



Eventos turísticos basados en patrimonio alimentario: un estado de conocimiento para Latinoamérica

Tourist Events Based on Food Heritage: State of Knowledge for Latin America

Jessica Yazmín Santos Díaz y Víctor Manuel López Guevara¹

Resumen

Tradicionalmente, el estudio de eventos turísticos se ha realizado desde diferentes enfoques disciplinares entre los que destacan la gestión, la economía y la antropología, contribuyendo a la conformación de un *corpus* de conocimiento donde convergen enfoques teóricos y metodológicos que han promovido una progresiva comprensión del objeto de estudio. La diversidad biocultural de Latinoamérica, patente en su patrimonio alimentario, propicia la implementación de eventos como medio para valorizar este tipo de herencia. Pese a su relevancia para el subcontinente, la investigación en torno a este tipo de eventos no es notable en la literatura científica. Ante esto, el objetivo de este artículo es identificar las tendencias y vacíos de investigación en la construcción de conocimiento sobre los eventos turísticos basados en patrimonio alimentario en Latinoamérica. El trabajo presenta un análisis bibliométrico y una sistematización de las líneas de investigación hasta ahora desarrolladas, lo que permite reconocer una necesidad de profundizar en el papel de la agencia de los actores locales involucrados en este tipo de eventos, ya que aparte de cumplir una función económica, su acción vinculada a la gestión y operación de los eventos permite fortalecer el tejido social.

Palabras clave: turismo, patrimonio cultural, agencia social.

Abstract

Traditionally, the study of tourist events has been carried out from different disciplinary approaches, among which management, economics, and anthropology stand out. This has contributed to the formation of a body of knowledge where theoretical and methodological approaches converge that have promoted a progressive understanding of the object of study. The biocultural diversity of Latin America, evident through its food heritage, has led to the implementation of events as a means to value this type of heritage. Despite its relevance to the subcontinent, research on these types of events is not notable in the scientific literature. Therefore, the objective of this article is to identify trends and research gaps in the construction of knowledge about tourism events based on food heritage in Latin America. This study presents a bibliometric analysis and a systematization of the research lines developed up to now. The analysis carried out allowed us to recognize that there is a need to deepen the role of the agency of the local actors involved in this type of event since apart from fulfilling an economic function, its action is linked to the management and operation of the events allows strengthening the social fabric.

Keywords: tourism, cultural heritage, social agency.

RECIBIDO: 27/02/2021 · ACEPTADO: 27/08/2022 · PUBLICADO: 30/05/2022

¹ Jessica Yazmín Santos Díaz: El Colegio de Tlaxcala A.C., Tlaxcala, México, ORCID 0000-0002-3654-1904, jessicaysd@coltlax.edu.mx; Víctor Manuel López Guevara: El Colegio de Tlaxcala A.C., Tlaxcala, México, ORCID 0000-0003-2926-2082, victorlopez@coltlax.edu.mx

Introducción

Los eventos turísticos son una actividad de rápido crecimiento que goza de una creciente popularidad a nivel mundial (Nega, 2019); son considerados como una opción para la diversificación de productos y servicios en el sector turístico (Kim *et al.*, 2013). Jepson y Clark (2016) mencionan que además de los beneficios monetarios, estos fortalecen socialmente a las comunidades receptoras, al promover el entendimiento social dentro de ellas, así como la conexión, pertenencia y apoyo por parte de los actores locales.

De acuerdo a Getz (2008), se entiende por eventos a los acontecimientos organizados como ferias, fiestas y festivales, que surgen por iniciativas individuales o colectivas y poseen características propias derivadas de su entorno, sus participantes y gestión. Para Getz, los eventos pueden ser políticos, científicos, deportivos o culturales por mencionar solo algunos; y sus propósitos pueden ser de orden mercantil, social o turístico, entre otros (Figura 1).

Figura 1. Festival Internacional Cinco de Mayo en Puebla, México

Figure 1. Cinco de Mayo International Festival in Puebla, Mexico



Fuente: registro personal. Source: personal record.

González y Morales (2009) (citado por Molina, 2013) mencionan que los eventos guardan similitud con los productos turísticos debido a que su principal valor es intangible, a lo cual se suma la unión de bienes y servicios, la participación de actores sociales y la singularidad de la experiencia ofrecida, la cual suele estar asociada a elementos espacio-temporales específicos en los cuales recae el atractivo de cada evento. De forma paralela a la visión de producto antes señalada, los eventos turísticos también son percibidos como una herramienta que permite crear relaciones sociales —además de económicas— a partir de las interacciones establecidas por los actores sociales de los sitios receptores y del uso del patrimonio natural y/o cultural por ellos detentado (Gomes, 2012).

Al respecto, Bergesio y Montial (2010) reconocen que las ferias basadas en patrimonio cultural (dentro del cual se ubica el alimentario) se asocian a una notable carga de significados y prácticas sociales, que se elaboran y reproducen antes, durante y después de la gestión del evento, por lo cual podemos asumir que todo evento turístico involucra símbolos que permiten mirar hacia el entramado social.

Con base a las definiciones brindadas por Getz (2008) y Bergesio y Montial (2010), el presente estudio entiende por eventos turísticos basados en patrimonio alimentario a aquellos acontecimientos programados que son gestionados de forma participativa y en los cuales se reproducen prácticas tradicionales (sociedad-territorio) para visibilizar ante el visitante los significados del patrimonio alimentario y, al mismo tiempo, promover la construcción o renovación de las relaciones sociales.

Figura 2. Feria del Chile en Nogada, San Nicolás de los Ranchos, Puebla, México
Figure 2. Chile Fair in Nogada, San Nicolás de los Ranchos, Puebla, Mexico



Fuente: registro personal. Source: personal record.

El carácter multidimensional de los eventos turísticos impone la necesidad de definir una agenda de investigación desde diferentes enfoques para atender vacíos de conocimiento en torno a la función y alcance de los mismos (Getz, 2010). En Latinoamérica, los estudios referentes a eventos turísticos basados en patrimonio alimentario se han desarrollado mediante abordajes procedentes de la antropología, la economía, la sociología, la administración y la psicología. No obstante las investigaciones disponibles, Muñoz *et al.* (2017) señalan que, en el caso de la América Latina, la comprensión acerca de las relaciones entre el patrimonio alimentario y el turismo es aún limitada y demanda, en consecuencia, de nuevas investigaciones que expandan el entendimiento, al explorar aproximaciones desde diversas líneas de estudio entre las cuales puede anotarse la vinculada a la gestión de los eventos.

Por lo antes mencionado, este estudio tiene por objetivo identificar las tendencias que, en cuanto a paradigmas, teorías y metodologías, caracterizan la construcción de conocimiento respecto a los eventos turísticos basados en patrimonio alimentario en Latinoamérica, para la detección de vacíos y áreas de oportunidad que orienten a los investigadores, investigadoras e interesados en futuros estudios relacionados al tema.

El trabajo se compone de tres apartados. El primero describe la metodología utilizada para compilar, seleccionar y analizar las fuentes consultadas. El segundo presenta los resultados mediante dos subepígrafes: un análisis bibliométrico y un análisis sobre las principales líneas de investigación detectadas en la revisión de la literatura. Finalmente cerramos con un apartado en el cual discutimos los hallazgos, para luego concluir sobre los alcances, limitaciones y vacíos de conocimiento detectados.

Metodología

La metodología se divide en tres fases: búsqueda y selección de los materiales de consulta, desarrollo del estudio bibliométrico y análisis de las líneas de investigación. La recopilación de los materiales fue filtrada mediante el manejo de seis conceptos en español y sus equivalentes en inglés y portugués, asociados al objeto de estudio, a saber: (i) eventos; (ii) ferias; (iii) fiestas; (iv) festivales; (v) turismo y (vi) patrimonio alimentario. Con base en ellos se realizó una búsqueda a través de Web of Science, así como de otros repositorios tales como Directory of Open Access Journals (DOAJ), Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal (REDALYC), Scientific Electronic Library Online (SCIELO) y Latindex.

La búsqueda permitió reunir sesenta materiales, de los cuales treinta fueron clasificados para una selección final tras cumplir con los siguientes criterios: (i) tener plena coincidencia con la definición del objeto de estudio; (ii) estar publicados en revistas indexadas; (iii) tener una antigüedad no mayor a veinte años, y (iv) reportar hallazgos de investigación referidos a Latinoamérica. Durante la segunda fase, relativa al estudio bibliométrico, los documentos fueron analizados con la intención de reconocer una panorámica general acerca de la periodicidad asociada a la generación de conocimiento sobre el tema, el encuadre disciplinar seguido por los medios de publicación y los países en los cuales se han conducido las investigaciones publicadas.

A lo largo de la tercera fase, se presenta un análisis de las líneas de investigación desarrolladas en los últimos veinte años, en el cual se consideran los siguientes cinco aspectos: temáticas de investigación, paradigmas, metodologías, alcances de la investigación y vacíos de conocimientos vigentes.

Desarrollo

A continuación reportamos los hallazgos derivados del estudio bibliométrico y del análisis de las principales líneas de investigación desarrolladas a lo largo de las dos últimas décadas.

Estudio bibliométrico

Tras la consulta y revisión de artículos relacionados con el objeto de estudio, se identificó que durante el periodo de 2000 a 2021 existen marcadas fluctuaciones en el número anual de publicaciones, e incluso ausencia de las mismas en los periodos 2000-2003 y 2004-2008, así como en el año 2013. No obstante, detectamos que es un tema que cobra relevancia en la comunidad científica a partir del año 2014, tal como muestra el Gráfico 1.

Gráfico 1. Periodicidad en la publicación de estudios sobre eventos turísticos relacionados al patrimonio alimentario latinoamericano en el periodo 2000-2021

Graphic 1. Periodicity in the publication of studies on tourist events related to food heritage in Latin America in the period 2000-2021



Fuente: elaboración propia basada en la búsqueda bibliográfica.
Source: own elaboration based on the bibliographic search.

Mediante la selección bibliográfica se detectó que las investigaciones asociadas con el objeto de estudio han sido publicadas en revistas especializadas en administración, biología, ciencias de la salud, contabilidad, economía, geografía, humanidades, sociología y turismo. Se observa que la revista *Estudios y Perspectivas en Turismo* publica la mayor cantidad de materiales (20%). Posteriormente destaca *Rosa dos Ventos* (10.07%) y varias revistas, cada una con 3.33% de la productividad asociada al periodo de referencia: *Ágora*, *Conexões-Ciência e Tecnologia*; *Cadernos de gestão e empreendedorismo*; *CULTUR – Revista de Cultura e Turismo*; *Gran Tour*; *International Journal of Scientific Management and Tourism*; *Jangwa Pana*; *PASOS. Revista de Patrimonio y Turismo Cultural*; *Patrimônio: Lazer & Turismo*; *Turismo – Visão e Ação*; *Revista Científica Digital-Jornalismo*; *Revista de Ciência UNEMI*; *Revista Científica Investigación Andina*, *Revista CUMBRES*; *Revista Espacios*; *Revista Especializada en Gastronomía*; *Revista Iberoamericana de Turismo – RITUR*; *Revista Jardín Botánico Nacional*; *Revista Universitaria de Geografía*; *Revista Venezolana de Gerencia* y finalmente la revista *Trabajo y Sociedad*.

El estudio bibliométrico permite distinguir que los casos empíricos retratados en las publicaciones se ubican en Brasil (15), Ecuador (5), México (4), Argentina (2), Colombia (2), Perú (1) y América Latina en general (1). Aun cuando los trabajos dan testimonio del avance alcanzado en torno a la temática de estudio, la distribución de los mismos permite reconocer dos áreas de oportunidad relativas a la escasez de estudios referidos a: (i) países latinoamericanos cuya gastronomía ha sido distinguida por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) por su valor patrimonial (tales como Perú y México) y (ii) países latinoamericanos con fiestas, ferias y festivales reconocidos por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

A raíz de los documentos analizados para la elaboración del estudio bibliométrico, identificamos cuatro líneas de investigación, diferenciadas entre sí con base en el paradigma y objetivos de trabajo. Luego fueron detectados los alcances, limitaciones y oportunidades para ampliar la comprensión respecto a los componentes asociados a la definición previamente aportada sobre los eventos turísticos basados en patrimonio alimentario.

Análisis de las líneas de investigación en torno a patrimonio alimentario y eventos

a) Eventos turísticos basados en patrimonio alimentario bajo el paradigma positivista

El paradigma positivista se caracteriza por explicar, controlar y predecir la realidad; su objetivo principal es identificar generalizaciones mediante el empleo de metodologías cuantitativas que exploran la realidad en búsqueda de la comprensión de causas-efectos.

Los eventos turísticos han sido explorados bajo este paradigma por autores como Morales *et al.* (2015), quienes evalúan el cumplimiento de las normas de higiene por parte de las personas encargadas de manipular alimentos en la Feria Gastronómica Internacional Raíces 2014, realizada en Ecuador. La investigación reconoce que los eventos basados en patrimonio alimentario son un factor relevante para cohesionar al turismo, la tradición y economía de un sitio. Ante ello, su planeamiento y operación debe exigir y controlar la higiene alimentaria, ya que de no ser así, estos eventos facilitan la propagación de enfermedades. Los autores concluyen que es necesario considerar la implementación de un manual de procesos en establecimientos partícipes de un evento basado en alimentos para: (i) laborar de forma estandarizada y segura; (ii) contribuir a la prevención de enfermedades, y (iii) garantizar el prestigio y rentabilidad económica del evento.

Por otro lado, López *et al.* (2016) realizan un estudio centrado en el análisis del perfil sociodemográfico, la valoración de los diferentes atributos asociados a la feria gastronómica Raíces celebrada en Guayaquil (Ecuador) y la satisfacción de los y las asistentes a la misma. Los autores mencionan que el patrimonio alimentario es un elemento que ha ayudado a la consolidación de destinos gracias al diseño e implementación de eventos programados. El estudio revela que el patrimonio alimentario es percibido como elemento de satisfacción por parte del visitante, por lo que se considera necesario brindar herramientas que permitan conocer el perfil del turista para el diseño de estrategias que permitan fortalecer la gestión de eventos basados en la tradición alimentaria.

Finalmente, los autores reconocen que su trabajo, al centrarse en un solo festival, puede presentar problemas de sesgo y generalización, por lo que recomiendan realizar estudios similares en otras ciudades de Latinoamérica, a fin de detectar nexos y diferencias.

Muñoz *et al.* (2017) estudian un festival con la finalidad de conocer el perfil del visitante, las características de su viaje y su percepción en torno a la experiencia y satisfacción. Los autores reconocen que los festivales basados en patrimonio alimentario son un instrumento adecuado para la creación de marcas y la atracción de turistas, y que su éxito se valora a partir del nivel y características del aforo de visitantes. En este sentido, consideran importante el reconocimiento del perfil del turista como condición para la creación de estrategias que permitan orientar la organización, comunicación y *marketing*. Las motivaciones principales que promueven la visita a este tipo de eventos son el ocio, el entretenimiento y el interés por los alimentos, por lo que se considera que estos últimos pueden llegar a condicionar la satisfacción del turista. Los autores también concluyen que los resultados del estudio no pueden ser generalizados, ya que se centran en un ámbito temporal y territorial determinado.

Para el caso del estudio realizado por Carvache *et al.* (2020), los festivales se perciben como elementos creados con el fin de atraer turismo. Detallan que la afluencia turística hacia los eventos basados en patrimonio alimentario se correlaciona a la marca e imagen del destino. Debido a ello los autores caracterizaron el perfil del visitante del Festival Gastronómico El Cangrejo Rojo (Ecuador), para conocer sus motivaciones, intereses, nivel de satisfacción y posibilidad de retorno. Carvache *et al.* (2020) apuntan a que los resultados de esta caracterización del visitante son de utilidad para desarrollar productos acordes a la demanda.

Los autores agrupados en esta línea de investigación coinciden al referir que los eventos basados en patrimonio alimentario son vistos como un producto, diseñado e implementado con la finalidad de incrementar la afluencia turística hacia las comunidades receptoras, generar impactos económicos y satisfacer a los visitantes. Asimismo, las investigaciones reseñadas centran mayormente su atención en el entendimiento del perfil del visitante, sus expectativas, la calidad sanitaria y las valoraciones asociadas a esta. Los estudios bajo el enfoque positivista buscan identificar patrones vinculados al perfil del turista, sus motivaciones y nivel de satisfacción, aunque dichos estudios aún se presentan en una escala local, limitando el alcance de las conclusiones aportadas. A continuación, la Tabla 1 ofrece una síntesis de los rasgos que distinguen los estudios realizados desde el paradigma positivista.

Tabla 1. Aproximaciones teórico-metodológicas en el estudio de eventos turísticos basados en patrimonio alimentario bajo el paradigma positivista

Table 1. Theoretical and methodological approaches in the study of tourist events based on food heritage under the positivist paradigm

Autores	Aproximación metodológica	Instrumentos
Morales <i>et al.</i> (2015)	Cuantitativa	Encuesta y observación directa
López <i>et al.</i> (2016)	Cuantitativa	Encuestas y muestreo de conveniencia
Muñoz <i>et al.</i> (2017)	Cuantitativa	Encuesta, cuestionario y análisis factorial
Carvache <i>et al.</i> (2020)	Cuantitativa	Cuestionarios

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

b) Eventos turísticos basados en patrimonio alimentario bajo el paradigma postpositivista

El postpositivismo destaca por aceptar que no toda la realidad puede ser generalizada, ya que los fenómenos no pueden ser controlados, menos aún cuando están asociados a la conducta humana. Su recolección de información suele realizarse bajo una metodología mixta.

El estudio de Cuba (2020) es el único caso que se alinea con la lógica de este paradigma. Para la autora referida, los eventos turísticos basados en patrimonio alimentario forman parte de los elementos que contribuyen al desarrollo y plan de *marketing* de diversos destinos. Cuba (2020) reconoce que para ello es necesario detectar los roles que cumplen cada uno de los agentes involucrados en la atracción del turista gastronómico a lo largo de rutas y en festivales. El estudio reconoce la importancia de la participación de agencias de viajes, entidades educativas, instituciones públicas y asociaciones empresariales, que deben trabajar de manera articulada para el desarrollo y promoción del patrimonio alimentario. Concluye que los eventos turísticos y la articulación de los agentes antes mencionados tienen como fin la comercialización de recorridos y la generación de empleos en los servicios de anfitrión.

El estudio en cuestión revela un interés por comprender el papel de los agentes involucrados en la planificación y promoción de eventos turísticos, no obstante, deja de lado el papel de las comunidades locales en ambos procesos. La Tabla 2 ofrece una síntesis de los rasgos asociados al estudio referido.

Tabla 2. Aproximaciones teórico-metodológicas en el estudio de eventos turísticos basados en patrimonio alimentario bajo el paradigma postpositivista
Table 2. Theoretical and methodological approaches in the study of tourist events based on food heritage under the post-positivist paradigm

Autores	Aproximación metodológica	Instrumentos
Cuba (2020)	Mixta (cualitativa y cuantitativa)	Encuestas y entrevistas a profundidad

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

c) Eventos turísticos basados en patrimonio alimentario bajo el paradigma interpretativo

El paradigma interpretativo propone una alternativa, desde las ciencias sociales, para comprender e interpretar la realidad a través del conocimiento de la subjetividad y la profundización de los hechos a investigar mediante una perspectiva holística y sin que ello suponga la pretensión de llegar a generalizaciones. Diversas disciplinas han hecho uso del paradigma interpretativo con el fin de comprender de forma contextual fenómenos específicos. En el caso de los eventos turísticos, dicho enfoque permite aplicar un tratamiento a los mismos desde una perspectiva social.

Las investigaciones de eventos turísticos basados en patrimonio alimentario abordados bajo el paradigma interpretativo exponen los efectos socioculturales, ambientales, políticos, turísticos y económicos que los festivales gastronómicos generan en las comunidades receptoras; reconocen la carga significativa de valores socioculturales que los eventos poseen; han detectado la importancia de los actores asociados a la gestión de las ferias;

identifican percepciones que motivan a los visitantes a acudir a las festividades; reconocen a los eventos y al patrimonio alimentario como un producto turístico local; destacan las características de potenciales consumidores; consideran los eventos como una herramienta que, además de favorecer la integración de comunidades en la economía, permite valorar tradiciones donde el patrimonio alimentario simboliza expresiones culturales que son plasmadas en productos turísticos, y resaltan la importancia de generar estudios que permitan conocer las expectativas y opiniones de los organizadores, participantes y la comunidad en general para desarrollar iniciativas endógenas que permitan la organización de los eventos (De Lima y dos Santos, 2009; Bergesio y Montial, 2010; Barczysz y do Amaral, 2010; Serrato *et al.*, 2011; Ciliane y da Silva, 2012; Ceretta, 2012; Cuyate *et al.*, 2014; Alexandre, 2016; Vidal, 2017; Gómez y Rocha, 2018).

De la misma manera, mediante el paradigma interpretativo, Borges y de Sevilha (2019) caracterizan el Festival de Cultura y Gastronomía de Tiradentes (Brasil) bajo la óptica de la organización. En este sentido, se investigan las motivaciones que generan la visita al evento y si el apego al lugar influye en la elección del destino. Los autores reconocen que este tipo de eventos responden a intereses y motivaciones genéricas, hedónicas (placeras) y eudaimónicas (bienestar o felicidad) de los turistas y organizadores locales. Asimismo, se detecta que existen sentimientos de apego al lugar, lo cual influye en la elección del sitio donde se llevan a cabo. De acuerdo al estudio mencionado, es necesario conocer el perfil del turista, sus motivaciones y su comportamiento para poder crear estrategias de promoción y servicios que permitan a los eventos crecer y permanecer en el tiempo.

Un estudio similar realizado por Bortnowska y Alberton (2015) analiza las percepciones de los organizadores y turistas durante el festival gastronómico Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil). Perciben al patrimonio alimentario como una expresión artística que visible en eventos turísticos, donde además de cumplir una función económica despierta emociones y sentimientos que refuerzan las raíces familiares heredadas a lo largo del tiempo. De esa forma, los eventos turísticos permiten una mirada al microcosmos de una sociedad, pues son un mecanismo que mantiene viva la memoria de una comunidad, sus prácticas culinarias e historia. En este sentido, Bortnowska y Alberton (2015) reconocen que las experiencias sensoriales de los alimentos presentes en los eventos turísticos conforman una memoria colectiva que codifica, comparte y construye una sociedad.

Desde la perspectiva de los actores implicados y no implicados, Guerreiro y Bridi (2015) analizan si la Feria Nacional del Dulce, en Pelotas (Brasil), contribuye a la obtención de mayores índices de desarrollo turístico municipal. Los autores definen los eventos basados en patrimonio alimentario como vectores de desarrollo, al dar solución de aspectos económicos y propiciar la desestacionalidad turística del sitio. Guerreiro y Bridi (2015) reconocen la necesidad de ampliar su enfoque de estudio para contribuir a la planificación y organización de eventos, ya que ambos aspectos son aliados del desarrollo turístico.

Por su parte, Suzuki *et al.* (2015) abordan el retorno de la inversión de los bares implicados en el Festival Gastronómico Comida di Buteco (Brasil). El estudio se desarrolla bajo la óptica del *marketing*, por lo cual definen los eventos como un canal de comunicación con los consumidores que brinda retorno de inversión a sus participantes y contribuye al rescate de técnicas y productos tradicionales relacionados con alimentos. Concluyen que el

retorno de inversión en el sitio de estudiado no solo es monetario, sino también personal, ya que los involucrados e involucradas adquieren experiencias, contactos, liderazgo y estrategias, entre otros aspectos, que favorecen la gestión de eventos y a su vida cotidiana.

Dos Santos y Bastos (2016) caracterizan las principales expresiones culinarias de Taquaruçu (Brasil) para compararlas con los platos participantes en el festival gastronómico celebrado en la localidad. Los autores detectan que el evento ha promovido el uso de comida festiva no cotidiana, la afluencia turística, el emprendedurismo, la divulgación de productos culinarios del sitio, así como la conservación y difusión del patrimonio alimentario. Finalmente, concluyen que el evento vislumbra oportunidades con especificidades locales para incorporar al sector de alimentos y bebidas, hoteles y otros municipios colindantes para el fortalecimiento y expansión del mismo.

En el estudio de Campos y Favila (2018), el objeto de estudio no se vincula directamente a los festivales, sino al control cultural del patrimonio alimentario en el cual existe una disputa entre actores externos y cocineras y cocineros tradicionales implicados en la actividad turística. Allí es relevante el control del patrimonio alimentario por parte de los actores locales en el ámbito turístico, ya que de esta manera pueden asegurar la autogestión de sus conocimientos tradicionales y evitar la apropiación de estos por parte de terceros actores a cargo de la gestión de festivales o fiestas.

Minasse y dos Santos (2019) analizaron la trayectoria de eventos relacionados al enoturismo en São Roque (Brasil); la investigación muestra que estos han sufrido discontinuidades debido al desconocimiento de sus historias, la falta de registro en cuanto a la organización y las disputas de poder. Lo anterior es reflejado en problemas de gestión y división de opiniones públicas en torno al evento. Ante ello, los autores consideran importante una participación local con la finalidad de establecer acuerdos que brinden beneficios comunitarios.

Mientras, Gastal y Costa (2020) analizan las prácticas alimentarias diarias y festivas en torno a la actividad turística en São José dos Ausentes y Antonio Prado (Brasil). Advierten que el paradigma interpretativo permite comprender las prácticas domésticas en torno al patrimonio y los festivales turísticos. Gastal y Costa señalan que mediante estas aristas es posible vislumbrar el intercambio cultural dentro de los grupos estudiados, así como los límites que se establecen en el contexto turístico. Finalmente, concluyen que la elección de elementos del patrimonio alimentario para eventos turísticos fortalece identidades locales en los procesos de interacción sociocultural, además de mostrar una necesidad imperiosa de afirmar la cocina tradicional.

Villalva e Inga (2021) analizan la diversidad de saberes ancestrales gastronómicos y su aprovechamiento para el fortalecimiento del turismo cultural en Riobamba (Ecuador). Los autores mencionan que las instituciones públicas del sitio han promocionado el patrimonio alimentario como atractivo turístico mediante circuitos, mapas, ferias gastronómicas y otros proyectos donde entidades públicas y privadas participan para fortalecer el turismo y generar ingresos económicos, respetando y valorando los saberes ancestrales que hay detrás de él. Esta investigación reconoce que las festividades basadas en patrimonio alimentario dinamizan el turismo y funcionan como estrategia de cohesión social para el desarrollo de los pueblos.

Por su parte, Troncoso y Arzeno (2020) analizan tres ferias en Buenos Aires (Argentina), en las cuales son manejados productos gastronómicos asociados a nuevas tendencias de consumo. En la investigación, los autores identifican los perfiles de los turistas y reconocen la importancia de los eventos en la construcción de una nueva geografía de los espacios públicos de la ciudad. Ante ello, detallan que los sitios donde se llevan a cabo los eventos deben estar acondicionados para crear ambientes específicos y de atracción turística, creando así polos gastronómicos y recuperación de las particularidades de los barrios.

Arias (2020) reconoce la importancia de los eventos para el desarrollo social, ya que a través de ellos se fomenta la articulación de actores, la resolución de conflictos y la promoción de las comunidades, entre otras actividades que contribuyen a conectar el patrimonio alimentario con eventos culturales. El autor destaca que la conexión entre los eventos y alimentos construyen una experiencia gastronómica para la comunidad receptora y sus visitantes. Como resultado de la investigación, determina estrategias para desarrollar una conexión que brinde experiencias entre el patrimonio alimentario y los visitantes, y concluye que ante la Covid-19 es necesario que los gestores de eventos planifiquen estrategias que permitan la implementación de actividades relacionadas con el patrimonio alimentario, ya que estos son susceptibles de ser aprovechados después de la contingencia sanitaria.

Erig *et al.* (2021) analizan el nivel de satisfacción de los participantes en el Festival Gastronómico de Taquaruçu (Brasil), cuyo objetivo es promover el sitio y formar una identidad gastronómica. Los autores reconocieron que el evento ha contribuido al desarrollo, economía y gastronomía local, y apuntan a que la planificación de festivales basados en patrimonio alimentario promueve la actividad turística, integrando una cadena de valor que involucra a pequeños, medianos y grandes productores de la industria alimentaria.

Finalmente Santos y da Silva (2021) analizan los impactos en un *hosting* y en la economía local producidos por el Festival de Queijo Coalho, el cual promueve y comercializa el queso producido en Jaguaribe (Brasil). Mediante la revisión de las opiniones de actores implicados en el alojamiento y la producción de leche de la región, la investigación da cuenta de una preocupación por la escasa promoción del evento, así como por impactos que no benefician a la comunidad. No obstante, afirma que el festival contribuye a la derrama económica, a la afluencia turística y a la ocupación hotelera del sitio, a pesar su la escasa publicidad.

Las investigaciones que exploran desde el paradigma interpretativo el estudio de los eventos turísticos basados en patrimonio alimentario muestran un interés hacia la subjetividad de los turistas y las comunidades locales (Tabla 3). En líneas generales, los trabajos alineados a esta perspectiva pretenden comprender las percepciones en torno a los alimentos, las sensaciones y emociones que estos generan, así como los impactos locales generados por los eventos. De forma paralela al interés por visibilizar la opinión de los actores locales sobre los alcances y limitaciones de los eventos, se detecta un vacío de investigación alrededor de la agencia colectiva vinculada a la gestión y adecuación de los eventos que se torna más notable en el periodo de la actual pandemia.

Tabla 3. Aproximaciones teórico-metodológicas en el estudio de eventos turísticos basados en patrimonio alimentario bajo el paradigma interpretativo

Table 3. Theoretical and methodological approaches in the study of tourist events based on food heritage under the interpretive paradigm

Autores	Aproximación metodológica	Instrumentos
De Lima y dos Santos (2009)	Cualitativa	Entrevistas
Barczysz y do Amaral (2010)	Cualitativa	Investigación bibliográfica y entrevista
Bergesio y Montial (2010)	Cualitativa	Entrevistas y observación participante
Serrato <i>et al.</i> (2011)	Cualitativa	Revisión documental
Ciliane y da Silva (2012)	Cualitativa	Recolección de información y observación directa
Ceretta (2012)	Cualitativa	Información bibliográfica
Cuyate <i>et al.</i> (2014)	Cualitativa	Investigaciones bibliográficas y cuestionarios semiestructurados
Bortnowska y Alberton (2015)	Cualitativa	Entrevistas e historia de vida
Guerreiro y Bridi (2015)	Cualitativa	Entrevista
Suzuki <i>et al.</i> (2015)	Cualitativa	Entrevista
Alexandre (2016)	Cualitativa	Entrevistas
Dos Santos y Bastos (2016)	Cualitativa	Entrevistas
Vidal (2017)	Cualitativa	Revisión documental
Campos y Favila (2018)	Cualitativa	Revisión y análisis hermenéutico
Gómez y Rocha (2018)	Cualitativa	Investigación documental y análisis de contenido
Borges y de Sevilha (2019)	Cualitativa	Entrevista
Minasse y dos Santos (2019)	Cualitativa	Investigación bibliográfica y documental
Gastal y Costa (2020)	Cualitativa	Entrevistas e historias de vida
Villalva e Inga (2020)	Cualitativa	Revisión bibliográfica
Troncoso y Arzeno (2020)	Cualitativa	Revisión documental y observación
Arias (2020)	Cualitativa	Revisión documental
Erig <i>et al.</i> (2021)	Cualitativa	Revisión bibliográfica y aplicación de cuestionarios
Santos y da Silva (2021)	Cualitativa	Entrevista

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

d) Eventos turísticos basados en patrimonio alimentario bajo el paradigma crítico

El paradigma crítico es una alternativa frente a los encuadres positivista e interpretativo. Aquí la investigadora o el investigador toma un ejercicio de reflexión-acción individual y colectiva para descubrir la realidad y actuar sobre ella, generando un compromiso de transformación que va desde la liberación de opresiones hasta la emancipación social.

Rodríguez y Quiroga (2020) han utilizado este paradigma para estudiar los eventos turísticos basados en patrimonio alimentario. Analizan la realidad social vinculada al patrimonio alimentario de la Provincia de Yariguies (Colombia), con la finalidad de salvaguardarlo ante su evidente pérdida, identificando que los festivales realizados en la zona de estudio son gestionados por actores locales, lo cual demuestra la relevancia que estos tienen para la comunidad; si bien algunos eventos fueron creados para mejorar las condiciones de vida locales, se reconoce que a su vez cumplen la función de salvaguardar tradiciones y de promover la colaboración colectiva que reúne a la gente con sus allegados. Finalmente, Rodríguez y Quiroga (2020) reconocen dos aspectos a resaltar: (i) el valor de los festivales gastronómicos como generadores de cohesión social y (ii) la importancia de la participación de los actores locales para la reproducción y visibilización del patrimonio alimentario.

Desde una perspectiva activa y transformativa, Rodríguez y Quiroga (2020) asumen su rol como investigadores críticos al dar testimonio de su contribución en la salvaguardia del patrimonio alimentario al realizar, primeramente, jornadas donde las portadoras de saberes compartían sus conocimientos con aprendices y, en segundo lugar, al elaborar un video de divulgación abierta y de fácil acceso para libre consulta.

En la investigación realizada por Rodríguez y Quiroga (2020) resalta la importancia de los portadores del patrimonio alimentario para protegerlo, conservarlo y difundirlo sin que corra el riesgo de pérdida al ser comercializado. A continuación, la Tabla 4 sintetiza los rasgos de los estudios agrupados en este paradigma.

Tabla 4. Aproximaciones teórico-metodológicas en el estudio de eventos turísticos basados en patrimonio alimentario bajo el paradigma interpretativo

Table 4. Theoretical and methodological approaches in the study of tourist events based on food heritage under the interpretive paradigm

Autores	Aproximación metodológica	Instrumentos
Rodríguez y Quiroga (2020)	Cualitativa	Revisión documental, entrevistas y grabación de video

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Discusiones y conclusiones

El estudio de los eventos turísticos basados en el patrimonio alimentario en América Latina es un campo emergente que se ha desarrollado de forma irregular a lo largo de los últimos veinte años, aun cuando la región se caracteriza por tener territorios mega diversos y multiculturales que han servido de fundamento para el desarrollo de legados alimentarios de notable valor reconocidos por la UNESCO.

Ante el impulso de los derechos culturales y la llamada a convertir al turismo en una práctica social genuinamente promotora del diálogo intercultural y del entendimiento, se reconoce la pertinencia de fomentar el desarrollo de estudios que permitan entender y resolver los retos que impone la activación del vínculo entre el legado alimentario de los pueblos y la actividad turística.

En relación al objetivo asociado al presente trabajo se concluye que, mediante el abordaje desde diferentes paradigmas, a lo largo de los últimos veinte años se ha avanzado progresivamente —aunque no de forma sistemática y suficiente— en la comprensión multidimensional de los eventos turísticos basados en patrimonio alimentario (Figura 3).

Figura 3. Paradigmas utilizados en el estudio de eventos turísticos basados en el patrimonio alimentario latinoamericano

Figure 3. Paradigms used in the study of tourism events based on Latin American food heritage



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

De esa forma, detectamos orientaciones específicas asociadas al estudio de estos casos como productos enmarcados en la relación oferta-demanda (paradigma positivismo), como manifestaciones complejas que trascienden lo comercial para arribar a lo social (paradigma postpositivista), como espacios que reflejan, reproducen y revitalizan procesos sociales, culturales, territoriales e identitarios (paradigma interpretativo) y como escenarios que convocan a la resistencia y transformación de la realidad (paradigma crítico).

Se reconoce, en consecuencia, una tendencia en el abordaje del objeto de estudio que, desde distintos posicionamientos, ha ensayado preguntas de investigación y respuestas que permiten ver a los eventos turísticos basados en patrimonio alimentario a modo de entidades complejas conectadas con subsistemas diversos (natural, cultural, social, territorial, económico-comercial, turístico). Y es justamente desde la perspectiva sistémica que se reconoce necesario explorar la influencia (negentrópica) que la actual pandemia ejerce sobre la gestión de este tipo de eventos. En este orden de ideas es preciso identificar los impactos, reconocer las respuestas que desde la agencia local han sido orquestadas por los actores, valorar sus alcances y fortalecer el diseño de estrategias para fortalecer la función social, económica, cultural e identitaria asociada a tales eventos.

Además de lo antes señalado, es pertinente proseguir en el estudio de los eventos turísticos basados en patrimonio alimentario desde los diferentes paradigmas, dando presencia a perspectivas como los estudios de género y la posmodernidad, para alcanzar así una mayor comprensión del objeto de estudio, a fin de dilucidar respecto a los retos aparejados a su gestión desde una perspectiva compleja y sistémica.

Bibliografía

- Alexandre, N. (2016). “Uma reflexão sobre a importância de um festival gastronômico como recurso turístico: um estudo do festival da lula em Arraial do Cabo (RJ)”. *Cadernos de Gestão e Empreendedorismo* 4(3): 58-70. DOI <https://doi.org/10.32888/cge.v4i3.12699>
- Arias, IR. (2020). “Conexión de la gastronomía con los eventos culturales en Bogotá”. *Sosquua. Revista Especializada en Gastronomía* 2(1): 37-47. DOI <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.137>
- Barczsz, D. y do Amaral, F. (2010). “Turismo gastronômico: a percepção do turista na 18ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco de Campo Mourão Estado do Paraná”. *Patrimônio: Lazer & Turismo* 7(11): 66-98.
- Bergesio, L. y Montial, J. (2010). “Declaraciones patrimoniales, turismo y conocimientos locales. Posibilidades de los estudios del folklore para el caso de las ferias en la quebrada de Humahuaca (Jujuy-Argentina)”. *Trabajo y sociedad* 14(15): 19-35.
- Borges, S. y de Sevilha, M. (2019). “Motivación hedónica, motivación eudaimónica y apego al lugar. Un estudio en el Festival Cultura y Gastronomía de Tiradentes, Brasil”. *Estudios y Perspectivas en Turismo* 28(3): 652-674.
- Bortnowska, K. y Alberton, A. (2015). “Comida local y memoria gustativa. El Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil)”. *Estudios y Perspectivas en Turismo* 24(3): 718-736.
- Campos, A. y Favila, H. (2018). “Culturas alimentarias indígenas y turismo. Una aproximación a su estudio desde el control cultural”. *Estudios y Perspectivas en Turismo* 27(2): 194-212.
- Carvache, M.; Carvache, O.; Carvache, W. y Villagómez, C. (2020). “Festivales gastronómicos para el desarrollo de un destino”. *Revista ESPACIOS* 41(1): 19-33.
- Ceretta, C. (2012). “Eventos de marca: evidências de valor turístico na gastronomia regional do Rio Grande do Sul/Brasil”. *Rosa dos ventos* 4(1): 89-99.
- Ciliane, C. y da Silva, D. (2012). “El festival del bacalao como manifestación de la gastronomía portuguesa en Pelotas, Brasil”. *Estudios y Perspectivas en Turismo* 21(6): 1558-1577.
- Cuba, X. (2020). “Turismo gastronómico en Perú roles de agentes involucrados”. *Revista Científica Investigación Andina* 19(2): 102-109.
- Cuyate, R.; da Costa, EA. y Mariani, MAP. (2014). “Las fiestas como estrategias de implementación de la actividad turística con base local. Reflexiones sobre el Asentamiento 72, Ladário-MS, Brasil”. *Estudios y perspectivas en turismo* 23(2): 305-326.
- De Lima Medeiros, M. y dos Santos, EM. (2009). “Festivais gastronômicos em Belo Horizonte-MG: considerações sobre os reflexos gerados nos empreendimentos envolvidos”. *CULTUR: Revista de Cultura e Turismo* 3(2): 81-93.
- Dos Santos, FG. y Bastos, S. (2016). “O papel do festival gastronômico de Taquaruçu na definição da gastronomia de Tocantins/TO”. *Turismo-Visão e Ação* 18(3): 611-632.

- Erig, GA.; Dutra, VC.; da Conceição Oliveira, KM. y da Silva Morais, FA. (2021). “Turismo, gastronomía e desenvolvimento regional: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Taquaruçu em Palmas, Tocantins”. *Ágora* 23(1): 135-153.
- Gastal, S. y Costa, A. (2020). “El diálogo entre la comida nuestra, la comida de ciudad y la comida turística”. *Estudios y Perspectivas en Turismo* 29(2): 539-560.
- Getz, D. (2010). “The Nature and Scope of Festival Studies. International Journal of Event Management Research 5(1): 1-45.
- _____. (2008). “Event Tourism: Definition, Evolution, and Research”. *Progress in Tourism Management* 29(3): 403-428. DOI <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2007.07.017>
- Gomes, A. (2012). “Turismo de eventos. Un análisis del impacto económico en el comercio de la ciudad de Barretos (Brasil) durante la fiesta del peón rural”. *Estudios y perspectivas del turismo* 21(6): 1594-1608.
- Gómez, MC. y Rocha, MIM. (2018). “Turismo gastronómico del cacao y el chocolate, tendencias latinoamericanas”. *Gran Tour* 18: 58-76.
- Guerreiro, B. y Bridi, G. (2015). “Eventos gastronômicos como vetores para o desenvolvimento turístico. Um estudo de caso da Fenadoce Pelotas-RS”. *Fólio-Revista Científica Digital-Jornalismo, Publicidade e Turismo* 1(1). DOI <https://doi.org/10.15602/1981-3422/folio.n1p17-35>
- Jepson, A. y Clark, A. (2016). “An Introduction to Planning and Managing Communities, Festivals and Events”. En Jepson, A. y Clark, A. *Managing and Developing Communities, Festivals and Events*. Londres, Palgrave Macmillan: 3-15.
- Kim, S.; Savinovic, A. y Brown, S. (2013). “Visitors’ Motivation in Attending an Ethnic Minority Cultural Festival: A Case of Study of the Festa Croatian Food and Wine Festival, South Australia”. *Event Management* 17(4): 349-359
DOI <https://doi.org/10.3727/152599513x13769392444828>
- López, T.; Uribe, CP; Muñoz, G. y Ríos, I. (2016). “Perfil sociodemográfico, valoración de atributos y nivel de satisfacción. Estudio de Festivales gastronómicos, Guayaquil, Ecuador”. *Revista Venezolana de Gerencia* 21(76): 674-692.
DOI <https://doi.org/10.31876/revista.v21i76.22155>
- Minasse, MH. y dos Santos, BP. (2019). “Da Festa do Vinho à Expo São Roque: a trajetória dos eventos gastronômicos de São Roque (SP)”. *RITUR-Revista Iberoamericana de Turismo* 9(2): 68-86.
- Molina, M. (2013). “El papel del turismo de eventos en el desarrollo urbano. El caso de expo Zaragoza”. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 11(1): 57-71. DOI <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2013.11.004>
- Morales, SYA.; González, MV.; Villacis, JQ. y Leon, RP. (2015). “Situación higiénico-sanitaria de las ‘Huecas’ participantes de la Feria Gastronómica Internacional Raíces 2014”. *Ciencia Unemi* 8(16): 68-76.

- Muñoz, G.; Uribe, C.; Pérez, J. y Ríos, I. (2017). “Festivales gastronómicos y turismo en Latinoamérica. El festival raíces de Guayaquil, Ecuador”. *Rosa dos Ventos* 9(3): 356-376.
- Nega, D. (2019). “Challenges and Opportunities of Managing Festival Tourism for Sustainable Tourism Development: The Case of the Ashendye Festival, North Wollo, Ethiopia”. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure* 8(2): 1-12.
- Rodríguez, LM. y Quiroga, IA. (2020). “Patrimonio gastronómico de la Provincia de Yariguies (Santander, Colombia)”. *Jangwa Pana* 19(2): 219-244.
DOI <https://doi.org/10.21676/16574923.3478>
- Santos, V. y da Silva F. (2021). “Eventos gastronômicos: um estudo de caso sobre o festival de Queijo Coalho De Jaguaribe-Ceará”. *Conexões-Ciência e Tecnologia* 15: 1-7. DOI <https://doi.org/10.21439/conexoes.v15i0.1253>
- Serrato, MA.; Rayas, VM. y Murillo, RT. (2010). “La cultura gastronómica p'urhépecha como un gran activo turístico en Michoacán”. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 9(4): 681-689. DOI <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2011.09.064>
- Suzuki, GDS.; Burkowski, R. y Mesquita, JMC. (2015). “Eventos gastronômicos e estratégias de marketing: o Festival Comida Di Buteco em Belo Horizonte, MG”. *Rosa dos ventos* 7(2): 242-256.
- Troncoso, CA. y Arzeno, M. (2020). “Polos, ferias y mercados: geografía del consumo gastronómico en Buenos Aires (Argentina)”. *Revista Universitaria de Geografía* 29(2): 95-132.
- Vidal, AB. (2017). “El festival del chocolate como estrategia de promoción del turismo cultural en el Estado de Tabasco, México”. *International Journal of Scientific Management and Tourism* 3(2): 501-512.
- Villalva, M. e Inga, C. (2021). “Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo”. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades* 13: 129-142. DOI <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>