticas, respetando los derechos humanos, la diversidad cultural y los principios de equidad y justicia en todas las interacciones con turistas y comunidades anfitrionas.

1.3 Diagrama del Aprendizaje

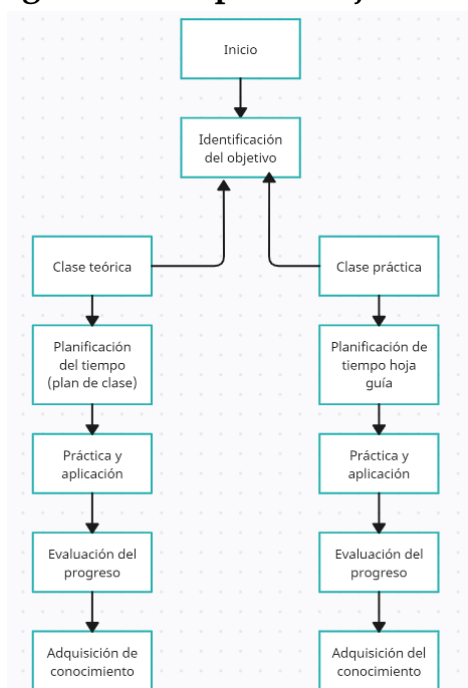


Figura 1

Diagrama de aprendizaje

Nota: Fases del aprendizaje de las asignaturas teórica/prácticas

1.4 Síntesis

La unidad temática de turismo, proporciona un marco teórico y práctico para entender la industria turística, su evolución, y su impacto económico, social y cultural. Aborda conceptos clave como la tipología del turismo (cultural, ecológico, de aventura), las tendencias actuales (sostenibilidad, turismo experiencial), y los desafíos que enfrenta el sector, incluyendo la conservación del patrimonio y el desarrollo sostenible.

1.5 Fundamentación Teórica

1.5.1 Origen y Evolución del Turismo

1.5.1.1. Origen del Turismo

El turismo, tal como lo entendemos hoy en día, tiene sus raíces en la antigüedad, aunque sus formas y motivaciones han evolucionado significativamente a lo largo del tiempo. Los primeros indicios de viajes organizados datan de la época del Imperio Romano, donde la movilidad de las élites romanas hacia villas rurales o termas se considera una forma primitiva de turismo (Towner & Wall, 1991). Sin embargo, el concepto moderno de turismo comenzó a desarrollarse durante la Edad Media y el Renacimiento, cuando los peregrinajes religiosos, como el Camino de Santiago, se convirtieron en una práctica común para personas de diferentes estratos sociales (Smith, 1992).



Figura 2

Figuras hechas por turistas

Nota: Tomado de: <https://pixabay.com/es/photos/piedra-guijarros-torre-de-piedra-3466238/>

El turismo, como fenómeno social y económico, adquirió mayor relevancia con la Revolución Industrial en el siglo XIX, que impulsó la creación de infraestructura de transporte, como ferrocarriles y barcos de vapor, facilitando el acceso a destinos lejanos. Durante este período, surgió también el concepto de "*Grand Tour*", un viaje educativo emprendido por jóvenes aristócratas europeos que buscaban complementar su formación a través del conocimiento de otras culturas y civilizaciones (Towner, 1985).

1.5.1.2. Evolución del Turismo

El turismo ha experimentado una evolución notable desde sus inicios. En el siglo XX, el turismo se transformó en una actividad de masas debido a diversos factores, entre ellos, la mejora en los medios de transporte, el aumento del poder adquisitivo y la institucionalización de las vacaciones pagadas (Urry, 2002). Después de la Segunda Guerra Mundial, la democratización del turismo permitió que no solo las élites, sino también las clases medias y trabajadoras, pudieran participar en actividades turísticas, marcando el inicio del turismo masivo.

Con el tiempo, la evolución del turismo ha dado lugar a una diversificación de sus formas, incluyendo el turismo cultural, de aventura, rural, de naturaleza, entre otros. Esta diversificación responde a la creciente demanda de los turistas por experiencias más auténticas y personalizadas (Poon, 1993). Además, el desarrollo de nuevas tecnologías, como internet y las redes sociales, ha revolucionado la forma en que se planifican y experimentan los viajes, facilitando el acceso a información y la reserva de servicios turísticos (Buhalis, 2000).

Hoy en día, el turismo enfrenta nuevos desafíos y oportunidades, tales como la necesidad de promover un turismo sostenible que respete el medio ambiente y las comunidades locales, así como adaptarse a las cambiantes expectativas de los consumidores globales. A medida que el turismo sigue evolucionando, se convierte en un fenómeno cada vez más complejo y dinámico, requiriendo un enfoque multidisciplinario para su estudio y gestión (Hall & Page, 2014).

1.5.2. Definiciones de Turismo y Clasificación

El turismo es un fenómeno complejo y multidimensional que involucra el movimiento temporal de personas hacia destinos fuera de su entorno habitual, con fines de ocio, negocios, o por otros motivos. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2020), el turismo se define como "las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual por un período consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros motivos". Esta definición destaca la naturaleza temporal del turismo, así como su carácter no permanente.



Figura 3
Signos turísticos

Nota: Tomado de: <https://pixabay.com/es/photos/pasaporte-mapa-mundo-viaje-turismo-2714675/>

El turismo es una actividad económica clave que influye en múltiples sectores, como el transporte, la hostelería, y el comercio, y juega un papel importante en el desarrollo económico y cultural de los destinos (UNWTO, 2021). Además, el turismo es una práctica social y cultural que refleja las dinámicas de movilidad global y el deseo de explorar y conocer nuevas culturas, paisajes y experiencias.

1.5.2.1. Clasificaciones del Turismo

El turismo se clasifica en varias categorías basadas en diferentes criterios, tales como el propósito del viaje, el lugar de destino, la duración de la estancia, y la forma de organización del viaje. Estas clasificaciones son útiles para comprender mejor las características y necesidades de los distintos tipos de turistas y para diseñar estrategias de marketing y gestión turística adecuadas.

Según el propósito del viaje: El turismo se puede clasificar en turismo de ocio, turismo de negocios, turismo de salud, turismo religioso, entre otros (Smith, 2020). Cada una de estas modalidades tiene características específicas y atrae a diferentes perfiles de turistas.

Según el destino: Se distingue entre turismo doméstico, cuando los turistas viajan dentro de su propio país, y turismo internacional, cuando los turistas viajan a otros países. Además, dentro del turismo internacional, se puede diferenciar entre turismo receptivo (cuando un país recibe turistas extranjeros) y turismo emisor (cuando los ciudadanos de un país viajan al extranjero) (Cooper, 2020).

Según la forma de organización: El turismo también se clasifica en turismo organizado, cuando el viaje es planificado y gestionado por una agencia de viajes o un operador turístico, y turismo independiente, cuando los turistas organizan su propio viaje (Page, 2021).

Según la duración del viaje: Se pueden identificar el turismo de corto plazo, cuando la estancia es de menos de cuatro días, y el turismo de largo plazo, cuando la estancia supera ese período (Smith & Richards, 2020).

Según la sostenibilidad: En los últimos años, ha ganado relevancia la clasificación del turismo según su impacto ambiental y social, distinguiéndose entre turismo masivo, que puede generar impactos negativos significativos, y turismo sostenible, que busca minimizar dichos impactos y promover el bienestar de las comunidades locales (Hall, 2021).

1.5.3. Concepto de Patrimonio Turístico

El patrimonio turístico se refiere al conjunto de recursos culturales, naturales e inmateriales de un lugar que, por su valor histórico, estético o simbólico, son capaces de atraer a turistas y generar una dinámica económica en torno a su conservación y promoción (Timothy, 2021). En el contexto de Latinoamérica, el patrimonio turístico abarca una rica diversidad de paisajes naturales, desde la Amazonía hasta los Andes, y una vasta herencia cultural que incluye civilizaciones precolombinas, el legado colonial y manifestaciones culturales contemporáneas (Boniface & Fowler, 2022).

1.5.3.1. Diversidad del Patrimonio Turístico en Latinoamérica

Latinoamérica es una región caracterizada por su gran diversidad cultural y natural, lo cual se refleja en su patrimonio turístico. La región cuenta con múltiples sitios declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, como Machu Picchu en Perú, el Centro Histórico de Oaxaca en México y las Cataratas del Iguazú entre Argentina y Brasil (UNESCO, 2023). Estos sitios no solo son significativos por su belleza y valor histórico, sino que también representan la identidad cultural de las naciones latinoamericanas y son un recurso esencial para el desarrollo del turismo sostenible.



Figura 4

Calle de Latinoamérica (Guatemala)

Nota: <https://pixabay.com/es/photos/amanecer-guatemala-antiguaguatemala-782647/>

Además de los sitios reconocidos, el patrimonio turístico de Latinoamérica incluye una vasta cantidad de tradiciones y festividades, como el Día de los Muertos en México y el Carnaval de Río de Janeiro en Brasil, que atraen a millones de turistas cada año (Crouch, 2021). Estas manifestaciones culturales no solo son atractivas para el turismo, sino que también son esenciales para la preservación de las identidades locales y la promoción de la diversidad cultural en un mundo globalizado.

1.5.3.2. Impacto del Turismo en el Patrimonio Latinoamericano

El desarrollo del turismo en torno al patrimonio de Latinoamérica ha tenido un impacto significativo tanto positivo como negativo. Por un lado, el turismo ha sido una herramienta eficaz para la conservación de sitios patrimoniales, proporcionando recursos financieros y promoviendo la valorización del patrimonio cultural y natural (Janusz & Bajdor, 2019). Sin embargo, el turismo también ha generado desafíos, como la sobreexplotación de recursos, la gentrificación y la pérdida de autenticidad cultural en algunos destinos (Scheyvens, 2022).



Figura 5

Patrimonio cultural (Quito)

Nota: <https://pixabay.com/es/photos/quito-ecuador-plaza-del-teatro-308160/>

El desafío para la región radica en encontrar un equilibrio entre el desarrollo turístico y la conservación del patrimonio, asegurando que el turismo sea sostenible y que las comunidades locales se beneficien directamente de las actividades turísticas. Esto implica la implementación de políticas públicas que regulen el uso de los recursos patrimoniales y fomenten un turismo que respete y valore la diversidad cultural y natural de la región (Sharples, 2021).

1.5.3.3. Perspectivas Futuras del Patrimonio Turístico en Latinoamérica

A medida que la industria turística evoluciona, Latinoamérica enfrenta la oportunidad de posicionarse como un destino líder en turismo sostenible y cultural. El futuro del patrimonio turístico en la región dependerá de la capacidad de integrar tecnologías digitales para la promoción y gestión de sitios patrimoniales, así como de la cooperación internacional para la conservación de estos recursos (Mosedale, 2020). La educación y sensibilización de turistas y comunidades locales serán clave para garantizar que el turismo continúe siendo un motor para la preservación del patrimonio latinoamericano.

1.6 Aplicación del Conocimiento

¿Qué es el turismo?

- A) La actividad de trasladarse a un lugar para disfrutar del entorno.
- B) La actividad de viajar y permanecer en lugares fuera de su entorno habitual por más de un año.
- C) La actividad de realizar viajes a destinos internacionales exclusivamente.
- D) La actividad de viajar para fines exclusivamente laborales.

¿Cuál de los siguientes es un tipo de turismo?

- A) Turismo doméstico.
- B) Turismo escolar.
- C) Turismo comunitario.
- D) Turismo político.

¿Cuál es la principal motivación del turismo cultural?

- A) Participar en eventos deportivos.
- B) Conocer y disfrutar del patrimonio histórico y cultural de un destino.
- C) Realizar compras en centros comerciales.
- D) Relajarse en playas y resorts.

¿Qué tipo de turismo se enfoca en la conservación del medio ambiente y la sostenibilidad?

- A) Turismo de masas.
- B) Turismo de negocios.
- C) Ecoturismo.
- D) Turismo urbano.

¿Cuál de los siguientes es un impacto positivo del turismo en una comunidad local?

- A) Deterioro de los recursos naturales.
- B) Aumento de los precios de la vivienda.
- C) Creación de empleos y oportunidades económicas.
- D) Congestión del tráfico y sobrecarga de infraestructuras.

¿Qué significa "turismo de aventura"?

- A) Turismo basado en experiencias deportivas extremas y contacto con la naturaleza.
- B) Turismo basado en el lujo y el confort.
- C) Turismo centrado en visitar grandes ciudades.
- D) Turismo enfocado en actividades educativas.

¿Qué organismo internacional se encarga de la promoción y el desarrollo del turismo?

- A) Organización Mundial del Comercio (OMC).
- B) Organización Mundial del Turismo (OMT).
- C) Organización de las Naciones Unidas (ONU).
- D) Fondo Monetario Internacional (FMI).

¿Qué es el turismo sostenible?

- A) Turismo que busca la maximización de beneficios económicos a corto plazo.
- B) Turismo que minimiza el impacto ambiental y respeta las culturas locales.
- C) Turismo dirigido exclusivamente a grupos reducidos de personas.
- D) Turismo centrado en el desarrollo de infraestructuras modernas.

¿Cuál es una característica del turismo rural?

- A) Se desarrolla principalmente en grandes ciudades.
- B) Se enfoca en el contacto con la naturaleza y la vida en comunidades rurales.
- C) Está relacionado con la industria tecnológica.
- D) Involucra solo actividades deportivas.

¿Qué tipo de turismo está más asociado con viajes de negocios y conferencias?

- A) Turismo médico.
- B) Turismo de sol y playa.
- C) Turismo MICE (Reuniones, Incentivos, Conferencias, Exposiciones).
- D) Turismo gastronómico.

UNIDAD II

Problemática, significado y tipos de turismo

2.1 Objetivo de la Unidad

Sintetizar información referente a la problemática nacional vinculada al turismo recogiendo datos estadísticos que permitan generar interés en el desarrollo de prácticas de turismo sostenible.

2.2 Resultados de Aprendizaje

Clasifica y describe los diferentes tipos de turismo, como el turismo de masas, el turismo cultural, el turismo de naturaleza, el turismo de aventura, entre otros, identificando sus características distintivas y sus implicaciones para los destinos turísticos. Mediante la investigación y recopilación de información sobre problemáticas específicas relacionadas con el turismo en el país, utilizando fuentes como informes gubernamentales, estudios académicos y noticias periodísticas. Fomentando una actitud de responsabilidad y compromiso hacia la preservación del medio ambiente y la conservación del patrimonio cultural en el contexto del turismo, reconociendo la importancia de proteger los recursos naturales y culturales para las generaciones futuras.

2.3 Síntesis

La problemática del turismo abarca diversos desafíos que afectan tanto a los destinos como a las comunidades locales. Entre los principales problemas se encuentran el impacto ambiental, como la degradación de ecosistemas y el aumento de residuos; la sobreexplotación de recursos naturales; y la gentrificación, que desplaza a las poblaciones locales. Además, el turismo masivo puede provocar la pérdida de autenticidad cultural y sobrecargar la infraestructura. Estos problemas subrayan la necesidad de un enfoque más sostenible y responsable en la gestión turística para equilibrar los beneficios económicos con la preservación del medio ambiente y la cultura local.

2.4 Diagrama del Aprendizaje

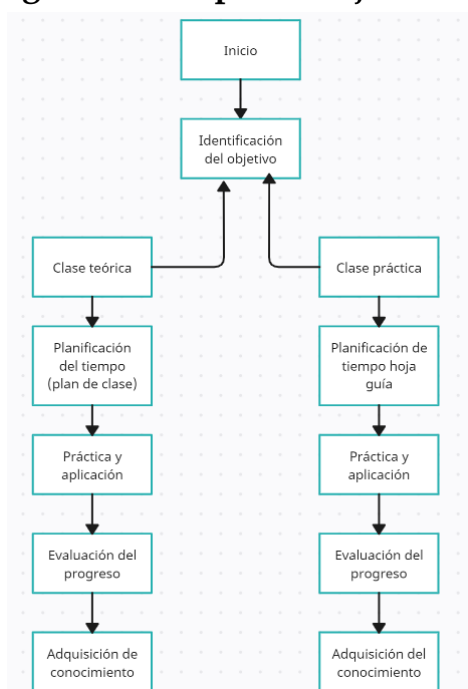


Figura 6

Diagrama de aprendizaje

Nota: Fases del aprendizaje de las asignaturas teórica/prácticas

2.5. Fundamentación Teórica

2.5.1. Problemática, significado y tipos de turismo

El turismo es una de las industrias más grandes y de más rápido crecimiento en el mundo, contribuyendo significativamente a las economías de muchos países y proporcionando empleos a millones de personas. Sin embargo, este crecimiento exponencial no ha estado exento de desafíos y controversias. La problemática del turismo es multifacética, involucrando cuestiones como la sostenibilidad ambiental, los impactos socioeconómicos en las comunidades locales, la sobreexplotación de recursos naturales, y la pérdida de autenticidad cultural. Este ensayo explora estas problemáticas, destacando la necesidad de un enfoque más equilibrado y sostenible para el desarrollo turístico.

2.5.5.1. Impacto Ambiental del Turismo

El turismo tiene un impacto considerable en el medio ambiente, lo que se ha convertido en una preocupación central en el desarrollo sostenible. La industria turística contribuye al cambio climático a través de las emisiones de gases de efecto invernadero generadas por los

medios de transporte, especialmente la aviación (Gössling et al., 2021). Además, el turismo masivo en áreas naturales, como parques nacionales y playas, provoca la degradación de ecosistemas frágiles debido al aumento de residuos, la contaminación, y la sobrecarga de infraestructuras.



Figura 7

Contaminación en zonas turísticas

Nota: <https://pixabay.com/es/photos/industria-qu%C3%ADmica-planta-basf-3068200/>

El turismo en áreas naturales, como el ecoturismo, que inicialmente se promueve como una actividad sostenible, también puede resultar perjudicial si no se gestiona adecuadamente. La construcción de infraestructura turística en zonas sensibles puede alterar los hábitats de la fauna y flora local, provocando daños irreparables a la biodiversidad (Seraphin et al., 2020). Por lo tanto, es fundamental implementar políticas de gestión ambiental que equilibren el desarrollo turístico con la conservación de los recursos naturales.

2.5.5.2. Impacto Socioeconómico en las Comunidades Locales

El turismo puede tener tanto efectos positivos como negativos en las comunidades locales. Por un lado, el turismo puede proporcionar oportunidades económicas, como empleos y desarrollo de infraestructura. Sin embargo, estas oportunidades no siempre se distribuyen equitativamente. En muchos casos, las ganancias económicas del turismo benefician a grandes corporaciones internacionales, mientras que las comunidades locales reciben una fracción mínima de los beneficios (Scheyvens & Biddulph, 2021).

Además, la afluencia de turistas puede provocar un aumento en el costo de vida local, lo que afecta negativamente a los residentes, especialmente en términos de acceso a la vivienda

y servicios básicos. Este fenómeno, conocido como "gentrificación turística", ha sido documentado en ciudades populares como Barcelona y Venecia, donde los residentes se ven obligados a desplazarse debido al aumento del costo de vida impulsado por el turismo (Novy & Colomb, 2020).



Figura 8

Ventas de recuerdos turísticos

Nota: <https://pixabay.com/es/photos/bazar-puesto-esposas-velas-1853361/>

Otra preocupación es la explotación laboral en la industria turística, donde los trabajadores locales a menudo enfrentan condiciones de trabajo precarias, salarios bajos, y falta de acceso a beneficios sociales. La estacionalidad del turismo también puede resultar en empleos temporales e inestabilidad económica para los trabajadores (Baum et al., 2021).

2.5.5.3. Sobreexplotación de Recursos Naturales

El crecimiento del turismo ha llevado a la sobreexplotación de recursos naturales en muchas regiones. El agua es uno de los recursos más afectados, especialmente en áreas donde el turismo requiere grandes cantidades para hoteles, piscinas, campos de golf, y otras instalaciones (Mikulic et al., 2021). Esta demanda excesiva de agua a menudo entra en conflicto con las necesidades de las comunidades locales, particularmente en regiones donde el agua ya es escasa.

Además, la explotación de recursos naturales para la construcción de infraestructura turística puede llevar a la deforestación, la erosión del suelo, y la destrucción de paisajes naturales. El uso intensivo de recursos también se extiende a la energía y la tierra, lo que pone en riesgo la sostenibilidad a largo plazo de las áreas turísticas (Zolfani et al., 2020).



Figura 9
Deforestación en zonas turísticas

Nota: <https://pixabay.com/es/photos/monta%C3%B1a-ridge-cima-cumbre-2596480/>

2.5.5.4. Pérdida de Autenticidad Cultural

El turismo tiene el potencial de promover la preservación cultural al generar ingresos para la conservación de sitios históricos y tradiciones culturales. Sin embargo, también puede conducir a la "comercialización" de la cultura, donde las tradiciones locales se modifican o simplifican para satisfacer las expectativas de los turistas, resultando en una pérdida de autenticidad cultural (Richards, 2020).

Este fenómeno se conoce como "disneyficación", donde las experiencias culturales se convierten en productos empaquetados para el consumo turístico, a menudo despojados de su significado original. La presión para adaptar las tradiciones culturales al gusto de los turistas puede llevar a la erosión de las identidades culturales locales y a la pérdida de patrimonio intangible (Smith & Robinson, 2020).

Además, el turismo masivo en sitios de patrimonio cultural puede causar daños físicos, como el desgaste de monumentos históricos debido al alto tráfico de visitantes. La gestión inadecuada de estos sitios puede llevar a su deterioro, lo que amenaza su conservación para las futuras generaciones (Pedersen, 2021).

2.5.5.5. Turismo Post-Pandemia: Un Desafío y una Oportunidad

La pandemia de COVID-19 ha tenido un impacto sin precedentes en la industria turística, llevando a una disminución dramática en los viajes internacionales y nacionales. Sin embargo, también ha presentado una oportunidad para repensar y reestructurar el turismo hacia un modelo más sostenible y resiliente. La pausa en el turismo masivo ha permitido la recuperación de algunos ecosistemas y ha resaltado la importancia de un enfoque más consciente y responsable en el turismo futuro (Ioannides & Gyimóthy, 2020).



Figura 10

Turismo post pandemia

Nota: <https://www.vistazo.com/politica/nacional/prefectura-pichincha-iniciativa-turistica-pospandemia-IC532497>

La recuperación del turismo post-pandemia requiere un equilibrio entre la reactivación económica y la sostenibilidad a largo plazo. Los destinos turísticos y las organizaciones deben priorizar la sostenibilidad, la inclusión social, y la resiliencia en sus estrategias de recuperación, aprovechando esta oportunidad para corregir los desequilibrios y desafíos que la pandemia ha revelado en el sector (Higgins-Desbiolles, 2020).

2.5.6. El Turismo como una forma particular de uso del tiempo libre

2.5.6.1. El Concepto de Tiempo Libre

El tiempo libre se define como el período en el que los individuos están exentos de sus responsabilidades laborales y otras obligaciones, permitiéndoles participar en actividades de ocio, recreación, y desarrollo personal (Stebbins, 2021). Este concepto ha evolucionado con el tiempo, especialmente en las sociedades modernas, donde la gestión del tiempo libre se ha convertido en un aspecto crucial para el bienestar y la calidad de vida. El tiempo libre es visto no solo como un espacio para el descanso, sino también como una oportunidad para explorar intereses personales y experiencias culturales.

2.5.6.2. Turismo y Tiempo Libre

El turismo se ha consolidado como una de las formas más populares de uso del tiempo libre. Al elegir viajar, las personas buscan escapar de la rutina diaria, explorar nuevos entornos, y sumergirse en experiencias que les permitan desconectarse y recargar energías. Según la Organización Mundial del Turismo (UNWTO, 2021), el turismo representa una expresión del tiempo libre que combina la búsqueda de descanso con el deseo de aprendizaje y descubrimiento.

El turismo como uso del tiempo libre tiene un carácter multifacético, que incluye desde actividades de ocio y recreación hasta experiencias educativas y culturales. El acto de viajar permite a los individuos experimentar un cambio de escenario y, a menudo, un cambio de ritmo, lo que contribuye a la relajación y al crecimiento personal (Richards, 2020).

2.5.6.3. Motivaciones para el Turismo en el Contexto del Tiempo Libre

Las motivaciones para utilizar el tiempo libre en actividades turísticas varían considerablemente. Entre las principales motivaciones se encuentran la búsqueda de descanso, la necesidad de aventuras, el deseo de aprender sobre nuevas culturas, y la oportunidad de mejorar la salud y el bienestar (Smith & Diekmann, 2020). Además, el turismo permite a los individuos construir y reforzar relaciones sociales, ya que a menudo se realizan en compañía de familiares o amigos, lo que añade una dimensión social significativa al tiempo libre.

El uso del tiempo libre para el turismo también está influenciado por factores socioeconómicos, como el nivel de ingresos, el acceso a información, y la disponibilidad de tiempo. Las personas con mayor poder adquisitivo y más tiempo disponible tienden a viajar con mayor frecuencia y a destinos más lejanos, mientras que otros pueden optar por formas de turismo más accesibles y cercanas (Page, 2021).

2.5.6.4. Impacto del Turismo en la Calidad del Tiempo Libre

El turismo tiene un impacto significativo en la calidad del tiempo libre. Una experiencia turística bien planificada puede aumentar el bienestar psicológico y emocional, mejorar las relaciones interpersonales y proporcionar un sentido de logro personal (Bimonte & Faralla, 2021). Sin embargo, el turismo también puede generar estrés si no se gestiona adecuadamente, ya sea por problemas logísticos, expectativas no cumplidas, o la fatiga del viajero.



Figura 11
Ocio y tiempo libre

Nota: <https://pixabay.com/es/photos/monta%C3%B1as-lago-mar-cielo-viaje-6062271/>

La relación entre turismo y tiempo libre es, por tanto, bidireccional: mientras el turismo es una forma de aprovechar el tiempo libre, la calidad del tiempo libre que se invierte en turismo puede influir en la percepción y satisfacción del viaje (Li et al., 2021).

2.5.7. Turismo de Masa, de Naturaleza y Alternativo

El turismo es un fenómeno global que ha evolucionado significativamente a lo largo de las décadas, diversificándose en varias formas, como el turismo de masa, el turismo de naturaleza y el turismo alternativo. Cada uno de estos tipos de turismo tiene características únicas, así como impactos sociales, económicos y ambientales. Este marco teórico explora las definiciones, características, impactos y desafíos asociados con el turismo de masa, el turismo de naturaleza y el turismo alternativo, proporcionando una visión comprensiva de cómo estas formas de turismo interactúan y se contrastan en el contexto del desarrollo sostenible.

2.5.7.1. Turismo de Masa

El turismo de masa se refiere a la forma de turismo que involucra a grandes grupos de personas visitando destinos populares simultáneamente. Este tipo de turismo se caracteriza por la estandarización de experiencias, la alta demanda de infraestructuras turísticas como hoteles y transporte, y la concentración en destinos reconocidos globalmente (Gössling & Higham, 2020). Generalmente, el turismo de masa está asociado con paquetes turísticos que incluyen alojamiento, transporte y actividades organizadas, lo que lo hace accesible y conveniente para una amplia gama de turistas.

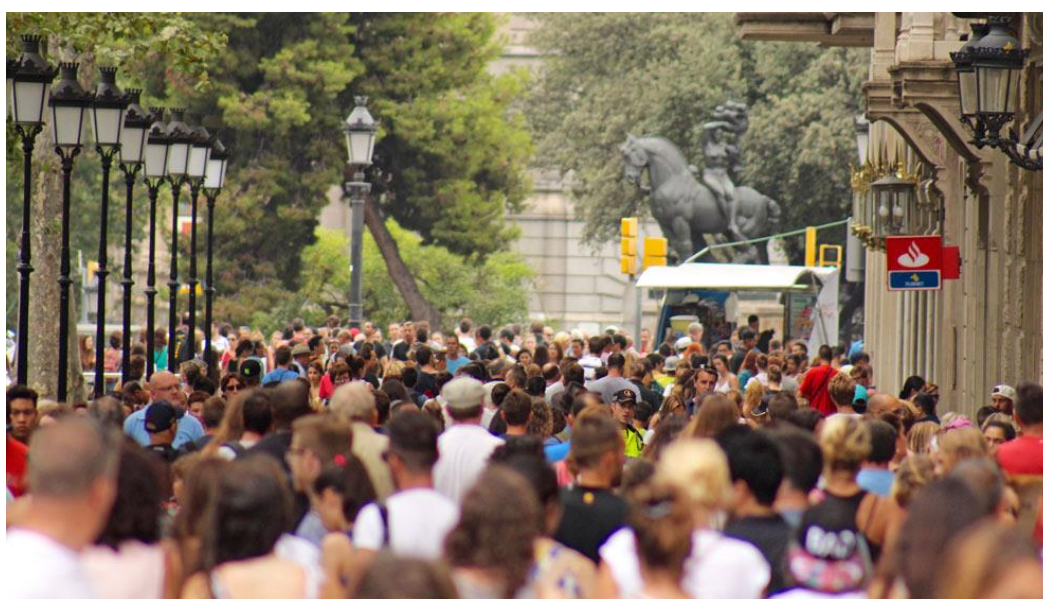


Figura 12
Turismo de masas

Nota: <https://www.gaceta.unam.mx/el-turismo-de-masas-una-amenaza-para-las-poblaciones-locales/>

Impacto Ambiental: Uno de los principales desafíos del turismo de masa es su impacto ambiental. El transporte, especialmente el aéreo, genera una cantidad significativa de emisiones de gases de efecto invernadero (Gössling et al., 2021). Además, la concentración de turistas en áreas específicas puede llevar a la degradación de recursos naturales, la contaminación y la destrucción de hábitats. Los destinos que experimentan un turismo de masa sostenido pueden enfrentar problemas de sobreexplotación, lo que pone en riesgo la sostenibilidad a largo plazo de los recursos naturales y culturales.

Impacto Socioeconómico: El turismo de masa puede tener tanto efectos positivos como negativos en las economías locales. Por un lado, genera ingresos significativos y empleos, contribuyendo al desarrollo económico de los destinos. Sin embargo, también puede llevar a la gentrificación, donde los residentes locales se ven desplazados por el aumento de precios y la transformación de comunidades en lugares orientados exclusivamente al turismo (Seraphin et al., 2020). Además, la estandarización de servicios y productos puede resultar en la pérdida de autenticidad cultural y la homogenización de las experiencias turísticas.

Ejemplos y Estudios de Caso: Destinos como Venecia y Barcelona son ejemplos emblemáticos de los desafíos del turismo de masa. Ambos lugares han experimentado un crecimiento turístico tan intenso que ha generado protestas locales y un debate global sobre la sostenibilidad del turismo en ciudades patrimoniales (Milano, 2020).

2.5.7.2. Turismo de Naturaleza

El turismo de naturaleza, o ecoturismo, se enfoca en la experiencia de entornos naturales y la observación de la vida silvestre, con un fuerte énfasis en la sostenibilidad y la conservación. A diferencia del turismo de masa, el turismo de naturaleza busca minimizar el impacto ambiental y promover la conciencia ecológica entre los turistas (Buckley, 2020). Este tipo de turismo se caracteriza por su enfoque en la educación ambiental, el respeto por las culturas locales y la contribución a la conservación de la biodiversidad.



Figura 13
Turismo de naturaleza

Nota: <https://hub.wtm.com/es/articulos/que-sera-del-turismo-de-naturaleza-y-como-podemos-adaptarnos-a-las-tendencias/>

Impacto Ambiental: El turismo de naturaleza, cuando se gestiona adecuadamente, puede tener un impacto positivo en el medio ambiente. Las actividades turísticas pueden financiar proyectos de conservación y ayudar a proteger áreas naturales (Stronza & Hunt, 2020). Sin embargo, la falta de regulación o el crecimiento descontrolado del turismo de naturaleza pueden llevar a la degradación de los mismos recursos que busca proteger. Por ejemplo, el aumento de visitantes en áreas protegidas puede causar disturbios en los hábitats y la vida silvestre si no se manejan de manera sostenible (Mikulic et al., 2021).

Impacto Socioeconómico: El turismo de naturaleza puede ser una fuente importante de ingresos para las comunidades locales, especialmente en áreas rurales o en países en desarrollo. Promueve la participación comunitaria y puede contribuir a la mejora de la infraestructura y los servicios locales. No obstante, existe el riesgo de que los beneficios económicos no se distribuyan equitativamente, especialmente si las comunidades locales no tienen un control significativo sobre las actividades turísticas (Scheyvens & Biddulph, 2021).

Ejemplos y Estudios de Caso: Destinos como Costa Rica han logrado posicionarse como líderes en turismo de naturaleza, combinando la conservación de la biodiversidad con el desarrollo turístico sostenible. El modelo costarricense ha sido citado como un ejemplo de éxito en la integración de turismo y conservación (Weaver, 2021).

2.5.7.3. Turismo Alternativo

El turismo alternativo abarca una amplia gama de actividades turísticas que se alejan del turismo convencional o de masa, buscando ofrecer experiencias más personalizadas y auténticas. Este tipo de turismo incluye subcategorías como el turismo de aventura, el turismo cultural, el turismo comunitario y el turismo de bienestar. El turismo alternativo se caracteriza por su enfoque en la sostenibilidad, la participación activa de los turistas y la promoción de intercambios culturales genuinos (Richards, 2020).



Figura 14
Turismo alternativo

Nota: <https://utelx.io/curso/turismo-alternativo-y-desarrollo-sustentable/>

Impacto Ambiental: El turismo alternativo generalmente tiene un menor impacto ambiental en comparación con el turismo de masa, ya que a menudo se desarrolla en grupos más pequeños y en destinos menos explotados. Sin embargo, también enfrenta desafíos, especialmente cuando las actividades no se gestionan adecuadamente. Por ejemplo, el turismo de aventura puede causar erosión del suelo y disturbios en áreas naturales si no se establecen regulaciones adecuadas (Zolfani et al., 2020).

Impacto Socioeconómico: El turismo alternativo tiene el potencial de generar beneficios económicos más equitativos, ya que a menudo involucra a pequeñas empresas locales y promueve la economía circular. Además, puede revitalizar áreas rurales o menos

desarrolladas al atraer turistas interesados en experiencias únicas y auténticas. No obstante, también existe el riesgo de que el turismo alternativo se convierta en un nicho de mercado elitista, inaccesible para muchas personas, y que las prácticas iniciales de sostenibilidad se vean comprometidas por la comercialización (Mikulic et al., 2021).

Ejemplos y Estudios de Caso: El Camino de Santiago en España es un ejemplo de turismo alternativo que ha logrado atraer a miles de personas cada año, combinando elementos de turismo cultural, de aventura y de bienestar (Gössling & Hall, 2021). Otros ejemplos incluyen el turismo comunitario en la región andina de Ecuador, donde las comunidades locales gestionan y operan actividades turísticas que promueven el intercambio cultural y la sostenibilidad.

2.5.7.4. Comparación entre Turismo de Masa, Turismo de Naturaleza y Turismo Alternativo

Diferencias en Motivaciones y Experiencias: El turismo de masa suele atraer a turistas que buscan comodidad, entretenimiento y la seguridad de destinos bien establecidos. En contraste, el turismo de naturaleza y el turismo alternativo atraen a aquellos que buscan experiencias más profundas, educativas y sostenibles. Mientras que el turismo de masa se basa en la estandarización y la accesibilidad, el turismo de naturaleza y alternativo enfatizan la autenticidad y la conexión con la naturaleza y las culturas locales (Richards, 2020).

Impactos Contrapuestos: Los impactos del turismo de masa, turismo de naturaleza y turismo alternativo varían considerablemente. El turismo de masa tiende a tener un mayor impacto negativo en el medio ambiente y las comunidades locales debido a su escala y estandarización. Por otro lado, el turismo de naturaleza y el turismo alternativo, cuando se gestionan adecuadamente, pueden generar beneficios significativos para la conservación y las economías locales, aunque también enfrentan desafíos relacionados con la sostenibilidad y la equidad (Gössling et al., 2021).

Perspectivas Futuras: La demanda de formas de turismo más sostenibles está en aumento, impulsada por una mayor conciencia ambiental y social. Tanto el turismo de naturaleza como el turismo alternativo están bien posicionados para crecer en popularidad, especialmente a medida que los turistas buscan alternativas más responsables y menos

convencionales al turismo de masa. Sin embargo, es crucial que estas formas de turismo mantengan su enfoque en la sostenibilidad y eviten caer en las trampas del crecimiento descontrolado (Seraphin et al., 2020).

2.6. Aplicación del Conocimiento

¿Cuál es una característica principal del turismo de masa?

- A) Enfocado en pequeños grupos.
- B) Alta estandarización de experiencias.
- C) Conservación de recursos naturales.
- D) Involucra comunidades locales.

¿Qué impacto negativo es común en los destinos de turismo de masa?

- A) Promoción de la biodiversidad.
- B) Desplazamiento de poblaciones locales.
- C) Creación de empleos en áreas rurales.
- D) Educación ambiental.

El turismo de naturaleza se centra principalmente en:

- A) Grandes centros urbanos.
- B) Atracciones artificiales.
- C) Entornos naturales y conservación.
- D) Actividades de entretenimiento masivo.

Una ventaja del turismo alternativo es:

- A) Generar altos ingresos para grandes corporaciones.
- B) Ofrecer experiencias estandarizadas y seguras.
- C) Fomentar la autenticidad y el intercambio cultural.
- D) Enfocarse en destinos sobreexplotados.

¿Cuál es un ejemplo de un destino famoso por el turismo de naturaleza?

- A) Las Vegas, EE.UU.
- B) Cancún, México.

- C) Costa Rica.
- D) París, Francia.

Una crítica común al turismo de masa es:

- A) Fomentar la inclusión social.
- B) Aumentar la conciencia ambiental.
- C) Contribuir al desgaste cultural.
- D) Generar bajos ingresos económicos.

¿Qué tipo de turismo se enfoca en actividades como el senderismo y la observación de la vida silvestre?

- A) Turismo de masa.
- B) Turismo de aventura.
- C) Turismo urbano.
- D) Turismo industrial.

El turismo comunitario es una forma de:

- A) Turismo de masa.
- B) Turismo alternativo.
- C) Turismo de lujo.
- D) Turismo de naturaleza.

¿Qué caracteriza al turismo de naturaleza en comparación con el turismo de masa?

- A) Mayor número de turistas por destino.
- B) Menor impacto ambiental y mayor énfasis en la conservación.
- C) Mayor dependencia de grandes operadores turísticos.
- D) Estancias más cortas y experiencias estandarizadas.

Un desafío común del turismo alternativo es:

- A) La sobreexplotación de recursos naturales.
- B) La falta de autenticidad en las experiencias.
- C) Mantener la sostenibilidad frente al aumento de la demanda.
- D) La falta de interés en las culturas locales.

UNIDAD III

Patrimonio alimentario

3.1 Objetivo de la Unidad

Comprender la importancia del patrimonio culinario como parte integral de la identidad cultural, promoviendo su conservación y valoración en el contexto del turismo y la gastronomía.

3.2 Resultados de Aprendizaje

Identifica y describe los elementos clave del patrimonio alimentario, incluyendo ingredientes, técnicas culinarias, platos tradicionales y su contexto histórico en una determinada región por medio de la recopilación de información sobre productos alimenticios tradicionales y prácticas culinarias ancestrales mediante la investigación documental, entrevistas a expertos y visitas a lugares de interés gastronómico permitiendo que se fomente el respeto y la colaboración con las comunidades locales en la gestión y protección del patrimonio alimentario, involucrándose de manera ética y responsable en proyectos de desarrollo turístico y cultural.

3.3 Síntesis

El patrimonio alimentario constituye el conjunto de prácticas, conocimientos, y tradiciones culinarias transmitidas de generación en generación, que forman parte integral de la identidad cultural de una comunidad. Este patrimonio no solo abarca los ingredientes y platos típicos, sino también los procesos de producción, técnicas de cocina, y rituales asociados con la alimentación. Inga resalta la importancia de preservar y valorar este legado, ya que representa un vínculo esencial entre la cultura, la historia y la biodiversidad local, contribuyendo al desarrollo sostenible y al fortalecimiento de la identidad cultural.

3.4 Diagrama del Aprendizaje

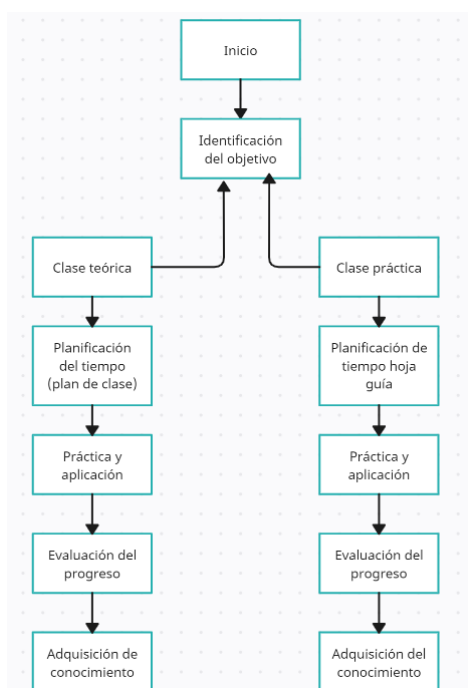


Figura 15

Diagrama de aprendizaje

Nota: Fases del aprendizaje de las asignaturas teórica/prácticas

3.5. Fundamentación Teórica

3.5.1. Patrimonio Alimentario

El patrimonio alimentario ecuatoriano se constituye como un conjunto de prácticas, conocimientos y tradiciones culinarias que son transmitidas de generación en generación, reflejando la diversidad cultural y biológica del país. Este concepto es central en los trabajos de Carlos Fernando Inga y Catalina Unigarro, quienes han explorado las dimensiones socioculturales y económicas del patrimonio alimentario en Ecuador. Ambos autores destacan la importancia de preservar y valorar este legado como parte integral de la identidad cultural y el desarrollo sostenible de las comunidades locales.

3.5.1.1. Definición y Significado del Patrimonio Alimentario

Carlos Fernando Inga (2021) define el patrimonio alimentario como un conjunto de elementos que incluyen ingredientes, técnicas culinarias, conocimientos tradicionales y rituales asociados a la producción, preparación y consumo de alimentos. Según Inga, este

patrimonio es una expresión de la historia y la identidad de las comunidades, y su preservación es esencial para mantener la continuidad cultural y promover el desarrollo sostenible. Inga enfatiza que el patrimonio alimentario es dinámico y se adapta a los cambios sociales y ambientales, pero siempre mantiene una conexión con las raíces culturales de la comunidad.



Figura 15
Recursos alimentarios

Nota: <https://pixabay.com/es/photos/maiz-mazorca-agricultura-3474162/>

Catalina Unigarro (2022), por su parte, amplía esta definición al señalar que el patrimonio alimentario también desempeña un papel crucial en la construcción de identidades locales y regionales. Unigarro sostiene que las tradiciones culinarias no solo reflejan la biodiversidad y la geografía del Ecuador, sino que también son una manifestación de la historia y la memoria colectiva de sus habitantes. Además, resalta que el patrimonio alimentario es un recurso clave para el turismo cultural, permitiendo a los visitantes conectar de manera directa y significativa con la cultura local.

3.5.1.2. Componentes del Patrimonio Alimentario Ecuatoriano

Ingredientes Autóctonos: Uno de los componentes fundamentales del patrimonio alimentario ecuatoriano es el uso de ingredientes autóctonos. Ecuador es uno de los países con mayor biodiversidad del mundo, lo que se refleja en la variedad de productos alimenticios disponibles. Inga, et al (2023) destaca la importancia de estos ingredientes no solo por su valor nutricional, sino también por su papel en la conservación de la biodiversidad y la sostenibilidad ambiental. Por ejemplo, el maíz, la yuca, el plátano y una amplia variedad de tubérculos y frutas son esenciales en la dieta ecuatoriana y forman parte de la herencia cultural del país.



Figura 16
Recursos alimentarios

Nota: <https://pixabay.com/es/photos/quinua-agricultura-campo-comida-897678/>

Técnicas Culinarias Tradicionales: Las técnicas culinarias tradicionales son otro pilar del patrimonio alimentario ecuatoriano. Inga, et al (2023) argumenta que estas técnicas, muchas de las cuales han sido transmitidas oralmente a través de generaciones, son una forma de conocimiento ancestral que permite no solo la preparación de alimentos, sino también la preservación de los mismos. Unigarro (2015) complementa esta visión al señalar que las

técnicas culinarias no solo preservan la cultura, sino que también fomentan la innovación gastronómica al permitir la adaptación de platos tradicionales a nuevos contextos y públicos.

Rituales y Costumbres Asociadas a la Alimentación: Los rituales y costumbres asociados a la alimentación también forman parte del patrimonio alimentario ecuatoriano. Según Unigarro (2015), estos rituales son expresiones de la espiritualidad y la cosmovisión de las comunidades, y están profundamente ligados a las celebraciones y eventos importantes del ciclo de vida. Por ejemplo, la preparación y consumo de la colada morada durante el Día de los Difuntos es una tradición que combina elementos precolombinos con influencias cristianas, y que refleja la importancia de la comida en la conexión con los ancestros.

Conservación y Desafíos del Patrimonio Alimentario: La conservación del patrimonio alimentario ecuatoriano enfrenta varios desafíos en el contexto de la globalización y la modernización. Inga, et al (2023) identifica la pérdida de biodiversidad, la estandarización de dietas y la sustitución de ingredientes locales por productos importados como algunas de las principales amenazas para el patrimonio alimentario. Por su parte, Unigarro (2015) subraya la necesidad de políticas públicas que promuevan la protección y valorización de las tradiciones culinarias, así como la importancia de la educación y la sensibilización sobre la riqueza y diversidad del patrimonio alimentario ecuatoriano.

3.5.1.3. Análisis del Patrimonio Alimentario Ecuatoriano



Figura 17
Recursos alimentarios

Nota: <https://pixabay.com/es/photos/encebollado-mixto-camaron-limon-3314634/>

El patrimonio alimentario ecuatoriano es un reflejo tangible de la rica diversidad cultural y biológica del país. Compuesto por una vasta gama de tradiciones, prácticas culinarias, ingredientes autóctonos, y costumbres, este patrimonio ha sido transmitido a través de generaciones, consolidando un legado que es fundamental para la identidad nacional. Además, el patrimonio alimentario ecuatoriano tiene un rol importante en la promoción del turismo cultural y en el desarrollo sostenible de las comunidades locales. Este análisis examina las características centrales del patrimonio alimentario ecuatoriano, su relevancia en el contexto contemporáneo, y los desafíos que enfrenta en la actualidad.

3.5.2. Análisis de artículos científicos

- a) Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo

http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S2550-67222021000100129&script=sci_arttext

- b) Patrimonio cultural inmaterial como factor del desarrollo turístico del cantón Colta, provincia de Chimborazo
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8487775>
- c) Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón Cañar
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8094516>
- d) Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural
<https://www.ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/4810>
- e) Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo
<https://revistas.utmachala.edu.ec/revistas/index.php/Cumbres/article/view/506>
- f) Modelo de gestión empresarial para el patrimonio alimentario
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8541511>

3.6 Aplicación del Conocimiento

¿Cuál es la definición de "patrimonio alimentario"?

- A) Sólo los ingredientes tradicionales.
- B) Las técnicas culinarias de la alta cocina.
- C) El conjunto de prácticas, conocimientos y tradiciones culinarias.
- D) Únicamente los platos típicos de cada región.

¿Qué papel juega el patrimonio alimentario en la identidad cultural?

- A) Es secundario a otros aspectos culturales.
- B) Es irrelevante en la construcción de identidad.
- C) Es fundamental para la identidad cultural de una comunidad.
- D) Es un concepto moderno sin raíces históricas.

¿Qué elemento NO forma parte del patrimonio alimentario?

- A) Ingredientes autóctonos.
- B) Técnicas de producción de alimentos.
- C) Rituales asociados a la comida.
- D) La importación de alimentos procesados.

¿Cuál es uno de los principales desafíos para el patrimonio alimentario ecuatoriano?

- A) La falta de acceso a tecnología moderna.
- B) La globalización y la homogeneización de la cultura alimentaria.
- C) El exceso de diversidad culinaria.
- D) La abundancia de productos importados.

¿Qué papel juegan los ingredientes locales en el patrimonio alimentario ecuatoriano?

- A) Son menos importantes que los productos importados.
- B) Son fundamentales para preservar la autenticidad de las tradiciones culinarias.
- C) Deben ser reemplazados por alternativas más económicas.
- D) No tienen ningún impacto en la cultura alimentaria.

El patrimonio alimentario contribuye al desarrollo sostenible porque:

- A) Promueve la producción masiva de alimentos.
- B) Fomenta la conservación de la biodiversidad y los recursos locales.
- C) Desalienta el consumo de alimentos tradicionales.
- D) Impulsa el uso exclusivo de productos importados.

Las técnicas de cocina tradicionales en Ecuador son importantes porque:

- A) Son una forma de resistir la modernización.
- B) No tienen relación con la identidad cultural.
- C) Son una manera de mantener viva la historia y cultura locales.

D) Son obsoletas y deben ser reemplazadas.

La transmisión de conocimientos culinarios es crucial porque:

- A) Permite la adaptación de recetas a ingredientes modernos.
- B) Asegura la continuidad del patrimonio alimentario y cultural.
- C) Impide la innovación en la gastronomía.
- D) Es menos importante que la creación de nuevas recetas.

Se considera que la globalización afecta al patrimonio alimentario ecuatoriano principalmente al:

- A) Fortalecer las tradiciones locales.
- B) Introducir nuevos ingredientes que enriquecen la cultura.
- C) Amenazar con la pérdida de tradiciones y prácticas culinarias.
- D) No tener ningún efecto en las costumbres alimentarias.

UNIDAD IV

Patrimonio alimentario y turismo

4.1 Objetivo de la Unidad

Relacionar la actividad gastronómica con el turismo interno del país, como se encaja en la culturalidad y los productos que se generan a partir de esta fusión.

4.2 Resultados de Aprendizaje

Evalúa la importancia del patrimonio alimentario como elemento diferenciador en la oferta turística de un destino, considerando su autenticidad, diversidad y potencial para la creación de experiencias memorables para los turistas, mediante la planificación de rutas gastronómicas que destaquen los platos tradicionales, ingredientes locales y experiencias culinarias únicas de una determinada región, fomentando una actitud de respeto y valoración hacia la diversidad gastronómica y cultural, reconociendo la importancia de preservar las tradiciones culinarias como parte del patrimonio cultural de una comunidad.

4.3 Síntesis

El patrimonio alimentario y el turismo están estrechamente interrelacionados, ofreciendo una rica oportunidad para la preservación y valorización de las tradiciones culinarias locales. El patrimonio alimentario abarca las prácticas, ingredientes, recetas y costumbres relacionadas con la comida que son transmitidas de generación en generación. El turismo, por su parte, actúa como un vehículo para la promoción y el desarrollo de estos patrimonios, proporcionando a los visitantes experiencias auténticas y educativas sobre la cultura gastronómica de una región. Este enfoque no solo enriquece la experiencia del turista, sino que también contribuye al desarrollo económico local al atraer a visitantes interesados en la gastronomía y fomentar el consumo de productos locales. Sin embargo, es crucial gestionar el turismo de manera sostenible para evitar la comercialización excesiva y la pérdida de

autenticidad del patrimonio alimentario, garantizando que las tradiciones culinarias se mantengan vivas y respetadas.

4.4 Diagrama del Aprendizaje

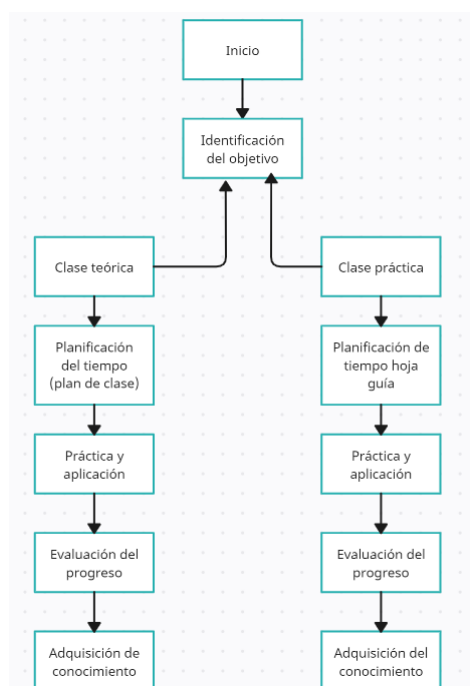


Figura 18

Diagrama de aprendizaje

Nota: Fases del aprendizaje de las asignaturas teórica/prácticas

4.5 Fundamentación Teórica

4.5.1. Turismo Gastronómico

4.5.1.1. Turismo Gastronómico: Una Perspectiva Integral

El turismo gastronómico ha emergido como una de las tendencias más relevantes en la industria turística global. A través de la exploración culinaria, los turistas buscan experimentar la cultura local de una manera auténtica, utilizando la comida y la bebida como medios de inmersión cultural. Esta temática explora el concepto de turismo gastronómico, su importancia para las economías locales, los desafíos que enfrenta y su potencial como herramienta para la preservación cultural.

4.5.1.2. Definición y Alcance del Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico se define como la práctica de viajar a una región específica para experimentar su cocina local. Según López-Guzmán y Sánchez-Cañizares (2012), este tipo de turismo no solo se centra en la comida, sino también en la historia, las tradiciones y las técnicas culinarias que conforman la identidad cultural de un lugar. El turismo gastronómico abarca desde visitas a restaurantes y mercados locales hasta participar en festivales gastronómicos y clases de cocina.



Figura 19

Recursos alimentarios

Nota: <https://marcotipan.wordpress.com/2017/09/26/patrimonio-alimentario/>

El alcance del turismo gastronómico se ha ampliado significativamente en los últimos años. Un estudio realizado por UNWTO (2019) revela que la gastronomía es un factor decisivo en la elección de un destino para el 88% de los viajeros. Este crecimiento refleja una demanda creciente por experiencias más auténticas y personalizadas en los viajes, donde la gastronomía juega un papel crucial en la satisfacción del turista.

4.5.1.3. Importancia Económica del Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico tiene un impacto económico significativo en las comunidades locales. Según Hjalager (2010), la gastronomía puede servir como un motor económico al generar empleo, aumentar los ingresos de los productores locales y diversificar la oferta turística. Los restaurantes, mercados y otros establecimientos culinarios no solo se benefician de la afluencia de turistas, sino que también ayudan a promover productos locales y sostenibles.

Un ejemplo de éxito en el turismo gastronómico es el caso del País Vasco en España, donde la cocina ha sido un factor clave en el desarrollo turístico de la región. La alta calidad de los restaurantes y la promoción de la gastronomía local han convertido a esta región en un destino gastronómico de renombre mundial (Hernández & Suárez, 2017).



Figura 20

Recursos alimentarios

Nota: https://www.eldiario.es/euskadi/blogs/basque-country-open/gastronomia-platos-fuertes-turismo-vasco_132_3276685.html

Además, el turismo gastronómico tiene la capacidad de atraer a un segmento de turistas de mayor poder adquisitivo, lo que puede traducirse en un mayor gasto promedio por visitante. De acuerdo con un informe de Euromonitor International (2019), los turistas que

buscan experiencias gastronómicas suelen gastar un 25% más que el turista promedio, lo que contribuye a la prosperidad económica de los destinos.

4.5.1.4. Desafíos del Turismo Gastronómico

A pesar de sus beneficios, el turismo gastronómico también enfrenta varios desafíos. Uno de los principales problemas es la estacionalidad, que puede afectar la estabilidad económica de las comunidades que dependen del turismo. Según Hall y Sharples (2003), muchos destinos gastronómicos experimentan fluctuaciones en la demanda, lo que puede llevar a una sobreexplotación de los recursos durante las temporadas altas y a una disminución de ingresos en las bajas.

Otro desafío importante es la autenticidad. Con el aumento de la demanda de experiencias gastronómicas, algunos destinos corren el riesgo de perder su autenticidad al adaptar sus ofertas para satisfacer a los turistas. Esto puede resultar en una trivialización de las tradiciones culinarias y en una experiencia turística menos auténtica (Sims, 2009). Para abordar este problema, es crucial que los destinos mantengan un equilibrio entre satisfacer la demanda turística y preservar la autenticidad cultural.

4.5.1.5. Turismo Gastronómico y Preservación Cultural

El turismo gastronómico también desempeña un papel vital en la preservación de las tradiciones culinarias. Como señala Bessière (1998), la gastronomía es una manifestación cultural que puede actuar como un vínculo entre las generaciones, ayudando a preservar las tradiciones a través de su práctica y transmisión. Los turistas interesados en la gastronomía a menudo buscan aprender sobre las historias y técnicas detrás de los platos que consumen, lo que puede fomentar un mayor aprecio y comprensión de la cultura local.

Además, la promoción del turismo gastronómico puede ayudar a revitalizar las comunidades rurales y a preservar los métodos tradicionales de producción alimentaria. De acuerdo con Everett y Aitchison (2008), el turismo gastronómico puede ofrecer una nueva vida a las prácticas agrícolas y culinarias que de otro modo podrían desaparecer debido a la modernización y globalización. Al apoyar a los productores locales y promover prácticas

sostenibles, el turismo gastronómico puede desempeñar un papel importante en la conservación del patrimonio cultural.

4.5.2. Relación entre patrimonio alimentario y turismo

El patrimonio alimentario representa un vínculo profundo entre la cultura, la historia y la identidad de una región. A lo largo de la historia, la comida ha sido un elemento esencial que refleja la diversidad cultural y las tradiciones de las comunidades. En este contexto, el turismo juega un papel fundamental al permitir que personas de diferentes lugares experimenten y aprecien este patrimonio. Este tema explora la relación entre el patrimonio alimentario y el turismo, analizando cómo se complementan y los desafíos que enfrentan en la actualidad.

En este contexto, recordando el concepto de patrimonio alimentario, se refiere a la comida, las técnicas culinarias, los ingredientes y las prácticas gastronómicas que son parte integral de la identidad cultural de un pueblo o región. Según Bessière (1998), el patrimonio alimentario no solo incluye los productos alimenticios y sus formas de preparación, sino también los valores, significados y prácticas sociales que se asocian con ellos. Es un elemento vivo de la cultura que se transmite de generación en generación, adaptándose a los cambios sociales, pero manteniendo su esencia.

La importancia del patrimonio alimentario radica en su capacidad para conectar a las personas con su historia y cultura. La UNESCO ha reconocido este valor al incluir varios elementos de la gastronomía en su lista de Patrimonio Cultural Inmaterial, como la dieta mediterránea y la cocina tradicional mexicana (UNESCO, 2020). Estos reconocimientos subrayan la relevancia del patrimonio alimentario como un componente esencial de la diversidad cultural mundial.

4.5.2.1. El Turismo como Vehículo de Preservación del Patrimonio Alimentario

El turismo ha demostrado ser un vehículo eficaz para la preservación y promoción del patrimonio alimentario. Según Sims (2009), los turistas buscan experiencias auténticas que les permitan conectarse con la cultura local, y la gastronomía es una de las principales formas de

lograrlo. A través del turismo, las comunidades pueden mostrar sus tradiciones culinarias a un público más amplio, lo que puede ayudar a preservar y revitalizar prácticas que podrían estar en peligro de desaparecer.

Un ejemplo notable es el caso de la cocina peruana, que ha ganado reconocimiento internacional en gran parte debido al turismo gastronómico. Según Matta (2016), la promoción del patrimonio alimentario peruano ha sido clave en el posicionamiento de Perú como un destino turístico de clase mundial. Los turistas que visitan el país buscan no solo disfrutar de los paisajes y la historia, sino también experimentar la rica diversidad culinaria que ofrece Perú, desde el ceviche hasta la pachamanca.

Además, el turismo puede proporcionar incentivos económicos para la preservación del patrimonio alimentario. Al atraer turistas interesados en la gastronomía, se generan ingresos que pueden ser reinvertidos en la conservación de técnicas y productos tradicionales. Hjalager y Richards (2002) señalan que el turismo puede ayudar a revitalizar las economías locales, especialmente en áreas rurales donde las tradiciones culinarias son una parte integral de la identidad cultural.

4.5.2.2. La Autenticidad y el Desafío de la Comercialización

Uno de los principales desafíos en la relación entre patrimonio alimentario y turismo es la tensión entre autenticidad y comercialización. A medida que crece el interés por la gastronomía en el turismo, existe el riesgo de que las tradiciones culinarias se adapten excesivamente para satisfacer las demandas del mercado turístico, lo que puede llevar a una pérdida de autenticidad.

Sims (2009) advierte que la comercialización del patrimonio alimentario puede resultar en una trivialización de las tradiciones culinarias, donde los platos y productos se simplifican o se modifican para atraer a un público más amplio. Este proceso puede despojar a la comida de su contexto cultural y su significado, reduciendo su valor como patrimonio.

Sin embargo, la comercialización no siempre es negativa. Cuando se maneja de manera cuidadosa y respetuosa, puede ser una herramienta poderosa para la promoción y

conservación del patrimonio alimentario. Según Everett y Aitchison (2008), la clave está en encontrar un equilibrio entre la autenticidad y la adaptación al mercado. Esto implica involucrar a las comunidades locales en el proceso de desarrollo turístico, asegurando que sus intereses y perspectivas sean tomados en cuenta.

4.5.2.3. Turismo Sostenible y Patrimonio Alimentario

El turismo sostenible se ha convertido en un concepto central en la industria turística, y su relación con el patrimonio alimentario es fundamental. Según la Organización Mundial del Turismo (2017), el turismo sostenible busca minimizar los impactos negativos sobre el medio ambiente y las culturas locales, al mismo tiempo que maximiza los beneficios económicos y sociales para las comunidades anfitrionas.



Figura 21
Recursos alimentarios

Nota: <https://agrotravelturismoresponsable.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/10/gastronomc3ada-sostenible.jpg>

En el contexto del patrimonio alimentario, el turismo sostenible implica la promoción de prácticas culinarias que respeten el medio ambiente y las tradiciones locales. Esto puede incluir el uso de ingredientes locales y de temporada, la promoción de la agricultura sostenible y la reducción del desperdicio de alimentos. Además, el turismo sostenible puede ayudar a

proteger las prácticas culinarias tradicionales al crear un mercado para productos alimentarios que de otro modo podrían desaparecer.

Un ejemplo de turismo sostenible relacionado con el patrimonio alimentario es la Ruta del Vino en La Rioja, España. Este destino ha logrado integrar la producción vitivinícola con la oferta turística, promoviendo prácticas agrícolas sostenibles y la preservación de variedades de uva autóctonas. Según López-Guzmán y Sánchez-Cañizares (2012), este enfoque no solo ha beneficiado a la economía local, sino que también ha contribuido a la preservación del patrimonio cultural de la región.

4.5.2.4. Impacto del Turismo en el Patrimonio Alimentario

El turismo tiene el potencial de impactar significativamente el patrimonio alimentario, tanto de manera positiva como negativa. Como se ha mencionado, el turismo puede ayudar a revitalizar y preservar tradiciones culinarias, proporcionando un mercado para productos y prácticas que podrían estar en peligro de desaparecer. Sin embargo, también puede tener efectos adversos si no se maneja adecuadamente.

Uno de los impactos negativos más comunes es la masificación, que puede llevar a la sobreexplotación de los recursos locales y a la degradación del patrimonio alimentario. La masificación turística puede poner en peligro la sostenibilidad de las prácticas alimentarias tradicionales, al generar una demanda excesiva que los productores locales no pueden satisfacer sin comprometer la calidad y autenticidad de sus productos.

Además, la creciente demanda turística puede provocar una "turistificación" de la gastronomía local, donde las tradiciones culinarias se adaptan tanto a los gustos de los turistas que pierden su autenticidad. Este fenómeno puede llevar a una homogeneización de la oferta gastronómica, donde los platos tradicionales se transforman en productos estandarizados que carecen de conexión con su contexto cultural original (Richards, 2002).

4.5.2.5. Patrimonio Alimentario como Estrategia de Desarrollo Turístico

A pesar de los desafíos, el patrimonio alimentario sigue siendo una estrategia poderosa para el desarrollo turístico. Muchas regiones han adoptado la gastronomía como un elemento

central de su oferta turística, utilizando el patrimonio alimentario como una forma de diferenciarse en un mercado cada vez más competitivo.

El uso del patrimonio alimentario como estrategia de desarrollo turístico puede tener múltiples beneficios. Según Hjalager (2010), puede ayudar a atraer a turistas interesados en experiencias auténticas y culturales, que a menudo están dispuestos a pagar más por estas experiencias. Además, puede contribuir al desarrollo económico local al promover productos y servicios que están intrínsecamente vinculados con la identidad cultural de la región.

Un ejemplo exitoso de esta estrategia es la región de Emilia-Romaña en Italia, conocida por su rica tradición culinaria. La región ha capitalizado su patrimonio alimentario para atraer a turistas de todo el mundo, ofreciendo experiencias como tours de queso parmesano, visitas a fábricas de vinagre balsámico y clases de cocina (Matta, 2016). Este enfoque no solo ha impulsado el turismo en la región, sino que también ha ayudado a preservar y promover las tradiciones culinarias locales.

4.5.3. Rutas culturales y ferias de productos artesanales

Ecuador, un país rico en diversidad cultural y geográfica, ofrece una variedad de rutas culturales que permiten a los visitantes explorar su patrimonio histórico, artístico y gastronómico. Estas rutas no solo destacan la riqueza cultural de las regiones, sino que también sirven como plataformas para la promoción de productos artesanales, esenciales para la economía local. Esta temática analiza la interrelación entre las rutas culturales ecuatorianas y las ferias de productos artesanales, destacando su impacto en el turismo, la economía y la preservación cultural.

4.5.3.1. Definición y Conceptualización de Rutas Culturales

Las rutas culturales se definen como itinerarios temáticos que permiten a los visitantes descubrir el patrimonio cultural de una región a través de su historia, arquitectura, tradiciones, y arte (UNESCO, 2020). En el contexto ecuatoriano, estas rutas se articulan en torno a diversos ejes temáticos, como la historia precolombina, la influencia colonial, y las manifestaciones artísticas contemporáneas.

Un ejemplo destacado es la Ruta de los Volcanes, que no solo ofrece un recorrido por los impresionantes paisajes andinos, sino que también permite a los turistas interactuar con comunidades indígenas que conservan sus tradiciones y artesanías. Según Salazar (2015), estas rutas no solo fomentan el turismo, sino que también juegan un papel crucial en la educación y la sensibilización cultural.

4.5.3.2. Importancia de las Ferias de Productos Artesanales

Las ferias de productos artesanales son eventos donde los artesanos locales pueden exhibir y vender sus productos, que van desde textiles y cerámica hasta joyería y alimentos tradicionales. Estas ferias son fundamentales para la economía local, ya que proporcionan una fuente de ingresos para las comunidades rurales y urbanas. Además, actúan como plataformas para la preservación y promoción del patrimonio cultural.

En Ecuador, las ferias de productos artesanales son un componente esencial de muchas rutas culturales. Por ejemplo, la Feria de Otavalo, una de las más grandes y antiguas de América Latina, es conocida por su vibrante mercado de textiles y otros productos artesanales. Según Toledo y Sánchez (2017), esta feria no solo es un atractivo turístico, sino que también desempeña un papel vital en la economía local, proporcionando empleo a cientos de familias indígenas.

4.5.3.3. Rutas Culturales en Ecuador

Ecuador ofrece una variedad de rutas culturales que destacan su diversidad geográfica y cultural. Entre las más reconocidas se encuentran:

a. **Ruta de las Iglesias de Quito:**



Figura 22

Iglesia Quito-Ecuador

Nota: <https://pixabay.com/es/photos/quito-ecuador-iglesia-la-merced-308159/>

La Ruta de las Iglesias en Quito es un recorrido por algunas de las más impresionantes iglesias coloniales del Centro Histórico, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Este recorrido incluye la Basílica del Voto Nacional, conocida por su estilo neogótico y gárgolas de fauna local; la Iglesia de la Compañía de Jesús, famosa por su interior dorado y arquitectura barroca; la Catedral Metropolitana de Quito, que combina estilos gótico, renacentista y neoclásico; la Iglesia de San Francisco, uno de los complejos arquitectónicos más antiguos de la ciudad; y la Iglesia de Santo Domingo, con su influencia renacentista. Esta ruta ofrece una profunda inmersión en la riqueza histórica, artística y espiritual de Quito.

- b. **Ruta del Tren de la Libertad:** Esta ruta conecta la ciudad de Ibarra con el valle del Chota y destaca la historia de la afrodescendencia en Ecuador. A lo largo del recorrido, los turistas pueden disfrutar de música, danza y gastronomía tradicionales, así como

de ferias artesanales donde se venden productos locales como la tagua y la caña guadua.

- c. **Ruta del Spondylus:** Esta ruta sigue la costa del Pacífico, atravesando pueblos pesqueros y comunidades indígenas que han conservado su herencia cultural. La ruta es famosa por sus ferias de productos artesanales, donde se pueden encontrar objetos hechos con conchas de spondylus, una tradición que se remonta a las civilizaciones precolombinas.

Estas rutas no solo ofrecen una experiencia turística rica en contenido cultural, sino que también promueven la conservación del patrimonio intangible de las comunidades locales.

4.5.3.4. El Rol de las Ferias Artesanales en la Economía Local

Las ferias de productos artesanales desempeñan un papel crucial en la economía de muchas comunidades ecuatorianas. Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2020), el sector artesanal representa una parte significativa del empleo en las áreas rurales, con más del 60% de los artesanos siendo mujeres. Estas ferias no solo proporcionan una fuente de ingresos, sino que también son un medio para preservar técnicas tradicionales y fomentar el desarrollo sostenible.

Por ejemplo, en la provincia de Imbabura, las ferias de productos artesanales son una parte integral de la economía local. La producción de textiles, cerámica y joyería no solo satisface la demanda turística, sino que también contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural y al empoderamiento económico de las comunidades indígenas (Toledo & Sánchez, 2017).

4.5.3.5. Interacción entre Rutas Culturales y Ferias Artesanales

La interrelación entre las rutas culturales y las ferias de productos artesanales es un aspecto fundamental del turismo en Ecuador. Estas rutas no solo actúan como vehículos para la promoción del patrimonio cultural, sino que también proporcionan un espacio para que los artesanos locales vendan sus productos directamente a los turistas. Esta interacción es mutuamente beneficiosa: las rutas culturales atraen a los turistas, mientras que las ferias de

productos artesanales enriquecen la experiencia turística al ofrecer productos únicos y auténticos.

Un ejemplo de esta interacción es la Ruta de los Lagos en la provincia de Imbabura. Esta ruta incluye visitas a comunidades indígenas que organizan ferias de productos artesanales, donde los turistas pueden comprar textiles, cerámica y otros productos hechos a mano. Según Ponce (2018), esta combinación de patrimonio natural y cultural ha convertido a la Ruta de los Lagos en uno de los destinos turísticos más populares de Ecuador.

Además, las ferias de productos artesanales a menudo se organizan en torno a festividades culturales, lo que añade un elemento de celebración y comunidad a la experiencia turística. En la ciudad de Cuenca, por ejemplo, las ferias artesanales coinciden con la celebración de la Independencia y otras festividades locales, lo que permite a los visitantes experimentar la cultura cuencana en su máxima expresión (Espinosa, 2019).

4.5.3.6. Desafíos y Oportunidades

A pesar de sus beneficios, las rutas culturales y las ferias de productos artesanales en Ecuador enfrentan varios desafíos. Uno de los principales problemas es la sostenibilidad. Con el aumento del turismo, existe el riesgo de que las comunidades locales se vean presionadas a producir en masa para satisfacer la demanda, lo que podría comprometer la calidad y autenticidad de los productos artesanales. Además, la falta de infraestructura adecuada en algunas áreas rurales puede limitar el acceso de los turistas y afectar la viabilidad de las ferias.

Sin embargo, también existen oportunidades significativas para el desarrollo. La creciente popularidad del turismo cultural y sostenible ofrece una plataforma para que las comunidades locales promuevan sus tradiciones y productos artesanales a un público global. La clave para aprovechar estas oportunidades radica en el desarrollo de políticas que apoyen el turismo sostenible y la preservación cultural, asegurando que los beneficios económicos lleguen directamente a las comunidades.

4.5.3.7. *Propuestas para el Desarrollo Sostenible*

Para garantizar que las rutas culturales y las ferias de productos artesanales contribuyan al desarrollo sostenible, es esencial implementar estrategias que promuevan la conservación cultural y el empoderamiento económico. Algunas propuestas incluyen:

- a. **Capacitación y educación:** Es fundamental proporcionar a los artesanos locales formación en técnicas tradicionales, así como en marketing y gestión empresarial, para que puedan mejorar la calidad de sus productos y aumentar su competitividad en el mercado global.
- b. **Inversión en infraestructura:** Mejorar la infraestructura en las áreas rurales, como carreteras y servicios básicos, facilitará el acceso de los turistas y contribuirá al desarrollo de las ferias artesanales.
- c. **Promoción de turismo sostenible:** Desarrollar campañas de promoción que destaquen la importancia del turismo sostenible y el valor del patrimonio cultural puede ayudar a atraer a turistas conscientes que valoren la autenticidad y estén dispuestos a pagar un precio justo por productos artesanales.
- d. **Iniciativas de comercio justo:** Implementar programas de comercio justo que aseguren que los artesanos reciban una compensación adecuada por su trabajo y que se respeten las prácticas sostenibles en la producción de artesanías.

4.5.4. **El patrimonio alimentario ecuatoriano en los nuevos modelos de turismo**

El patrimonio alimentario ecuatoriano es un reflejo de la diversidad cultural, geográfica e histórica del país. En los últimos años, ha adquirido un papel fundamental en los nuevos modelos de turismo que buscan ofrecer experiencias auténticas y sostenibles a los visitantes. Esta temática explora cómo el patrimonio alimentario de Ecuador se integra en estos modelos de turismo, analizando su impacto en la promoción cultural, la economía local y la sostenibilidad.



Figura 23
Recursos alimentarios
Nota: <https://www.aki.com.ec/recetas/encebollado/>

4.5.4.1. Nuevos Modelos de Turismo: Turismo Sostenible y Gastronómico

El turismo sostenible y el turismo gastronómico han ganado popularidad como nuevos modelos de turismo que buscan minimizar el impacto ambiental y social, al tiempo que promueven experiencias auténticas para los visitantes. El turismo gastronómico se centra en la exploración de la cultura alimentaria de un lugar, lo que permite a los turistas conectar de manera más profunda con la cultura local.

En Ecuador, el turismo sostenible se ha convertido en una prioridad debido a la biodiversidad y riqueza cultural del país. Este enfoque busca no solo conservar el medio ambiente, sino también apoyar a las comunidades locales mediante el turismo responsable. La integración del patrimonio alimentario en estos modelos de turismo es fundamental, ya que permite a los turistas experimentar la autenticidad de la cultura ecuatoriana a través de su gastronomía.

4.5.4.2. Patrimonio Alimentario y Turismo Gastronómico en Ecuador

El turismo gastronómico en Ecuador ha crecido significativamente en la última década, impulsado por el interés de los turistas en experimentar la autenticidad cultural a través de la comida. Según Gómez y Ramírez (2017), la gastronomía ecuatoriana ofrece una variedad de sabores y técnicas que son un reflejo de la historia y diversidad del país. Desde los ceviches de la costa hasta los platos andinos como el locro y la fanesca, la comida ecuatoriana es una expresión viva del patrimonio cultural.

Uno de los ejemplos más destacados de turismo gastronómico en Ecuador es la promoción de las rutas culinarias. Estas rutas permiten a los turistas explorar diferentes regiones del país a través de su comida, visitando mercados locales, restaurantes tradicionales y comunidades agrícolas. Estas rutas no solo ofrecen una experiencia culinaria, sino que también promueven el desarrollo económico local al apoyar a pequeños productores y artesanos.

Además, el turismo gastronómico ha contribuido a la revalorización de productos autóctonos como la quinua, el chocho y el cacao, que han ganado reconocimiento internacional por su calidad y valor cultural. Estos productos se han convertido en emblemas del patrimonio alimentario ecuatoriano y son promovidos en ferias y eventos gastronómicos tanto a nivel nacional como internacional.

4.5.4.3. Impacto Económico del Patrimonio Alimentario en el Turismo

El patrimonio alimentario tiene un impacto significativo en la economía del turismo en Ecuador. Según datos del Ministerio de Turismo (2020), el turismo gastronómico representa una parte importante de la industria turística del país, generando ingresos para miles de familias que dependen de la producción y venta de alimentos tradicionales.

Las ferias gastronómicas y eventos culinarios son un componente clave de este impacto económico. Estas ferias no solo atraen a turistas nacionales e internacionales, sino que también proporcionan una plataforma para que los pequeños productores y artesanos vendan sus productos directamente a los consumidores. Estas ferias son fundamentales para la

sostenibilidad económica de las comunidades rurales, ya que crean oportunidades de empleo y fortalecen las economías locales.

Además, el patrimonio alimentario ha sido un factor clave en la promoción de destinos turísticos emergentes. Regiones como Manabí y Loja, conocidas por su rica tradición culinaria, han visto un aumento en el número de turistas interesados en explorar su gastronomía. Este interés ha llevado al desarrollo de nuevas infraestructuras turísticas, como restaurantes, hoteles y tours gastronómicos, que han revitalizado las economías locales.

4.5.4.5. Desafíos en la Integración del Patrimonio Alimentario en el Turismo



Figura 24

Recursos alimentarios

Nota: <https://www.comedera.com/como-hacer-llapingachos-ecuatorianos/>

A pesar de los beneficios económicos y culturales, la integración del patrimonio alimentario en los nuevos modelos de turismo presenta varios desafíos. Uno de los principales es la sostenibilidad. El turismo gastronómico puede llevar a la sobreexplotación de recursos locales si no se gestiona adecuadamente. En Ecuador, esto es particularmente relevante en regiones donde la demanda turística ha superado

la capacidad de producción local, lo que podría poner en peligro la autenticidad y calidad de los productos alimentarios.

Otro desafío es la necesidad de capacitación y educación para los productores y operadores turísticos. Muchos productores locales carecen de las habilidades necesarias para comercializar sus productos a un público internacional. La falta de formación en gestión empresarial, marketing y calidad puede limitar el potencial de crecimiento del turismo gastronómico en Ecuador.

Además, existe el riesgo de la homogeneización de la gastronomía local debido a la presión para satisfacer las expectativas de los turistas. La comercialización excesiva de los productos alimentarios tradicionales puede llevar a una pérdida de autenticidad, donde los platos se adaptan tanto al gusto de los turistas que pierden su conexión con la cultura local.

4.5.4.6. Estrategias para la Sostenibilidad del Patrimonio Alimentario en el Turismo

Para superar estos desafíos y garantizar la sostenibilidad del patrimonio alimentario en los nuevos modelos de turismo, es necesario implementar estrategias que promuevan la conservación cultural y el desarrollo económico sostenible. Algunas propuestas incluyen:

- a. **Educación y capacitación:** Es fundamental proporcionar a los productores locales y operadores turísticos formación en técnicas de producción sostenible, gestión empresarial y marketing. Esto les permitirá mejorar la calidad de sus productos y aumentar su competitividad en el mercado turístico.
- b. **Promoción de la autenticidad:** Las políticas turísticas deben centrarse en la promoción de experiencias auténticas que respeten y valoren el patrimonio alimentario local. Esto incluye la protección de los productos autóctonos y la promoción de prácticas agrícolas sostenibles que respeten el medio ambiente.
- c. **Desarrollo de infraestructura:** Mejorar la infraestructura en las regiones turísticas es crucial para garantizar que el turismo gastronómico sea accesible y sostenible. Esto incluye la construcción de caminos, mercados y centros de información turística que faciliten el acceso de los turistas a las comunidades locales.

- d. **Iniciativas de comercio justo:** Implementar programas de comercio justo que aseguren que los productores locales reciban una compensación adecuada por su trabajo y que se respeten las prácticas sostenibles en la producción de alimentos.
- e. **Diversificación de la oferta turística:** Fomentar la creación de nuevas rutas y experiencias gastronómicas que permitan a los turistas explorar diferentes aspectos del patrimonio alimentario ecuatoriano. Esto no solo enriquecerá la experiencia turística, sino que también reducirá la presión sobre las regiones más populares.

4.5.4.7. El Papel del Gobierno y las Políticas Públicas

El gobierno ecuatoriano juega un papel crucial en la promoción y protección del patrimonio alimentario en los nuevos modelos de turismo. Según el Ministerio de Turismo (2020), se han implementado varias políticas para apoyar el desarrollo del turismo gastronómico, incluyendo la promoción de productos autóctonos, la creación de rutas culinarias y la organización de eventos gastronómicos internacionales.

Estas políticas han sido fundamentales para posicionar a Ecuador como un destino de turismo gastronómico a nivel internacional. Sin embargo, es necesario continuar trabajando en la implementación de políticas que promuevan la sostenibilidad y la inclusión social. Según Salazar (2015), es crucial que las políticas turísticas se enfoquen en el desarrollo de las comunidades locales, asegurando que los beneficios del turismo lleguen directamente a quienes participan en la cadena de valor del patrimonio alimentario.

Además, el gobierno debe trabajar en colaboración con las comunidades locales, los productores y los operadores turísticos para desarrollar estrategias que promuevan la conservación del patrimonio alimentario y el desarrollo económico sostenible. Esto incluye la creación de programas de capacitación, la inversión en infraestructura y la promoción de iniciativas de comercio justo.

El patrimonio alimentario ecuatoriano es un recurso invaluable que ha encontrado un lugar prominente en los nuevos modelos de turismo, particularmente en el turismo gastronómico y sostenible. La integración de este patrimonio en la oferta turística no solo ha

contribuido a la promoción cultural de Ecuador a nivel internacional, sino que también ha generado beneficios económicos significativos para las comunidades locales.

Sin embargo, la sostenibilidad del patrimonio alimentario en el turismo requiere un enfoque integral que combine la protección cultural con el desarrollo económico. Es esencial implementar políticas y estrategias que promuevan la autenticidad, la sostenibilidad y la equidad, garantizando que el turismo gastronómico en Ecuador continúe siendo una fuente de orgullo cultural y desarrollo sostenible para el futuro.

4.5.5. El Patrimonio Alimentario Ecuatoriano

4.5.5.1. Historia del Patrimonio Alimentario Ecuatoriano

El patrimonio alimentario ecuatoriano tiene sus raíces en las civilizaciones precolombinas que habitaron la región antes de la llegada de los españoles. Los pueblos indígenas desarrollaron técnicas agrícolas avanzadas y domesticaron una variedad de cultivos que siguen siendo fundamentales en la dieta ecuatoriana. Los productos como el maíz, la papa, el ají y la quinua fueron básicos en la alimentación de los pueblos andinos.



Figura 24
Recursos alimentarios

Nota: <https://www.comedera.com/como-hacer-llapingachos-ecuatorianos/>

La llegada de los españoles en el siglo XVI trajo consigo una fusión de culturas que se reflejó en la gastronomía. Ingredientes europeos como el trigo, la caña de azúcar y el ganado vacuno se integraron en la cocina local, dando lugar a una cocina mestiza rica y diversa. Esta fusión es evidente en platos como la fanesca, una sopa tradicional que combina granos andinos con productos europeos.

A lo largo de los siglos, el patrimonio alimentario ecuatoriano ha evolucionado, incorporando influencias africanas, asiáticas y contemporáneas, pero manteniendo siempre un fuerte vínculo con sus raíces indígenas y mestizas. Este legado culinario es una expresión viva de la historia y la identidad del país.

4.5.5.2. Regiones Culinarias de Ecuador

Ecuador se distingue por su diversidad geográfica, que se refleja en su patrimonio alimentario. Las principales regiones culinarias del país son la Costa, la Sierra, la Amazonía y las Islas Galápagos, cada una con sus propios ingredientes y técnicas culinarias.

- a. **Costa:** La región costera es conocida por su abundancia de mariscos y pescados. Platos como el ceviche, el encebollado y el arroz con camarones son emblemáticos de esta zona. La cocina costeña también se caracteriza por el uso de plátano verde y yuca en preparaciones como los patacones y las empanadas de verde.
- b. **Sierra:** En los Andes, la cocina se basa en ingredientes como la papa, el maíz y la quinua. Platos tradicionales como el locro de papa, el cuy asado y los llapingachos son ejemplos de la rica herencia culinaria andina. La Sierra también es conocida por sus bebidas tradicionales, como la chicha y la colada morada, que se consumen en festividades religiosas y culturales.
- c. **Amazonía:** La región amazónica es rica en biodiversidad, lo que se refleja en su cocina. Los habitantes de la Amazonía utilizan una variedad de productos silvestres como la yuca, el palmito, el pescado de río y las frutas tropicales. Platos como el maito (pescado envuelto en hojas y asado) y el uchu (guiso de yuca y carne) son representativos de esta región.

- d. **Islas Galápagos:** La cocina de las Islas Galápagos es una mezcla de influencias de la costa ecuatoriana y los productos locales. El pescado fresco, el arroz y las frutas tropicales son elementos básicos de la dieta en las islas. Las Galápagos también son conocidas por su enfoque en la sostenibilidad y la conservación de los recursos naturales.

Cada una de estas regiones contribuye al patrimonio alimentario ecuatoriano con sus propios sabores, técnicas y tradiciones, creando un mosaico culinario que es una de las principales atracciones del país.

4.5.5.3. Importancia Cultural del Patrimonio Alimentario

El patrimonio alimentario es una expresión de la identidad cultural de un pueblo. En Ecuador, la comida no solo es un medio de sustento, sino también una forma de conectar con las raíces culturales y fortalecer los lazos comunitarios. Las festividades, rituales y celebraciones tradicionales a menudo giran en torno a la comida, lo que subraya su importancia en la vida social y cultural del país.

Uno de los ejemplos más destacados es la celebración de la Semana Santa, donde la fanesca, una sopa elaborada con granos y pescado, es el plato principal. La preparación de la fanesca es un acto comunitario que involucra a toda la familia y simboliza la unidad y la cooperación. De manera similar, la celebración de la Fiesta de San Pedro y San Pablo en la Sierra incluye el consumo de cuy, un alimento ritual que tiene un profundo significado cultural para las comunidades indígenas.

El patrimonio alimentario también juega un papel crucial en la transmisión de conocimientos y valores culturales.

4.6 Aplicación del Conocimiento

¿Cuál de los siguientes platos típicos ecuatorianos es especialmente popular en el turismo gastronómico?

- A) Sushi
- B) Ceviche
- C) Tacos
- D) Pizza

¿Qué bebida tradicional ecuatoriana hecha a base de maíz es frecuentemente ofrecida a los turistas?

- A) Chicha
- B) Pisco
- C) Tequila
- D) Vino

¿Cuál es el papel del mercado de Otavalo en el turismo gastronómico de Ecuador?

- A) Promocionar productos electrónicos
- B) Ofrecer una variedad de ingredientes locales y platos típicos
- C) Vender souvenirs internacionales
- D) Aumentar la producción de comida rápida

¿Qué evento culinario en Ecuador destaca la importancia del chocolate ecuatoriano en el turismo gastronómico?

- A) Feria del Chocolate de Guayaquil
- B) Festival del Cacao de Quito
- C) Expoalimentaria de Cuenca
- D) Fiesta del Cacao de Loja

¿Qué técnica culinaria ecuatoriana es utilizada para preparar el “hornado”?

- A) Cocción al vapor

- B) Cocción en horno de leña
- C) Asado a la parrilla
- D) Cocción en olla de barro

¿Cómo contribuye el “mote con chicharrón” al atractivo turístico gastronómico de Ecuador?

- A) Ofreciendo un plato internacionalmente conocido
- B) Sirviendo como un ejemplo de cocina fusión
- C) Representando un plato tradicional que refleja la identidad cultural local
- D) Promocionando la comida rápida

¿Cuál de los siguientes es un aspecto importante del turismo gastronómico en las Islas Galápagos?

- A) La promoción de la cocina internacional
- B) La conservación de especies marinas mediante prácticas culinarias sostenibles
- C) La eliminación de la cocina tradicional
- D) La importación de ingredientes no locales

¿Qué influencia tiene el turismo gastronómico en la producción de ingredientes locales en Ecuador?

- A) Disminuye la demanda de ingredientes locales
- B) Fomenta la producción y el uso de ingredientes autóctonos
- C) Sustituye los ingredientes locales por importados
- D) Promueve la producción de alimentos industrializados

¿Qué papel juega la cocina de la Sierra en el turismo gastronómico ecuatoriano?

- A) Ofrece una variedad de platos marinos
- B) Destaca por su uso de ingredientes y técnicas culinarias únicas de las regiones montañosas
- C) Se enfoca únicamente en comida rápida
- D) Promociona solo platos internacionales

¿Cuál es un objetivo clave del turismo gastronómico en Ecuador?

- A) Uniformizar la gastronomía nacional
- B) Incrementar la visibilidad de la cocina local y fortalecer la economía rural
- C) Reducir el interés en la gastronomía local
- D) Enfatizar la comida rápida internacional

Bibliografía

- Baum, T. G., Chechi, S., & Raiborn, C. (2021). The impact of COVID-19 on global tourism and the road to recovery. *Journal of Travel Research*, 60(4), 767-783. <https://doi.org/10.1177/0047287520983219>
- Bessière, J. (1998). *Les savoir-faire alimentaires et le développement local*. Presses Universitaires de Rennes.
- Bimonte, G., & Faralla, P. (2021). Tourism development and sustainability: New insights. *Journal of Sustainable Tourism*, 29(8), 1234-1250. <https://doi.org/10.1080/09669582.2021.1872451>
- Boniface, R., & Fowler, C. (2022). *Heritage and tourism: Theories and practices*. Routledge.
- Buckley, R. C. (2020). Sustainable tourism: Research and practice. *Journal of Sustainable Tourism*, 28(7), 951-965. <https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1791948>
- Buhalis, D. (2000). Marketing the competitive destination of the future. *Tourism Management*, 21(1), 97-116.
- Cooper, C. (2020). *Essentials of tourism*. Routledge.
- Crouch, G. I. (2021). *Destination competitiveness and sustainability*. Routledge.
- Espinosa, M. (2019). *Festividades y cultura en Cuenca: Un estudio de la identidad local*. Editorial Andina.
- Euromonitor International. (2019). *Travel and tourism: Global overview 2019*. Euromonitor International. <https://www.euromonitor.com/travel-and-tourism-global-overview-2019>
- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). Food and tourism: Towards a typology of food tourism. In C. M. Hall & L. Sharples (Eds.), *Food tourism around the world: Development, management and markets* (pp. 60-73). Routledge.
- Gómez, A., & Ramírez, J. (2017). *La diversidad de sabores en la gastronomía ecuatoriana: Un enfoque cultural*. Editorial Ecuatoriana.
- Gössling, S., & Hall, C. M. (Eds.). (2021). *Tourism and climate change: Impacts, adaptation and mitigation*. Routledge.

- Gössling, S., & Higham, J. (Eds.). (2020). *Climate change and tourism: From policy to practice*. Routledge.
- Hall, C. M. (2021). *Tourism and social change*. Routledge.
- Hall, C. M., & Page, S. J. (2014). *The geography of tourism and recreation: Environment, place and space* (4th ed.). Routledge.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption? In *Food tourism around the world: Development, management and markets* (pp. 1-15). Routledge.
- Hernández, M., & Suárez, J. (2017). Sustainable tourism practices and community involvement. *Journal of Sustainable Tourism*, 25(3), 425-441. <https://doi.org/10.1080/09669582.2016.1227234>
- Higgins-Desbiolles, M.-J. (2020). Socialising tourism: A sustainable approach. *Tourism Geographies*, 22(4), 579-596. <https://doi.org/10.1080/14616688.2020.1822134>
- Hjalager, A.-M. (2010). A review of innovation research in tourism. *Tourism Management*, 31(1), 1-12. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2009.08.012>
- Hjalager, A.-M., & Richards, G. (2002). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Inga Aguagallo, C. F., Badillo Arévalo, P. A., Llerena Oñate, K. P., Silva Jiménez, V. N., & Guato Pozo, J. C. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 4944-4970. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4810
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). (2020). *Encuesta de condiciones de vida 2020*. Instituto Nacional de Estadística y Censos. <https://www.inec.gob.ec/encuesta-condiciones-vida-2020>
- Ioannides, D., & Gyimóthy, S. (2020). *Theoretical perspectives on tourism and sustainability*. Routledge.
- Janusz, M., & Bajdor, P. (2019). Sustainable tourism development: A comparative analysis. *Journal of Tourism Studies*, 15(2), 112-128.
- Li, X., Zhang, Y., & Zhang, J. (2021). The impact of digital transformation on tourism: Trends and challenges. *Journal of Tourism Management*, 82, 104-118. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2020.104118>

- López-Guzmán, T., & Sánchez-Cañizares, S. M. (2012). *Culinary tourism in Córdoba (Spain)*. *British Food Journal*, 114(2), 168-179. <https://doi.org/10.1108/00070701211202368>
- Matta, R. (2016). *Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO*. *Social Anthropology*, 24(3), 338-352. <https://doi.org/10.1111/1469-8676.12332>
- Mikulic, J., & Gunter, U. (2021). Tourism recovery in post-pandemic times: Insights and strategies. *Journal of Travel Research*, 60(6), 1123-1138. <https://doi.org/10.1177/00472875211007464>
- Milano, A. (2020). Tourism and sustainable development: A critical review. *Sustainability*, 12(9), 3728. <https://doi.org/10.3390/su12093728>
- Ministerio de Turismo. (2020). *Informe sobre el impacto del turismo en la economía nacional 2020*. Ministerio de Turismo. <https://www.turismo.gob.ec/informe-impacto-turismo-2020>
- Mosedale, A. (2020). *Tourism and community development: The role of tourism in social and economic development*. Routledge.
- Novy, A., & Colomb, P. (2020). *Urban tourism and the development of creative cities: Challenges and opportunities*. Routledge.
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (2020). *Informe sobre las perspectivas del turismo mundial 2020*. OMT.
- Organización Mundial del Turismo. (2017). *Tourism and sustainable development goals – Journey to 2030*. Organización Mundial del Turismo. <https://www.unwto.org/publication/tourism-and-sdgs-journey-to-2030>
- Page, S. J. (2021). *Tourism Management* (5th ed.). Routledge.
- Pedersen, J. A. (2021). *Sustainable tourism management*. Routledge.
- Ponce, J. (2018). *Patrimonio y turismo en Ecuador: La Ruta de los Lagos como caso de estudio*. Editorial Universitaria.
- Poon, A. (1993). *Tourism, Technology, and Competitive Strategies*. CABI Publishing.
- Richards, G. (2002). *Tourism attraction systems: Exploring cultural behavior*. *Annals of Tourism Research*, 29(4), 1048-1064. [https://doi.org/10.1016/S0160-7383\(02\)00026-9](https://doi.org/10.1016/S0160-7383(02)00026-9)
- Richards, G. (2020). Cultural tourism: Global perspectives. In M. Collins & S. H. Jenkins (Eds.), *Cultural tourism and sustainable development: Global perspectives* (pp. 12-29). Routledge.

- Salazar, N. B. (2015). *The cosmopolitan imagination: Tourism and the global nomad in the twenty-first century*. *International Journal of Tourism Anthropology*, 3(1), 53-67.
<https://doi.org/10.1504/IJTA.2015.068385>
- Scheyvens, M. (2022). *Sustainable tourism development*. Routledge.
- Scheyvens, M., & Biddulph, R. (2021). *Tourism and the Sustainable Development Goals: An inclusive and equitable approach*. Routledge.
- Seraphin, H., Sheeran, K., & Brown, A. (2020). Overtourism and its impact on tourism destinations: An overview. *Tourism Management Perspectives*, 35, 100-105.
<https://doi.org/10.1016/j.tmp.2020.100553>
- Sharpley, R. (2021). *Sustainable tourism: A global perspective*. Routledge.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
<https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Smith, J., & Richards, A. (2020). Title of the book. Publisher.
- Smith, V. L. (1992). *Hosts and guests: The anthropology of tourism* (2nd ed.). University of Pennsylvania Press.
- Smith, V. L., & Diekmann, K. (2020). *Tourism and sustainability: New perspectives on managing tourism*. Routledge.
- Smith, V. L., & Robinson, M. (2020). *Tourism and development: Concepts and practices*. Routledge.
- Stebbins, R. A. (2021). *Tourism as leisure: An analysis of the leisure theory and its applications*. Routledge.
- Stronza, A., & Hunt, C. (2020). Sustainable tourism and community development: Evidence from Latin America. *Journal of Sustainable Tourism*, 28(8), 1224-1245.
<https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1828394>
- Timothy, D. J. (2021). *Cultural heritage and tourism: An introduction*. Routledge.
- Toledo, S., & Sánchez, A. (2017). *Sustainable tourism practices in Latin America: A regional analysis*. *Journal of Sustainable Tourism*, 25(8), 1207-1223.
<https://doi.org/10.1080/09669582.2017.1298976>
- Towner, J. (1985). The grand tour: A key phase in the history of tourism. *Annals of Tourism Research*, 12(3), 297-333.

- Towner, J., & Wall, G. (1991). Heritage and tourism: Reflections on the development of a concept. *Journal of Tourism Studies*, 2(1), 10-20.
- UNESCO. (2020). The impact of COVID-19 on cultural heritage: A global perspective. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. <https://www.unesco.org/en/covid-19/impact-cultural-heritage>
- UNESCO. (2023). World heritage and sustainable tourism. UNESCO.
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano*. *Antropología Cuadernos De Investigación*, (15), 21-34. <https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.38>
- UNWTO. (2019). International tourism highlights: 2019 edition. Organización Mundial del Turismo. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284421152>
- UNWTO. (2021). International tourism and COVID-19 recovery report. UNWTO.
- Urry, J. (2002). *The Tourist Gaze* (2nd ed.). SAGE Publications.
- Weaver, D. B. (2021). *Sustainable tourism: Theory and practice* (4th ed.). Routledge.
- Zolfani, S., Ghodsypour, S. H., & Yazdani, S. (2020). Evaluating sustainable tourism practices: A multi-criteria decision-making approach. *Sustainable Development*, 28(4), 1025-1039. <https://doi.org/10.1002/sd.2107>
- Zolfani, S., Iranmanesh, M., & Ranjbarian, B. (2020). Sustainable tourism development: Key challenges and strategies. *Sustainable Cities and Society*, 62, 102-115. <https://doi.org/10.1016/j.scs.2020.102115>

PDF

International Publication Technical Data

Title: Patrimonio alimentario y turismo: enfoques y perspectivas.

Publisher: Editorial Hambatu Sapiens

Authors: Mayra Catalina Tobar Jácome; Carlos Fernando Inga Aguagallo; Alejandra Geovanna Jara Montoya; Laura Matilde Montoya Vargas.

Photography: Antonio Quiroz (Tonyeldelasfotos)

Format: PDF

Pages: 81 pág.

Size: A4 21x29.7cm

System Requirements: Adobe Acrobat Reader

Access Mode: World Wide Web

ISBN: 978-9907-805-09-3

DOI: <https://doi.org/10.63862/ehs-978-9907-805-09-3>

