

# Elementos etnogastronómicos como oferta turística agroecológica en la parroquia Calderas, Estado Barinas, Venezuela

## Ethnogastronomic elements as an agroecological tourism offer in the Calderas parish, Barinas State, Venezuela

Fernández, Alfonso<sup>1,2\*</sup> ; Paredes, Mildred<sup>1</sup> ; Cáceres, Betzaida<sup>1</sup> 

<sup>1</sup>Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora, Barinas, Venezuela

<sup>2</sup>Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista, Barinas, Venezuela

Recibido: 28/08/2024 | Aceptado: 27/11/2024 | Publicado: 17/12/2024

Correspondencia\*: [alfjosefer@gmail.com](mailto:alfjosefer@gmail.com)

### RESUMEN

La etnogastronomía, al explorar la relación entre la comida y la cultura, revelando la identidad de las comunidades. Este estudio se centró en identificar los elementos etnogastronómicos como una oferta turística agroecológica de la parroquia Calderas, Municipio Bolívar, Estado Barinas, Venezuela. A través de entrevistas a profundidad a habitantes con experiencia en el área culinaria, se identificó un rico patrimonio gastronómico caracterizado por una diversidad de productos locales, técnicas ancestrales y platos típicos que conforman una identidad culinaria única. Ingredientes como la nuez de Caldera, la conopia y el cacao ofrecen la posibilidad de crear experiencias gastronómicas auténticas y atractivas para los turistas. El turismo agroecológico se presenta como una oportunidad para diversificar la economía local, generar ingresos y fortalecer el tejido social. La comercialización de productos locales, la oferta de servicios turísticos y la promoción de prácticas agrícolas sostenibles son claves para atraer a un segmento de turistas cada vez más interesado en experiencias auténticas y sostenibles. Es fundamental aprovechar este momento y fortalecer la organización, promoción y capacitación para consolidar el turismo agroecológico como un motor de desarrollo local.

**Palabras clave:** Cultura; gastronomía; Identidad; patrimonio; turismo agroecológico

### ABSTRACT

Ethnogastronomy, exploring the relationship between food and culture, revealing the identity of communities. This study focused on identifying the ethnogastronomic elements of the Calderas parish, Barinas, to propose them as an agroecological tourism offer. Through in-depth interviews with residents with experience in the culinary area, a rich gastronomic heritage was identified by a diversity of local products, ancestral techniques and typical dishes that make up a unique culinary identity. Ingredients such as Caldera nuts, conopia and cocoa offer the possibility of creating authentic and attractive gastronomic experiences for tourists. Agroecological tourism is presented as an opportunity to diversify the local economy, generate income and strengthen the social fabric. The marketing of local products, the offer of tourist services and the promotion of sustainable agricultural practices are key to attracting a segment of tourists increasingly interested in authentic and sustainable experiences. It is essential to take advantage of this moment and strengthen the organization, promotion and training to consolidate agroecological tourism as a driver of local development.

**Keywords:** Culture; gastronomy; identity; heritage; agroecological tourism

**Cómo citar este artículo:** Fernández, A., Paredes, M. & Cáceres, B. (2024). Elementos etnogastronómicos como oferta turística agroecológica en la parroquia Calderas, Estado Barinas, Venezuela. *Revista Científica Dékamu Agropec*, 5(2), 120-129. <https://doi.org/10.55996/dekamuagropec.v5i2.269>

## 1. INTRODUCCIÓN

La etnogastronomía es un campo interdisciplinario que explora la rica diversidad de las tradiciones culinarias del mundo. Al analizar los ingredientes, las técnicas de cocción, los rituales alimentarios y los significados simbólicos asociados a cada plato, se puede comprender cómo la alimentación se entrelaza con la identidad cultural, la historia y el entorno natural de cada comunidad. Este campo de estudio permite apreciar la complejidad y la belleza de las diferentes formas en que los seres humanos se relacionan con los alimentos y con el mundo que los rodea.

La etnogastronomía se considera “el estudio y reconocimiento de los saberes, historia, prácticas, técnicas, utensilios, rituales, representaciones, significados y espacios que configuran el entorno gastronómico de una comunidad originaria” (Osorio González, 2024). Esta perspectiva visibiliza y valora los conocimientos ancestrales en torno a la preparación y consumo de alimentos, que han sido transmitidos de generación en generación. El patrimonio cultural intangible que conforma estas prácticas es esencial para el fortalecimiento de la identidad y la cohesión social dentro de las comunidades (Fernández, 2024a). Además, al comprender la riqueza y complejidad de estas tradiciones gastronómicas, se abre un abanico de posibilidades para el desarrollo rural comunitario. Por un lado, el rescate y la puesta en valor de las prácticas culinarias ancestrales pueden constituir una estrategia efectiva para fortalecer la identidad cultural de las comunidades, reafirmando su sentido de pertenencia y promoviendo el orgullo por sus raíces.

Por otro lado, la etnogastronomía se ha convertido en un elemento diferenciador y potenciador del turismo local, a través del surgimiento de nuevos enfoques turísticos que se basan en el aprovechamiento y la sostenibilidad de las prácticas culinarias tradicionales. El turismo agroecológico, por ejemplo, ofrece a los visitantes la oportunidad de sumergirse en la cultura gastronómica de las comunidades rurales, participando en talleres de cocina, recorridos por huertas y granjas, y degustando platos emblemáticos preparados con ingredientes locales y métodos ancestrales (Fernández, 2022).

Es ahí, que el turismo agroecológico, en auge debido a la demanda de experiencias auténticas y sostenibles, se beneficia enormemente de la gastronomía local, que promueve productos agroecológicos y preserva la cultura regional” (Briceño, 2023). Asimismo, este tipo de experiencias turísticas no solo generan ingresos y oportunidades económicas para las comunidades, sino que también contribuyen a la preservación del patrimonio gastronómico.

Además, el enfoque etnogastronómico en el desarrollo del turismo rural promueve la sostenibilidad ambiental, al fomentar el consumo de productos locales, estacionales y cultivados de manera agroecológica. De esta forma, se contribuye a la conservación de los ecosistemas y se fortalece la soberanía alimentaria de las comunidades, quienes recuperan el control sobre sus sistemas de producción, transformación y distribución de alimentos (Fresneda & Fresneda, 2018).

En definitiva, la etnogastronomía se ha posicionado como un pilar fundamental para el desarrollo rural comunitario, al brindar herramientas concretas para fortalecer la identidad cultural, generar oportunidades económicas sostenibles y promover la conservación del medio ambiente. A través de este enfoque holístico, las comunidades rurales pueden encontrar nuevas vías para preservar y proyectar su patrimonio gastronómico, convirtiéndolo en un recurso valioso para el bienestar y el progreso de sus territorios (Flores & Ramírez, 2024).

Por este motivo, el turismo agroecológico basado en los principios de la agroecología y el desarrollo sostenible ofrece una alternativa a los modelos turísticos convencionales, que a menudo han resultado depredadores de los ecosistemas y las culturas locales. En este contexto, la etnogastronomía se erige como un eje vertebrador de esta propuesta, pues permite a los visitantes sumergirse en la riqueza gastronómica de los territorios rurales, descubriendo los saberes

ancestrales, los productos locales y las técnicas de producción, transformación y preparación de los alimentos, todo ello enmarcado en el respeto y la preservación del medio ambiente (Mora Mendez & Chiriboga Cisneros, 2017).

De esta manera, la etnogastronomía como oferta turística agroecológica debe fortalecerse a través de la articulación de redes y alianzas entre los diferentes actores involucrados, como productores, transformadores, comunidades, organizaciones de la sociedad civil, instituciones académicas y de investigación, y organismos públicos. Estas sinergias permitirán potenciar los impactos positivos de esta propuesta, consolidando cadenas de valor locales, generando conocimiento y promoviendo políticas públicas que respalden estos modelos de desarrollo rural sostenible (Andaluz & Valle, 2023).

De acuerdo a la postura de Fernández (2024) sostiene que la gastronomía busca visibilizar y dignificar las costumbres ancestrales, místicas, espirituales, gastronómicas, entre otros saberes; de los antepasados y que hacen parte del aporte cultural de hoy en día. Por consiguiente, la etnogastronomía tiene el potencial de contribuir significativamente al desarrollo de las comunidades rurales a través de iniciativas de turismo sostenible.

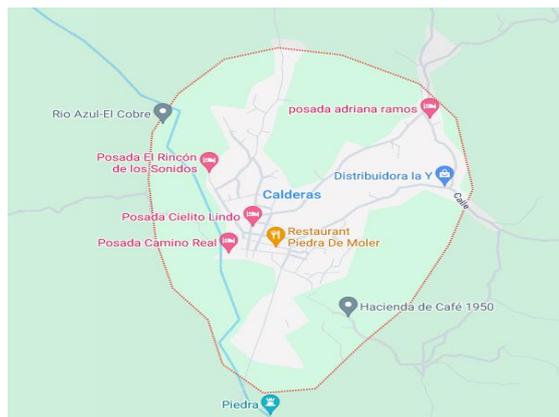
Más allá de los beneficios económicos, la etnogastronomía como oferta turística agroecológica desempeña un papel fundamental en la preservación de la identidad cultural y la biodiversidad de los territorios rurales (Addinsall et al., 2017). Por ello, La Parroquia Calderas ubicada al piedemonte andino del municipio Bolívar del estado Barinas, presenta características importantes para ofertar productos etnogastronómico para el desarrollo rural a través de propuestas de turismo agroecológico, donde el rescate y visibilizarían de las tradiciones culinarias, contribuye a la salvaguarda de los conocimientos ancestrales relacionados con la agricultura, la recolección y la preparación de alimentos. En ese contexto, se realizó un estudio de la etnogastronomía como oferta turística agroecológica para el desarrollo rural comunitario en la parroquia Calderas, Municipio Bolívar, Estado Barinas, Venezuela; Considerando la propuesta de Naranjo Lluport & Martínez Rodríguez (2022) señala que la oferta turística esta direccionada a la presentación de productos y servicios para la promoción de destinos sostenibles. Por ello, la etnogastronomía es una oportunidad de valorizar su patrimonio culinario y convertirlo en un activo que contribuye al desarrollo socioeconómico del territorio a través de la oferta de experiencias gastronómicas auténticas, donde las comunidades pueden generar ingresos, oportunidades empleos y fortalecer los vínculos entre productores, transformadores y consumidores, fomentando así una economía local más justa y sostenible.

En este sentido, el desarrollo de iniciativas turísticas basadas en la etnogastronomía agroecológica debe ir acompañado de un enfoque de gestión comunitaria, donde las propias comunidades rurales sean las protagonistas y beneficiarias directas de este proceso. Por este motivo, se pretende identificar los elementos etnogastronómicos como una oferta turística agroecológica de la parroquia Calderas, Municipio Bolívar, Estado Barinas, Venezuela, con la finalidad de profundizar en el arraigo de las prácticas agrícolas tradicionales y el conocimiento ancestral, atrayendo a los visitantes que buscan experiencias culinarias auténticas.

## 2. MATERIALES Y MÉTODOS

### 2.1. Área de estudio

Este estudio se llevó a cabo en la parroquia Calderas, Municipio Bolívar, Estado Barinas, Venezuela. Situado al piedemonte andino a una altitud de 900 msnm, a 15 kilómetros de la capital de la ciudad de Barinas vía Mérida (Figura 1).



**Figura 1.** Localización del área geográfica del estudio

## 2.2. Trabajo de campo

La parroquia Calderas, en el Municipio Bolívar de Barinas, Venezuela, es el punto de partida de la ruta turística 'Montañas con aroma de café'. Una aventura que invita a explorar plantaciones de café, cacao y musáceas, adentrarse en los senderos del Parque Nacional Ramal de Caldera y refrescarse en cascadas escondidas.

Para garantizar la obtención de información cualitativa, se llevó a cabo un proceso de selección riguroso de los informantes clave. Se seleccionaron tres personas que, además de cumplir con criterios como el conocimiento local, la experiencia en turismo y el compromiso con la sostenibilidad, demostraron una amplia trayectoria en prácticas agroecológicas, habilidades comunicativas y un reconocido liderazgo social. A través de entrevistas semiestructuradas con preguntas abiertas, se buscó profundizar en sus conocimientos y experiencias, con el objetivo de identificar los elementos etnogastronómicos más relevantes de la parroquia Calderas. La Tabla 1, plantea el perfil de los informantes claves.

**Tabla 1.** Perfil de los informantes claves

Informante Claves	Descripción Física	Descripción Demográfica
P1	<b>Sexo:</b> Femenino <b>Edad:</b> 65 años <b>Años viviendo en la Parroquia:</b> mayor 5 años <b>Municipio:</b> Bolívar	Magister en Planificación Turística, tengo más 20 años promoviendo la cultura y rasgos gastronómicos en la comunidad El Molino, conocimiento de prácticas agrícolas y su aprovechamiento en la preparación de vinos, dulcería y bebidas típicas de la zona, también realizo trabajos textiles y fabricación de tejidos a mano.
P2	<b>Sexo:</b> Femenino <b>Edad:</b> 94 años <b>Años viviendo en la Parroquia:</b> 50 Años. <b>Municipio:</b> Bolívar	Ama de casa oriunda de la Parroquia Caldera, realizo dulcería y bebidas a base del cacao y café, promuevo la cultura y práctica agrícolas tradicionales.
P3	<b>Sexo:</b> Femenino <b>Edad:</b> 45 años. <b>Años viviendo en la Parroquia:</b> 20 Años. <b>Municipio:</b> Bolívar	Promotora de formación en repostería y panadería artesanal a base de productos agrícolas, promuevo a los jóvenes en el emprendimiento gastronómico utilizando los productos agroecológicos para la generación de ingresos y prácticas sostenibles.

En la Tabla 1 se destacan tres informantes clave, elegidos por su amplia experiencia y profundo conocimiento en el ámbito de la etnogastronomía, cuya relevancia se enmarca dentro de la oferta turística agroecológica. Estos informantes han sido seleccionados minuciosamente, cumpliendo con los criterios establecidos para garantizar la obtención de información veraz y oportuna, lo cual es

esencial para enriquecer la comprensión de las dinámicas culturales y alimentarias de la región (López, 2004).

Asimismo, los productos etnogastronómicos más emblemáticos de la parroquia Calderas, Barinas, constituyen la unidad de análisis central de este estudio. A través de una Investigación Acción Participativa y siguiendo el modelo de Mendoza (2022), se busca identificar aquellos elementos etnogastronómico emblemáticos que reflejan la identidad cultural local y que pueden convertirse en una oferta turística atractiva y sostenible.

La metodología de investigación se basará en la Investigación Acción Participativa. A través de la observación participante, entrevistas en profundidad, análisis de contenido y revisión documental, se llevará a cabo un diagnóstico detallado de los componentes etnogastronomicos de la parroquia Calderas. Este enfoque cualitativo permitirá identificar los elementos distintivos de la oferta turística agroecológica local, promoviendo así la participación activa de la comunidad en el proceso de investigación (Callancho Ramirez & Quispe Quispe, 2019).

### 2.3. Recolección de datos

Se diseñó un cuestionario semiestructurado con siete preguntas abiertas para realizar las entrevistas a profundidad. Este instrumento permitió a los informantes compartir sus conocimientos y experiencias de manera amplia y detallada, al tiempo que se garantizaba la cobertura de los temas clave. Estas preguntas han sido cuidadosamente elaboradas para inducir la reflexión crítica entre los informantes y para profundizar en aspectos específicos de sus experiencias y valores (Díaz et al., 2013).

### 2.4. Análisis de datos

Mediante una rigurosa categorización y codificación de los datos obtenidos a través de entrevistas semiestructuradas, con un guion temático de siete preguntas abiertas, se construyeron matrices de datos que permitieron un análisis interpretativo sistemático y exhaustivo de la información. Este proceso iterativo, combinado con un diálogo continuo con la comunidad, garantizó la validez y la pertinencia de los hallazgos (Zapata & Rondán, 2016).

## 3. RESULTADOS

Mediante entrevistas en profundidad a informantes clave (P1-P2-P3), se llevó a cabo un análisis interpretativo sistemático para identificar los elementos etnogastronómicos con potencial turístico en la parroquia Calderas. Los resultados de este análisis, presentados en la Figura 2, revelaron un rico patrimonio gastronómico local, capaz de impulsar el desarrollo turístico de la comunidad. Sin embargo, se requiere una acción coordinada entre diferentes actores para aprovechar esta oportunidad y construir una oferta turística agroecológica sostenible.



Figura 1. Representación Gráfica de las categorías

La Figura 2, desprende las categorías emergentes, Ahora bien, la gastronomía de Calderas representa un recurso invaluable para el desarrollo turístico local. Sin embargo, es necesario abordar ciertos desafíos y fortalecer las capacidades de la comunidad para aprovechar al máximo este potencial. En tal sentido, Cruz-González et al. (2024), mencionan que la etnogastronomía preserva las tradiciones culinarias revitalizando las zonas rurales, conectando con las raíces y apoyando a las comunidades locales. Por ello, la promoción de la cultura culinaria, la capacitación de los actores locales y la creación de una oferta turística diversificada son elementos clave para garantizar la sostenibilidad del turismo gastronómico en esta región.

Ahora bien, la identificación de los elementos etnogastronómicos, se aplicará la Fase I (Diagnostico turístico), propuestas por Mendoza (2022), el cual muestra dos (02) etapas:

### **Etapas 1. Aspectos Geográficos, Socioeconómicos, culturales y desafíos**

La parroquia Calderas, se caracteriza por su relieve montañoso, propio de la Cordillera de los Andes. Sus profundos valles y escarpadas laderas, combinados con un clima templado y húmedo, han favorecido el desarrollo de una rica biodiversidad, especialmente en lo que respecta a la flora. Los bosques nublados y deciduos que cubren gran parte del territorio son el hábitat de numerosas especies de plantas y animales. La hidrografía de la región, marcada por ríos y quebradas de origen montañoso, juega un papel fundamental en los procesos ecológicos y en la vida de las comunidades locales.

De esta manera, la parroquia Calderas esta presenta una economía predominantemente rural, basada en actividades como la agricultura, destacando los cultivos de café y cacao. La ganadería también juega un papel importante, y aunque en menor escala. La población, mayoritariamente rural y dispersa en el territorio, a menudo en zonas de difícil acceso, ha desarrollado una fuerte conexión con la tierra. La infraestructura vial es variable, con carreteras principales en buen estado, pero caminos vecinales que requieren mejoras. Los servicios públicos como agua potable y electricidad están presentes, aunque su calidad y alcance varían entre las comunidades, reflejando las particularidades de un territorio extenso y en algunos casos, aislado.

Asimismo, la parroquia Calderas posee un rico patrimonio cultural, resultado de la fusión de tradiciones indígenas y coloniales. Sus manifestaciones culturales más destacadas incluyen las festividades religiosas y populares, que se celebran a lo largo del año, y las expresiones artísticas como la música, la danza y la artesanía. La gastronomía local, basada en productos cultivados en la región, es un reflejo de la adaptación del hombre al entorno natural. La artesanía, con sus tejidos y objetos de madera, es una muestra de la habilidad de sus habitantes para transformar los recursos naturales en objetos de uso cotidiano y de valor estético.

Por otra parte, la parroquia Calderas enfrenta una serie de desafíos que obstaculizan su desarrollo integral. La desigualdad social y económica es evidente entre sus comunidades, generando brechas en el acceso a oportunidades y calidad de vida. Paralelamente, la región sufre los efectos de la degradación ambiental, manifestada en la deforestación, la erosión del suelo y la contaminación de sus ríos. Adicionalmente, el acceso a servicios básicos como salud y educación es limitado en algunas zonas, lo que agrava las condiciones de vida de sus habitantes.

En definitiva, la parroquia Calderas, rica en diversidad natural y cultural, presenta un gran potencial para el desarrollo turístico. La etnogastronomía local, con sus sabores únicos y tradiciones ancestrales, puede convertirse en un motor de desarrollo económico sostenible. Al promover el turismo agroecológico, se valorizan los recursos naturales, se fortalecen las prácticas agrícolas

tradicionales y se generan oportunidades para las comunidades locales, preservando así su patrimonio cultural.

## Etapa 2. Elementos Etnogastronomicos

Los elementos etnogastronómicos identificados esta representa una oportunidad única para desarrollar un producto turístico agroecológico distintivo. En la Tabla 2 se presentan de forma detallada estos hallazgos, que serán la base para diseñar estrategias de promoción y desarrollo turístico sostenible.

**Tabla 2.** Identificación de los elementos etnogastronómicos como una oferta turística agroecológica de la parroquia Calderas, Municipio Bolívar, Estado Barinas

Elemento Etnogastronómico	Descripción	Potencial Turístico	Actividades Turísticas Asociadas
<b>Nuez de Caldera</b>	Fruto seco autóctono de la región, utilizado en diversas preparaciones culinarias.	Elaboración de dulces, postres, licores.	Talleres de recolección y procesamiento, rutas de producción, degustaciones.
<b>Conopia</b>	Fruto tropical con múltiples usos culinarios.	Ingrediente principal en platos tradicionales como el pollo de conopia.	Visitas a cultivos, demostraciones culinarias, mercados locales.
<b>Cacao y Café</b>	Cultivos tradicionales con una larga historia en la región.	Elaboración de chocolate artesanal, café de especialidad.	Rutas del cacao y el café, catas guiadas, talleres de chocolatería.
<b>Plantas Aromáticas y Medicinales</b>	Diversidad de plantas utilizadas en la cocina tradicional y la medicina natural.	Elaboración de infusiones, condimentos, productos de belleza.	Talleres de identificación y uso de plantas medicinales, huertos medicinales.
<b>Pescado de Río</b>	Abundante en los ríos de la región, utilizado en diversas preparaciones.	Elaboración de platos típicos como el sancocho de pescado.	Pesca deportiva, visitas a pescadores locales, degustación de platos tradicionales.
<b>Platos Típicos</b>	Arroz veloriero, sopa de conopia, quinchoncho, dulces de nuez, etc.	Representación de la identidad culinaria de la región.	Cenas típicas en casas de familia, festivales gastronómicos.
<b>Técnicas Culinarias Tradicionales</b>	Métodos ancestrales de cocción y preparación de alimentos.	Demostraciones de cocina tradicional, talleres de cocina.	
<b>Arroz Veloriero</b>	Plato tradicional preparado con arroz, carne de res y vegetales, cocido en un horno de barro.	Representación de la cocina campesina.	Visitas a hornos de barro, talleres de preparación del arroz veloriero, degustación en fincas.

La Tabla 2 revela la riqueza de la etnogastronomía de Calderas, con ingredientes autóctonos como la nuez de caldera, la conopia, el cacao y el café, así como técnicas culinarias ancestrales que conforman una identidad gastronómica única.

## 4. DISCUSIÓN

La etnogastronomía es un valioso patrimonio cultural que puede ser aprovechado para impulsar el desarrollo local. En este sentido, la parroquia Calderas ofrece un inmenso potencial turístico al permitir a los visitantes experimentar desde la producción primaria hasta la degustación, a través de talleres, rutas y eventos gastronómicos, fortaleciendo así su identidad cultural y preservando su patrimonio.

Asimismo, La etnogastronomía de Calderas es un reflejo de su rica historia y cultura. A través de sus sabores y técnicas culinarias ancestrales, se teje un vínculo entre el pasado y el presente. Al promover el turismo agroecológico, se vincula la producción local y sostenible de alimentos con la experiencia turística, ofreciendo a los visitantes una inmersión en las tradiciones culinarias de la región. Como afirman Congo Jiménez (2023), los saberes ancestrales son frágiles y requieren de acciones concretas para su preservación. Al consumir alimentos locales, se apoya a los productores y se garantiza la autenticidad de cada bocado, contribuyendo a la sostenibilidad del sistema alimentario y a la revitalización de las tradiciones culinarias (Vieira et al., 2020).

Por otra parte, el turismo agroecológico basado en la etnogastronomía de Calderas representa una oportunidad única para diversificar la economía local y mejorar la calidad de vida de sus habitantes. Al fomentar el consumo de productos locales y artesanales, se generan ingresos para los productores, se promueve el empleo y se fortalece el tejido social. Como señalan Vélez Falcones et al. (2024), esta modalidad turística integra diversas actividades, valorizando los recursos naturales y culturales de la zona. Además, al vincularse con otras actividades turísticas, se amplía la oferta y se atrae a un público más amplio, contribuyendo al desarrollo sostenible de la región.

Asimismo, la etnogastronomía de Calderas es un motor de desarrollo rural comunitario. Sus tradiciones culinarias, basadas en productos locales, han forjado una identidad única. No obstante, para aprovechar este potencial, es necesario adoptar una visión integral (Fernández, 2024b). Esto implica superar desafíos como la falta de organización y la necesidad de capacitación, al tiempo que se promueve la oferta gastronómica y se desarrollan infraestructuras turísticas que preserven las tradiciones culinarias.

## CONCLUSIONES

La identificación de los elementos etnogastronómicos en la parroquia Calderas, alberga una riqueza culinaria única, conformada por ingredientes autóctonos como la nuez de Caldera, la conopia y el cacao son solo algunos ejemplos de los ingredientes que pueden ser utilizados para crear experiencias gastronómicas auténticas y atractivas para los turistas.

En tal sentido, al identificar los productos etnogastronómico emblemáticos de Calderas, se abre una puerta a un futuro más próspero para la comunidad. El desarrollo de un turismo agroecológico basado en estos productos puede generar ingresos importantes, mejorar la calidad de vida y preservar el patrimonio cultural y natural de la región. No obstante, es necesario superar desafíos como la falta de organización y la necesidad de capacitación para aprovechar al máximo este potencial y convertir a Calderas en un destino turístico sostenible.

Además, la diversidad de ingredientes autóctonos, platos típicos y técnicas culinarias ancestrales ofrecen una experiencia gastronómica única y auténtica. Esta riqueza cultural puede ser aprovechada para desarrollar productos y experiencias turísticas atractivas, tanto para visitantes nacionales como internacionales.

Asimismo, el turismo agroecológico mediante la oferta etnogastronómica generara empleos en diversos sectores como la agricultura, la producción de alimentos, hotelería y el turismo. Además, se puede fortalecer la economía local al impulsar la comercialización de productos locales y fomentar el desarrollo de pequeñas empresas relacionadas con la gastronomía y el turismo agroecológico.

En tal sentido, el turismo agroecológico se presenta como una oportunidad única para que Calderas diversifique su economía y mejore la calidad de vida de sus habitantes. La comercialización de productos locales, la oferta de servicios turísticos y la promoción de prácticas agrícolas sostenibles generan ingresos adicionales, empleos y fortalecen el tejido social. La riqueza natural y cultural de

la región, junto con la alta calidad de sus productos, atraen a un segmento de turistas cada vez más interesado en experiencias auténticas y sostenibles. Es fundamental aprovechar este momento y fortalecer la organización, promoción y capacitación para consolidar el turismo agroecológico como un motor de desarrollo local.

## FINANCIAMIENTO

Los autores no recibieron ningún patrocinio para llevar a cabo este estudio-artículo.

## CONFLICTO DE INTERESES

No existe ningún tipo de conflicto de interés relacionado con la materia del trabajo.

## CONTRIBUCIÓN DE LOS AUTORES

Conceptualización, curación de datos, análisis formal, investigación, metodología, software, redacción - borrador original, redacción - revisión y edición: Fernández, A., Paredes, M. & Cáceres, B.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Addinsall, C., Scherrer, P., Weiler, B., & Glencross, K. (2017). An ecologically and socially inclusive model of agritourism to support smallholder livelihoods in the South Pacific. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 22(3), 301–315. <https://doi.org/10.1080/10941665.2016.1250793>
- Andaluz, M. J., & Valle, V. (2023). La gastronomía como factor turístico sostenible para mejorar el desarrollo económico sostenible en Perú y Colombia. In *Universidad de Lima*.
- Briceño, C. (2023). *Preservación cultural y turismo agroecológico: Explorando la gastronomía local en Bueno de Andrada*. <https://doi.org/10.5377/raices.v7i14.17855>
- Callancho Ramirez, C., & Quispe Quispe, V. (2019). *Desverticalizar la educación a partir de la Investigación Educativa bajo el enfoque de Investigación Acción Participativa*. <https://es.scribd.com/document/470561703/Callancho-y-Quispe-s-f-pdf>
- Congo Jiménez, J. M. (2023). *Los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural en el cantón Ambato*.
- Cruz-González, M.-M., Sánchez-Sellero, F.-J., & Suarez-Porto, V. (2024). Rutas enogastronómicas: la ruta del ribeiro. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 22, 561–577. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2024.22.037>
- Díaz, L., Torruco, U., Martínez, M., & Varela, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación En Educación Médica*, 2(7), 162–167. [//www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-50572013000300009&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009&lng=es&tlng=es)
- Fernández, A. J. (2022). Turismo agroecológico: bebidas tradicionales, patrimonio cultural y sostenibilidad. *Revista Ambientis Occidentales*, 5, 9–24.
- Fernández, A. J. (2024a). Oportunidades de empleo verde: ruta turística agroecológica Finca El Coporo, una alternativa desde los asentamientos rurales. *Turismo y Patrimonio*, 22, 127–145. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2024.n22.07>
- Fernández, A. J. (2024b). Riqueza de una finca agropecuaria y su reconfiguración: una propuesta de oferta turística agroecológica. *La Calera*, 24(42). <https://doi.org/10.5377/calera.v24i42.17837>

- Flores, J., & Ramírez, H. (2024). Sabores de Lima: Impacto del Turismo Gastronómico en la Identidad Cultural y el Desarrollo Económico Local. *Bussiness Innova Sciences*, 5(3), 171–182.
- Fresneda, E. J., & Fresneda, J. A. (2018). Agroecología, instrumento para la gestión del turismo rural en Quintana Roo. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 28(51). <https://doi.org/10.24836/es.v28i51.509>
- López, P. L. (2004). Población y muestreo. *Epidemiología Clínica: Investigación Clínica*, 129–139. <http://www.medicapanamericana.com/Libros/Libro/3848/Epidemiologia-Clinica.html>
- Mendoza, K. E. (2022). Diseño de un producto turístico rural en la finca voluntad de dios, como iniciativa de desarrollo local, en el recinto las mercedes del cantón 24 de mayo, provincia de Manabí. In *Braz Dent J.* (Vol. 33, Issue 1).
- Mora Mendez, F. M., & Chiriboga Cisneros, E. F. (2017). Turismo Agroecológico: Alternativa de Desarrollo Turístico Sostenible en la Zona Rural de la provincia del Guayas. *INNOVA Research Journal*, 2(5), 152–162. <https://doi.org/10.33890/innova.v2.n5.2017.270>
- Naranjo Lluport, M. R., & Martínez Rodríguez, M. de los A. (2022). La oferta turística: Precisiones teóricas para su análisis. *Revista De Ciencias Humanas, Teoría Social y Pensamiento Crítico*, 16, 406–422. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6917147>
- Osorio González, R. (2024). Cocinar y comer en clave decolonial. *Sosquua*, 6(1). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i1.992>
- Vélez Falcones, A. C., Vergara Cevallos, D. A., & Pérez Plaza, J. G. (2024). Una propuesta de modelo de gestión para el desarrollo del turismo agroecológico A proposal for a management model for the development of tourism agroecological Según la Organización Mundial del Turismo ( OMT , 1994 ), “ el turismo comprende su entorno hab. *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*. <https://doi.org/10.21071/riturem.v8i1.16321>
- Vieira, M., Teixeira, R., Silva, S., & Oliveira, J. (2020). Etnogastronomia e Intercâmbios nas Rodas de Terapias Tradicionais em prol do Bem Viver no Vale do Rio Doce/MG. *Cuadernos de Agroecología*, 2, 1–5.
- Zapata, F., & Rondán, V. (2016). La investigación -acción participativa Guía conceptual y metodológica del Instituto de Montaña. In *Instituto de Montaña*. [https://pdf.usaid.gov/pdf\\_docs/PA00N1QH.pdf](https://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PA00N1QH.pdf)