

Patrimonio, turismo gastronómico y desarrollo local. Una mirada crítica

Rafael Cartay¹
Santiago Coronel-Sempértegui²
Mario Zambrano-Segovia³

Recibido: 20/01/2024

Aceptado: 15/02/2024

RESUMEN

En esta amplia revisión bibliográfica se incursionó en las relaciones existentes entre los conceptos de patrimonio y turismo gastronómico, vinculándolos críticamente con el desarrollo local. Este objetivo fue abordado en dos partes. En la primera se definieron los conceptos básicos de patrimonio y turismo gastronómico, analizando sus principales características y la manera cómo estas dos actividades evolucionan y se relacionan entre sí, e influyen sobre las estrategias de políticas de desarrollo económico y social. En la segunda parte se definió el desarrollo local y sus estrategias de desarrollo, examinando las condiciones que un bien debe llenar para ser patrimonializado y la manera cómo el patrimonio cultural intangible, y especialmente el referido a los usos y prácticas culinarias, puede convertirse en una herramienta innovadora y útil para potenciar la modalidad de turismo gastronómico, generando impactos positivos sobre el comportamiento de los distintos actores de las comunidades, su empoderamiento y la expansión de los niveles del desarrollo local.

Palabras clave: Patrimonio cultural, Patrimonialización, Desarrollo local, Turismo gastronómico, Indicaciones de Protección Geográfica.

¹ Profesor jubilado de la Universidad de Los Andes (Mérida, Venezuela) e investigador emérito del Centro de Investigaciones Agroalimentarias «Edgar Abreu Olivo» (CIAAL-EAO, FACES-ULA); Doctor, profesor-investigador de la Universidad Técnica de Manabí-UTM (Portoviejo, Manabí, Ecuador). Email: rafael.cartay@utm.edu.ec; rafaelcartay@hotmail.com; <https://orcid.org/0000-002-5870-5658>

² MSc. Universidad Internacional del Ecuador (UIDE). Email: sacoronelse@uide.edu.ec; <https://orcid.org/0009-0001-1021-5510>

³ MSc. Universidad Técnica de Manabí-UTM, Portoviejo, Manabí, Ecuador. Email: mario.zambrano@utm.edu.ec; <https://orcid.org/0000-0002-2375-4214>

Heritage, gastronomic tourism and local development

ABSTRACT

In this extensive bibliographical review, an incursion was made into the relationships between the concepts of heritage and gastronomic tourism, critically linking them with local development. To address this objective, we proceeded in two parts. In the first, the basic concepts of heritage and gastronomic tourism were defined, analyzing their main characteristics and the way in which these two activities evolve and are related to each other, and influence the strategies of economic and social development policies. In the second part, local development and its development strategies were defined, examining the conditions that a property must meet to be patrimonialized and the way in which intangible cultural heritage, and especially that referred to culinary uses and practices, can become an innovative and useful tool to promote the gastronomic tourism modality, generating positive impacts on the behavior of the different actors of the communities, their empowerment and the expansion of the levels of local development.

Keyword: Cultural heritage, Patrimonialization, Local development, Gastronomic tourism, Geographical protection indications.

Introducción

El patrimonio es básicamente el conjunto de bienes naturales y culturales, materiales o tangibles e inmateriales o intangibles, propios de una persona, comunidad o institución jurídica, que hace parte de las prácticas sociales, y al que se le atribuye un valor económico o cultural, y es objeto de un legado intergeneracional.

Hay dos modalidades de patrimonio que tienen el mismo origen, pero que no son necesariamente equivalentes ni compatibles en la práctica. Una es el patrimonio personal o contable. La otra corresponde al patrimonio natural y cultural. Ambos patrimonios se parecen en que se pueden legar u ofrecer como herencia a los descendientes. De acuerdo con la etimología, el término patrimonio deriva del latín *patrimonium*, formado por las voces *pater*, padre, patria, y *onium*, lo recibido, lo heredado. Al comparar los dos tipos de patrimonio, encontramos diferencias importantes.

El patrimonio personal o contable es individual y alude al conjunto de bienes, activos y pasivos, que se relaciona con una persona, y que se recibe por herencia familiar, y puede ser enajenarse. Este patrimonio es único, por definición, aunque en la práctica no siempre lo sea por la existencia extraterritorial de sistemas ilegales, conectados con paraísos fiscales que escondan otros patrimonios que permitan la evasión o reducción de las obligaciones tributarias. En todo caso el patrimonio contable puede ser negativo, por pérdidas económicas o acciones que reduzcan el patrimonio neto, y en cualquier caso enajenable.

El patrimonio natural o cultural, por el contrario, pertenece a una comunidad, se recibe como un legado intergeneracional, y solo puede transferirse o enajenarse si existe un acuerdo constitucional o un referéndum legal que lo apruebe, y autorice a una institución para que gestione esa transferencia. El patrimonio natural y cultural, y no el patrimonio contable e individual, es el que nos interesa examinar en este artículo.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) es el organismo de las Naciones Unidas encargado, desde 1945, para gestionar la paz y la convivencia entre los Estados miembros. Uno de los objetivos de la UNESCO es la identificación, protección y preservación del patrimonio natural y cultural y de la gestión del proceso de patrimonialización de los bienes, tanto naturales como culturales, al nivel internacional. La UNESCO (1972; 2003) distingue entre patrimonio natural y patrimonio cultural.

Al nivel nacional existen organismos especializados que se encargan de investigar para proceder a la caracterización, el registro y la certificación del conjunto de bienes materiales e inmateriales de la nación, y sus manifestaciones culturales, con el propósito de garantizar la conservación y la salvaguarda de esos bienes para el conocimiento y disfrute de las generaciones futuras. En el caso del Ecuador, el organismo encargado de cumplir esas funciones es el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), creado en 1978.

El patrimonio natural es, para la UNESCO, el conjunto de bienes y riquezas naturales o ambientales que un grupo, comunidad o país, recibe en herencia de sus antepasados, y a los que se atribuye un valor excepcional desde el punto de vista de la sociedad que lo gestiona.

El patrimonio natural está comprendido dentro de un escenario que está formado por los organismos vivos y el entorno físico en el que interactúan. Al patrimonio natural corresponde un paisaje natural, intervenido poco o nada por la acción humana, que constituye la fuente

de la vida, el escenario y el sostén de la vida. En el patrimonio natural encontramos los diversos factores bióticos, es decir, los grupos biológicos animales y vegetales, o biotopos. Esos factores bióticos guardan una estrecha interrelación, necesaria e inseparable, con los factores abióticos (el clima, la dinámica de los suelos y, en general, los factores geológicos, climáticos y geográficos, o biocenosis).

La relación de los factores bióticos y abióticos con su entorno físico, a través de ciclos de nutrientes y flujos de energía, se conoce como un ecosistema. El ecosistema refleja la biodiversidad y la riqueza de un área determinada. Esa disponibilidad de recursos de una región o país determina la disponibilidad de recursos naturales, y es la base de la alimentación, de la cocina regional y de las acciones relacionadas con el turismo gastronómico y el desarrollo local.

El patrimonio cultural se define, por su parte, como el conjunto de bienes materiales, o tangibles, y de bienes inmateriales, o intangibles, que constituyen la herencia de una comunidad, región o país. Esos bienes corresponden al legado de una cultura, que sirven de fundamento para reforzar el sentido de vida comunitaria y de la identidad cultural local o regional (Noboa-Jiménez, 2011). El patrimonio cultural se convierte, así, en un elemento de comunicación de la cultura que muestra las tradiciones y la idiosincrasia de un lugar históricamente determinado, creando paisajes locales (Furné Forné, 2016). Son bienes que reflejan las grandes realizaciones de la obra humana, en el curso de la historia y en un territorio determinado, que refuerzan y garantizan el sentido de pertenencia y de cohesión entre los miembros que integran un colectivo, compartiendo un reconocimiento frente a los otros, que resultan ajenos a esa comunidad (Ayuso Álvarez y Delgado Jiménez, 2009).

La función referencial de los bienes culturales «influye en la percepción del destino histórico de cada persona en sus sentimientos de identidad nacional, en sus potencialidades de desarrollo, y en el modo en el que interacciona con el medio ambiente» (Llull Peñalba (2005: 181-182). En la sociedad se producen cambios económicos que reflejan el gusto estético de la población y de sus clases dirigentes, que expresan la posición de autoridad, riqueza y prestigio del grupo en el poder. Eso influye en la apreciación de un bien cultural o de un monumento como testimonio histórico de una época y de una clase social. Monumento procede del latín *monere*, recordar.

Antes del siglo XIX prevaleció el gusto de la monarquía de la Edad Media, que fue la base del «coleccionismo», muy influenciado por el arte grecorromano, y de donde derivaron las colecciones depositadas en los primeros museos públicos, como el Louvre, el primer museo

nacional europeo, abierto en París, en 1793. Luego, en 1819, se abrió el museo de El Prado, para albergar las colecciones artísticas de la monarquía española. Todo eso cambió a partir del siglo XIX, con el Romanticismo, un movimiento que asoció el patrimonio cultural con el nivel civilizatorio, su valor de remembranza y su valor de contemporaneidad, ideas claramente influenciadas por la ideología política y el desarrollo de una cultura nacional (González Varas, 2000; Llull Peñalba, 2005). Luego, en las primeras décadas del siglo XX se promulgó una normativa europea para la conservación del patrimonio cultural, estableciéndolo como una herencia común que debía ser preservada y como un derecho inalienable de toda la sociedad. Pero no fue así sino hasta 1931, con la Carta de Atenas, y en 1945, con la creación de la UNESCO, cuando nació formalmente la expresión de «bienes culturales», como fundamento del patrimonio cultural.

Los patrimonios, tanto naturales como culturales, así como la tipología y diversidad resultantes, no corresponden a cantidades fijas, sino a cantidades variables que evolucionan. Esa evolución se produce de acuerdo con el modelo de crecimiento o de desarrollo económico aplicado, y con el grado y carácter del tratamiento de los recursos disponibles por la sociedad. Esos conceptos están asociados con el criterio de desarrollo sostenible, el modelo político de desarrollo económico y social aplicado, y al nivel de desarrollo de la ciencia y de la tecnología alcanzado en la sociedad.

Los cambios afectan particularmente el patrimonio cultural, que está en continua construcción a lo largo del tiempo, de acuerdo con las modificaciones habidas en la moda y en el gusto social. Cambios que son definidos por el devenir de la historia y el dinamismo propio de las sociedades. El valor simbólico de un bien cultural cambia también de acuerdo con la ideología de los que detentan el poder (Llull Peñalba, 2005). Para algunos autores (Prats, 1997; Ballart, 1997; González Varas, 2000; Llull Peñalba, 2005), la definición, la conservación y la transmisión intergeneracional del patrimonio cultural pueden cambiar de vez en cuando. La razón es que las personas interactúan con esos bienes, protegiéndolos o desprotegiéndolos de acuerdo con sus intereses circunstanciales. Esa diferencia en la percepción y el uso de un bien cultural se facilita, según Ballart (1997), porque cambian los «valores» que distinguen a los bienes culturales: valor de uso, valor formal y valor simbólico.

A partir del siglo XVIII, con las transformaciones introducidas por la revolución industrial inglesa, se aceleró el ritmo de explotación de los recursos naturales, induciendo cambios en los bienes naturales y culturales. Hubo avances en los niveles de crecimiento económico y

demográfico, en especial con los relacionados con los avances en la salud, el decrecimiento de la tasa de mortalidad, el aumento de la natalidad y de la esperanza de vida al nacer. Pero esa expansión tuvo también, aparte de sus beneficios, algunos importantes efectos negativos, que se reflejaron en el cambio del modelo energético de fuentes de energía renovables (animal, hidráulica, eólica y vapor de agua), que fue sustituido por otro modelo basado en fuentes de energía no renovables (carbón, petróleo y gas). Este drástico cambio en las fuentes energéticas trajo consigo una gran contaminación ambiental producida por la creciente y excesiva emisión de gases de efecto invernadero (GEI) a la atmósfera, derivados de la actividad antrópica. La incontrolada emisión de GEI, en especial el dióxido de carbono y el metano, ha exacerbado los efectos negativos del cambio climático (Saldanha *et al*, 2019). Esos cambios se reflejan en el concepto de patrimonio. De allí el gran esfuerzo para preservar los bienes patrimoniales naturales (reflejados en la biodiversidad) y culturales (devastados por las guerras o el mal uso).

El patrimonio, en especial el cultural, representa un valor significativo para el desarrollo de las comunidades, de acuerdo con las diferentes modalidades de uso económico y social del patrimonio, aún en situaciones inusuales. Mouly y Giménez (2017) sostienen, estudiando el período post-conflicto armado en Colombia, que el patrimonio cultural inmaterial tiene una gran relevancia social y política, al promover un mayor involucramiento de la población en la construcción de la paz y en la apropiación del proceso, ayudando a reconstruir el tejido social afectado por la guerra y a reducir la violencia social.

El patrimonio cultural comprende los bienes materiales, tangibles, y los bienes inmateriales e intangibles. Los bienes materiales, muebles e inmuebles, reflejan las grandes realizaciones del ingenio humano. Los bienes materiales muebles son aquellos que pueden ser trasladados de un lugar al otro, sin afectar su esencia: libros, documentos y manuscritos, artefactos históricos, libros de arte, etc. Los bienes materiales inmuebles son aquellos que no pueden ser cambiados de lugar sin destruir su esencia, como los sitios arqueológicos, las edificaciones históricas, los museos, los cementerios, los lugares de batallas, etc. Un conflicto bélico, como las dos Guerras Mundiales o la Guerra Civil española, afecta particularmente los bienes materiales inmuebles. De allí que sea tan importante definir con precisión cómo se convierte un bien en un bien patrimonial, y establecer normas para conservarlos.

En el caso de los bienes patrimoniales, tanto materiales como culturales, el sector turismo, en conexión con estrategias eficientes de intervención, emplea esos activos para la realización de acciones relacionadas con el desarrollo local.

1. La patrimonialización de los bienes

No todo atractivo natural o cultural puede ser catalogado como un bien patrimonial. La UNESCO establece el cumplimiento de varias condiciones para que un bien se convierta en patrimonio, es decir, para que sea patrimonializado. Entre ellas, que el bien constituya un fenómeno natural de gran relevancia, o sea de gran significación histórica o estética. Lo importante para el reconocimiento de la UNESCO es que el atractivo constituya un patrimonio excepcional de la naturaleza o que sea una singular representación del ingenio humano, o que tenga una gran importancia para la historia de la humanidad, y que ese reconocimiento sea plenamente compartido por una cultura (UNESCO, 1972; UNESCO, 2003; UNESCO, 2004; UNESCO, 2014).

Ese reconocimiento debe contar con la legitimidad de la sociedad a la que pertenece y la validación de la mayoría de la comunidad donde se encuentra. La comunidad preserva prácticas culturales que considera valiosas para su permanencia en el tiempo, haciendo que valga la pena transferirla inter generacionalmente. Es la tradición que se conserva, transmite y hereda para constituir parte de la identidad de una comunidad. La validación equivale a su aceptación como manifestación relevante de la identidad local o regional, y, además, que la manifestación sea apta para ser transmitida por herencia o legado de una generación a la otra.

La comunidad es la instancia que debe validar el reconocimiento de su patrimonio, aunque ese reconocimiento sea otorgado oficialmente por una institución nacional o internacional. Por comunidad se entiende el conjunto de personas unidas por un sentido comunitario, que habitan un territorio determinado, que ha recibido un legado o una memoria colectiva, y que comparte un pasado común: territorio, lengua, costumbres, mitos, rituales y héroes. De tal manera que los miembros de una comunidad deben ser partícipes, en mayor o menor grado, de una historia común, de una red compartida y admitida por consenso de interacciones sociales, que los vincule con lazos y sentimientos comunes que les transmitan un cierto sentido de pertenencia al grupo y a su vida colectiva, y les provea de una cierta manera de concebir su presencia en el mundo. La base es la construcción simbólica que los miembros de la comunidad hacen del grupo y de sus posibilidades

de permanecer en el tiempo (Figuereido *et al*, 2012; Villaseñor Alonso y Zolla Márquez, 2012).

Los objetivos de la patrimonialización (*patrimonialization* o *heritagization*, en inglés), definidos por la UNESCO, son los siguientes: 1. Conservar las creaciones humanas que están en riesgo de desaparición; 2. Reconocer el bien al nivel mundial para contribución a su preservación; 3. Reforzar la identidad cultural de una sociedad; 4. Reforzar la cooperación entre los grupos, e internamente entre sus miembros; 5. Asegurar la continuidad histórica del bien; 6. Promocionar la diversidad creativa de la humanidad; 7. Promover el disfrute de la cultura (Santana y Llonch, 2015).

La patrimonialización es un concepto que puede aplicarse a una gran diversidad de bienes. Bienes naturales, para aumentar el acervo patrimonial de una comunidad o nación (Vaccaro y Beltrán, 2020), o incluso de una salina artesanal (Hueso Kortekaas, 2017). O de bienes culturales intangibles: un espectáculo festivo, como el carnaval de Barranquilla, en Colombia (Buevas Arrieta y Ali, 2022), o incluso de un objeto, un bien cultural material o tangible, como un cañón de acero manufacturado en 1789, de importancia en la historia local argentina (Acevedo, Starapoli y Herrera, 2020).

La adecuada gestión de su patrimonio permite a la comunidad desarrollar y fortalecer un elevado sentimiento de pertenencia, de identidad grupal y de conciencia de alteridad, que pueden convertirse en un estimulante efectivo para emprender acciones de desarrollo local (García Hernández, 2003; Troitiño Vinvesa, 2008).

La patrimonialización tiene otras lecturas. Para algunos (Ariszpe, 2006; Molano, 2007; Mejías López, 2012; Dosal Ellis, 2014; Santana Mestrey Llonch Molina, 2015; Breilh Altamirano, 2017), la patrimonialización de un bien no debe verse como un concepto que rinde cuenta de un bien estático, que no evoluciona. En la práctica los conceptos de patrimonio y de identidad cultural no son conceptos fijos, sino conceptos que son recreados constantemente en la sociedad, de manera individual y colectiva, y que se alimentan, además, de una influencia externa en la medida en que una comunidad crece y se relaciona con otras.

Los investigadores Villaseñor Alonso y Zolla Márquez (2012) alertan sobre la fragilidad de los patrimonios y la dificultad de patrimonializar algunos bienes culturales, como, por ejemplo, las prácticas rituales de una comunidad (ritos de transición y celebraciones en espacios sagrados), porque esa acción puede provocar el distanciamiento de los practicantes con sus lugares de culto y su vida ritual, y poner en peligro la manifestación.

Para armar un expediente relacionado con la patrimonialización de un bien se procede de igual manera que como si se tratara de la elaboración de un artículo científico. Para la recolección de la información necesaria se hace investigación documental, visitas de campo, entrevistas personales, historias de vida o encuestas, y se aplican dinámicas de grupo. Luego se organiza una narración explicativa de las características del bien para justificar su importancia (Hueso Kortekaas, 2017).

2. Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es una modalidad de turismo de aparición relativamente reciente que, desde el inicio del siglo XXI, pasó a constituir un tipo de turismo con derecho propio, y con grandes posibilidades de crecimiento, tal como ha sucedido. La comida es una necesidad en todo viaje de turismo. Pero era una necesidad complementaria en el viaje. Con el nacimiento del turismo gastronómico, la comida se volvió la motivación principal para emprender el viaje. Ese cambio de objetivo es consecuencia del reconocimiento y desarrollo de las cocinas regionales, y de la valoración del territorio, aplicando una amplia estrategia de acciones tales como el establecimiento de los distintos tipos de denominaciones geográficas de protección (denominación de origen protegido, indicación geográfica protegida), las rutas gastronómicas y la consolidación de los destinos gastronómicos. Todas esas actividades ocurren en el ámbito de un territorio históricamente determinado (el *terruño*, o *terroir*), vinculado estrechamente a la identidad cultural de un pueblo (UNWT/Basque Culinary Center, 2022; Baldeiras-Cejudo et al, 2022). De allí que el turismo gastronómico se vincule a un territorio, a una tradición, a un sentimiento de pertenencia, a una estrategia que tienen las personas de cohesionarse como grupo y de diferenciarse de los otros, para pensar el mundo e insertarse en él.

El turismo gastronómico es, en un territorio determinado, la aplicación económica derivada de una cadena de valor alimentaria asociada al producto y a su historia, que cumple la función de ser un elemento clave en el desarrollo de la cocina regional, y de la actividad económica que ésta genera ligada al turismo. Una cadena de valor vinculada con la manera de cultivar el producto, cosecharlo, transportarlo, procesarlo, almacenarlo, distribuirlo y consumirlo. Una cadena que refleja un largo viaje de acciones humanas en el tiempo, que se inicia con un conocimiento ancestral, y que refleja principalmente la riqueza de la biodiversidad del entorno. Un conocimiento que se ha transmitido de generación en generación entre los miembros de una

comunidad que actúan en el seno de una cultura determinada. Ese conocimiento, cuando se aplica en la cocina para producir la comida regional, es la base de la elaboración de platos tradicionales que pueden ofrecer al turista una experiencia organoléptica gratificante, enriquecedora y memorable. Fuste-Forné (2016) sostiene que la gastronomía, al igual que el patrimonio cultural, es una forma de comunicación y transmisión cultural, estableciendo relaciones fundamentales con la alimentación, el territorio y la cultura. Adema (2006) define al paisaje gastronómico como paisajes culturales, políticos, económico históricos, muy vinculados con las comunidades locales.

Esa experiencia gastronómica es de dos tipos, dependiendo del lugar de origen del turista. Para el turista internacional y los turistas procedentes de otros territorios de un país, cuya infancia transcurrió en otros lugares, puede constituir una experiencia cultural hedónica enriquecedora. Pero para el turista nacional que visita su lugar de origen, su terruño, del cual ha emigrado, se convierte en una situación particular que se relaciona estrechamente con lo que los especialistas llaman memoria gastronómica. Una memoria que lo lleva, a través del tiempo, a la evocación de la comida de su infancia y a las situaciones emotivas que constituyeron la cotidianeidad del grupo cultural de pertenencia y el marco de sus afectos iniciales, presidido por los recuerdos de su madre. Todo eso se vincula con el territorio y los modos de producción y de consumo, y con su identidad cultural, y que puede constituir una estrategia para impulsar el desarrollo local.

En Europa, donde se inició el turismo gastronómico, asociado a la cocina regional y a la alta cocina de los grandes *chefs*, la actividad se vinculó con los cultivos regionales tradicionales, como la vid, el viñedo y la viticultura (el enoturismo) (López Guzmán *et al*, 2013), o la aceituna y el aceite de oliva (el oleoturismo) (Andreu y Verdu, 2012), o se presentó como una proyección del turismo rural (Gertz y Brown, 2006), o del turismo cultural asociado al paisaje cultural (Mascarenhas y Gándara, 2012).

El turismo gastronómico evolucionó, rápidamente, vinculándose de más en más al territorio, a la producción local y la historia del producto, y, en consecuencia, se relacionó con las administraciones municipales y las comunidades receptoras, que participaron activamente, cada vez más, en las actividades ligadas al desarrollo local de sus jurisdicciones (Di Clemente *et al*, 2014).

El turismo gastronómico es considerado así, un recurso clave para alcanzar los objetivos propuestos por el desarrollo local, tema del que existe una amplia bibliografía. Esa relación causal directa entre

turismo y desarrollo local no está libre de controversia. Como resultante de una adecuada sinergia de los distintos conceptos relacionados, se promueve el desarrollo local. Pero la experiencia muestra que no siempre el turismo genera desarrollo local, es decir, aportes al PIB regional y generación de empleo. De tal manera que hay dos enfoques: el que sostiene que el desarrollo del turismo es una condición suficiente para que haya desarrollo local, y el que postula que esa relación depende del modelo de dominación-dependencia al capitalismo globalizado en la posmodernidad (Varisco, 2008). En la estrategia «optimista» se admite que el turismo gastronómico puede jugar el papel articulador de la acción de los productos locales, el territorio, la cocina tradicional y los actores sociales locales, para generar un alto impacto económico, social y político en las comunidades locales (Vignali-Ryding *et al*, 2003; Roden, 2003, Armesto y Gómez, 2004; Schroeder, 2007; Hernández *et al*, 2015; Jiménez Abad, 2015).

3. El desarrollo local y sus implicaciones

Como una estrategia para resistir el desarrollo de «arriba abajo», y las ineficientes instancias de poder a nivel nacional, surgieron los movimientos que promovían la descentralización de las políticas de desarrollo, dando más importancia al desarrollo de las regiones. Se reconocía, así, la incapacidad del centralismo para reducir eficientemente las desigualdades regionales.

La política de desarrollo local surge como un instrumento de gestión política que emplea un mecanismo institucional para relacionar estrechamente las políticas del Estado y de la sociedad civil con los gobiernos locales autónomos. Con ese propósito se aplica una estrategia de descentralización administrativa y una creciente participación ciudadana en los asuntos relacionados con el desarrollo de sus comunidades (Castells, 1989; Ander-Egg, 2005). Para Ander-Egg, el desarrollo local es, en esencia, el ámbito de actuación de los «ciudadanos de a pie»: una modalidad de desarrollo en la que los actores sociales participan activamente, empoderándose, inventando formas de acción participativas en el marco de la cooperación con el fin de transformar su propia realidad.

El empoderamiento (del inglés «*empowerment*») es un modelo de gestión, generalmente grupal, que se propone obtener un mayor grado de autonomía y autodeterminación de un grupo específico, o de toda la comunidad, para forjar su propio destino (Zimmerman, 2000). El empoderamiento crea capacidades para la auto representación de los propios intereses del grupo, asumiendo responsabilidades en la búsqueda de su propio bienestar (Silva y Loreto-Martínez, 2004). Para

alcanzar ese estado, o esa actitud, que conduce al aumento de la autoestima, es necesario fortalecer las capacidades de los miembros del grupo, y su visión y protagonismo para cambiar positivamente su propia circunstancia. Por ejemplo, se busca promover una relación más estrecha de las comunidades con el sistema de salud pública (Flech Fernández de Sanmamed, Ruiz Eugenio y Vreecer, 2013). O con el saber científico aplicado en fertilización en algunas áreas agrícolas (Plazas Leguizamón y García-Parra, 2017). En estos casos, el propósito es relacionar más estrecha y creativamente a las comunidades con su contexto.

El desarrollo local constituye, pues, una nueva forma de mirar y de actuar sobre el territorio, sin desprenderse de los contextos nacionales e internacionales. Se busca, así insertarse de una manera global a los problemas de las comunidades, potenciando y capitalizando al máximo los recursos y las capacidades locales y regionales, a través de estrategias aplicadas por los propios actores comunitarios participantes. No siempre se consigue la participación de las comunidades locales (Aparicio Salas, 2021). O no se dispone de suficiente información y colaboración de las autoridades y de las comunidades (Toselli, 2019). Esa participación es necesaria, y se debe dar como un proceso de concertación entre los agentes (sectores y fuerzas), que interactúan en un territorio determinado para impulsar un proyecto común de desarrollo. Un proyecto común de desarrollo que genere crecimiento económico, una mayor equidad y promueva el cambio social y cultural, en un marco de sostenibilidad ecológica, que aplique enfoques de género y de equilibrio territorial para elevar la calidad de vida de los pobladores de las comunidades. Con el fin de financiar esa transformación se buscan recursos externos y se potencian los recursos existentes en el territorio (Enríquez y Galliacchio, 2006; Carvajal Burbano, 2011).

Para hacer posible ese proyecto común, cuyo elemento clave es el municipio, se realizan muchas actividades relacionadas con el patrimonio y el turismo gastronómico, cuyos fines están entrelazados en la práctica.

Una de las principales premisas del desarrollo local es la de que todo territorio cuenta con un conjunto de recursos de orden material, ambiental, económico, político y social, que es necesario optimizarlo. Esos recursos endógenos se pueden revalorizar con estrategias de desarrollo local, convirtiendo en el centro de la política al territorio, un espacio donde cada individuo pueda actuar y sentirse efectivamente parte de su comunidad (Arocena, 2002; Boisier, 2005; Juárez Alonso, 2013). Esas estrategias de desarrollo son diversas, y presentan

estrechas vinculaciones con el patrimonio y sus atractivos, y con el turismo gastronómico y sus realizaciones.

El patrimonio natural está umbilicalmente ligado a un territorio, a una biodiversidad, a unos atractivos naturales y a unos paisajes naturales, directamente ligados a un territorio y a su riqueza biológica. Riqueza que está vinculada a unas condiciones ecológicas, geológicas y geográficas, existentes en un territorio históricamente concreto, porque corresponde a la expresión de la vida, y a sus distintas manifestaciones, y constituyen un activo de la naturaleza (Escobar, 1999; Leff, 2003).

Esa riqueza no es un producto original de la intervención humana, pero si está directa e indirectamente ligada a la acción entrópica. Un mal manejo, por desconocimiento o por abuso, puede modificar esa riqueza, que no es estática o fija. Lo que se haga en un territorio puede tener consecuencias positivas o negativas sobre su sostenibilidad ambiental, sobre su biodiversidad y, en consecuencia, sobre la disponibilidad de sus recursos naturales, entre ellos los recursos alimentarios, o su despensa alimentaria. De tal manera que lo que afecte el patrimonio y su continuidad en el tiempo, puede tener consecuencias negativas, difícilmente reversibles, sobre el futuro de una comunidad, de sus recursos y de las posibilidades de su desarrollo, en este caso, de su proyecto común de desarrollo, es decir, sobre su proyecto de desarrollo local, porque esos bienes de su patrimonio natural corresponden a la suma de lo que se recibe como un legado o herencia cultural a través de la tradición, y que no fue directamente producido solo en el presente por los habitantes de ese territorio. Ellos son responsables de su protección y salvaguardia como un deber ético con las generaciones siguientes (Prats, 2011).

Otro es el caso de los bienes patrimoniales de la cultura. Los bienes culturales, materiales e inmateriales, son realizaciones del ingenio humano atribuibles a su grado de desarrollo civilizatorio. Por tal hecho, pueden ser también aumentados o reducidos como consecuencia de una gestión apropiada o inapropiada. En este caso, entran también las estrategias propias del desarrollo local para lograr sus objetivos. Los bienes naturales forman parte de una riqueza que se hereda, pero en la cual no hay participación directa de los seres humanos, sino de la naturaleza. En el caso de los bienes culturales, una buena gestión humana puede aumentar las posibilidades de desarrollo rural. Desde esta perspectiva, podemos decir que el turismo y la cocina regional, y por extensión el desarrollo de las cocinas regionales y del turismo gastronómico, pueden convertirse en herramientas útiles aplicadas por los actores sociales, y en motores

para alcanzar los objetivos perseguidos por el desarrollo local. Instrumentos útiles en el buen sentido: construyendo ciudadanía, fortaleciendo la democracia directa, aumentando el sentido de pertenencia y de identidad regional, y empoderando a los actores sociales del territorio que gestionan su propio desarrollo. Ese desarrollo se acrecienta creando fuentes de empleo remuneradas con salarios dignos (lo que la FAO llama «empleo decente»), distribución equilibrada de beneficios y excedentes, satisfacción de las necesidades individuales y colectivas, y mejoramiento de la calidad de vida de la población del territorio. Sobre las interrelaciones entre el patrimonio y el desarrollo local existe una abundantísima bibliografía. Una pequeña muestra es la siguiente: Márquez Fernández, 2002; Troitiño Vinvesa, 2008; Ayuso Álvarez y Delgado Jiménez, 2009; Figueredo *et al*, 2012; Leal Londoño, 2013; Jeamby, 2016; Castro Bermúdez, 2018; Travindy, 2018; Saldanha *et al*, 2019; Enseñat Soberanis, 2021.

4. Las indicaciones de protección geográfica de los productos

Otro de los elementos importantes que da cuenta de la calidad del producto, en especial de los productos alimentarios, y expresa sus vínculos con el territorio, es el concepto de indicación geográfica de protección. Por esta razón, ese instrumento de gestión que está relacionado con un territorio y una comunidad, puede ser un factor que aporte una gran contribución al desarrollo local.

Las indicaciones geográficas de protección se emplean para destacar y proteger la calidad de los vinos, quesos, bebidas espirituosas, y en general de algunos alimentos sobresalientes, cuyo reconocimiento está ligado a un territorio o *terroir*. La denominación de *terroir* o terruño corresponde a un término francés, originalmente empleado en la viticultura, que describe los factores ambientales que afectan el fenotipo de un cultivo, así como las prácticas de cultivo y el comportamiento de crecimiento del producto. En concreto, el *terroir* considera básicamente cuatro elementos: suelo, clima, variedad de la especie agrícola y la acción humana.

Aunque el concepto fue utilizado inicialmente en relación con la calidad de los vinos y de los aceites de oliva, también fue aplicado luego a artículos de producción artesanal e industrial de calidad, característicos de un lugar determinado.

Las indicaciones geográficas de protección, que se aplican generalmente a los productos alimentarios, actúan, en la práctica, como derechos de propiedad industrial para identificar las cualidades o características de un producto asociándolo con el lugar concreto de

su procedencia o de transformación agroindustrial por métodos artesanales.

En la protección de productos de calidad se distinguen dos conceptos principales: la denominación de origen protegido (DOP) y la indicación geográfica de protección (IGP). Ambas se parecen en que la calidad diferenciada de un producto se asocia a un lugar geográfico de producción determinado. No obstante, presentan una diferencia fundamental. En la DOP todas las fases de elaboración de un producto deben cumplirse en una misma zona geográfica, y se toman en cuenta, de una manera conjunta y estrecha, los factores naturales y humanos que intervienen en la producción. En la IGP, en cambio, basta con que una fase de la producción se realice en el lugar de origen para merecer tal denominación.

Entre los especialistas se discute sobre el valor que tiene cada denominación: preguntándose cuál es la más importante. Se preguntan si la DOP es más conveniente que la IGP, o preferible a ésta (Schiaffi *et al*, 1998; Cambra-Fierro, 2009; Errazurri-Tortorelli, 2010; Bowen, 2012; Rizo, 2012; Ayala-Durán y Radomsky-Rivar, 2020). No obstante, en realidad, se trata de dos indicaciones distintas, que dependen de la historia de cada una de ellas y de los datos disponibles sobre el producto, la geografía y la producción, así como de los recursos humanos disponibles para armar un expediente completo y solicitar una declaratoria patrimonial al organismo respectivo. Por ejemplo, el Servicio Nacional de Derecho Intelectual (SENADI, en el Ecuador; el Instituto Mexicano de Propiedad Intelectual, en México; el Instituto Nacional de Propiedad Industrial, en Chile, o la Dirección General de Propiedad Industrial del Uruguay). Al nivel internacional opera la OMPI (Organización Mundial de Propiedad Industrial) como un organismo multilateral regulador del uso internacional de la propiedad industrial, dependiente de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) (Hers, 2000).

5. Discusión

El desarrollo local se comenzó a plantear en la década de 1980 como una alternativa para llenar las carencias, especialmente sociales y ecológicas, del desarrollo económico considerado desde una perspectiva global. Los dos principales supuestos en los que se ha basado la teoría del desarrollo económico clásico era, uno, el de una economía básicamente extractiva (extraer materias primas para producir y desechar, buscando la mayor rentabilidad posible de la empresa) y, el otro, de que los aspectos económicos estaban por

encima de cualquier otra consideración ligada a objetivos sociales o de conservación medioambiental.

Ese modelo, conocido como de economía lineal, está siendo cuestionando y modificado por una visión que privilegia, de una parte, la búsqueda del bienestar de las comunidades regionales y de los actores locales que interactúan dentro de los límites de un territorio determinado. Y por la otra, porque las acciones de desarrollo económico están indisolublemente relacionadas con la sostenibilidad ambiental y social y los principios propuestos por la economía circular. Esa reacción contra el paradigma teórico del desarrollo económico clásico, vigente a una escala global y casi ajeno a las preocupaciones de bienestar social y de una mejor gestión del medio ambiente, estimuló la aparición de los principios del desarrollo local como una estrategia distinta al desarrollo económico global.

Esa nueva estrategia promovió la participación activa y responsable de los distintos actores locales, empoderando las comunidades y mejorando su condición de capital social, ligándolo con una óptica de preservación del medio ambiente. Nació así una nueva estrategia de desarrollo de «abajo hacia arriba», y a una escala humana (Max Neef et al, 1986), desde adentro de cada territorio, haciendo énfasis en el diálogo social, la descentralización política y administrativa, y valorizando la participación de los representantes locales. Desde esa perspectiva se promueven nuevas relaciones entre los actores y las instancias y aspectos del desarrollo local. Muchas de estas acciones están vinculadas con el patrimonio natural y cultural, con actividades de emprendimiento relacionadas con el procesamiento agroindustrial de los productos locales y con las actividades de turismo.

Conclusiones

El desarrollo local tiene fuertes relaciones con el patrimonio y con la organización y gestión del territorio. Esa interrelación es necesaria para cumplir con eficiencia sus distintas estrategias de cambio económico y social. En esa perspectiva las relaciones con el turismo son fundamentales, en especial las que se vinculan con las rutas, los destinos gastronómicos y las indicaciones de protección geográfica. Una aplicación correcta de esas herramientas permitirá generar bienestar en las comunidades locales, incrementando los niveles de empleo y de ingreso, y contribuyendo a preservar la biodiversidad, los recursos naturales y el paisaje regional en línea con los objetivos de desarrollo sustentable.

Esos propósitos de cambio, que conllevan la aplicación de un proyecto común de desarrollo en un territorio geográfico e históricamente determinado, deben alinearse con una adecuada patrimonialización de los bienes naturales y culturales, tangibles e intangibles, que sean relevantes para la comunidad. Además, esas acciones constituyen el soporte de la identidad cultural de sus miembros, y el medio para elevar su autoestima social y sus propósitos de empoderamiento político y social. Todas esas acciones son claves para alcanzar las metas establecidas por el desarrollo local, enmarcadas dentro del concepto de desarrollo sostenible

Los diferentes actores sociales de las comunidades deben tomar consciencia de que los patrimonios evolucionan, son frágiles, aunque son recreados y valorizados continuamente, de manera individual y colectiva, en una sociedad inmersa en un proyecto de desarrollo local.

Referencias

- Acevedo, V.J., Starapoli, L. y Herrera, N.V. (2020). Proceso de patrimonialización de un cañón del siglo XVIII en San Antonio de Areco, provincia de Buenos Aires, Argentina. *Cuadernos de Marte*, (19), 165-208. <http://hdl.handle.net/11336/173251>
- Adema, P. (2006). *Festive foodscapes: Iconizing food and the shaping of identity and place*. The University of Texas. <https://repositories.libutexas.edu/ademap68672>
- Ander-Egg, E. (2005). *Método y práctica del desarrollo de la comunidad*. Editorial Lumen-Humanitas. http://catoute.unileon.es/discovery/fulldisplay/alma991002620339705772/34BUC_ULE:Vu6
- Andreu Guerrero, B. y Verdú Albert, L. (2012). Turismo enológico en Alicante. La ruta del vino en el municipio de Pinoso. *Cuadernos de Turismo*, (30), 35-61. <http://doi.org/10.6018/turismo>
- Aparicio Salas, V.L. (2021). Turismo y desarrollo local: Un estudio de caso el distrito de Pisac, Cusco. *Comuni@cción. Revista de Investigación en Comunicación y Desarrollo*, 12(4), 296-309. <https://doi.org/10.33595/2226-1478.12.4.587>
- Arizpe, L. (2006). Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial. *Cuicuilco*, 13(38), 13-27. <http://revistas.inah.gob.mx/index.php/cuicuilco/issu/view/311>

- Armesto, X.A. y Gómez B. (2004). Producción agroalimentaria de calidad, turismo y desarrollo local. el caso del Priorat. *Cuadernos Geográficos*, (34), 83-94. <http://revistaseuogr.es/index.php/cuadgeo/article/view/1821>
- Arocena, J. (2002). *El desarrollo local: un desafío contemporáneo*. Taurus-Universidad Católica. 2da. Ed. Biblioteca.municipios.unq.edu.ar/modulos/mislibros/archivos/Arocena.pdf
- Ayala, Durán, C. y Radomsky G. (2020). Indicación Geográfica en Centroamérica: un crecimiento poco diversificado. *Rivar*, 7(20), 1-21. <https://dx.doi.org/10.3588/rivarv7i20.4469>.
- Ayuso Álvarez, A.M. y Delgado Jiménez, A. (2009). *Patrimonio natural, cultural y paisajístico. Claves para la sostenibilidad territorial*. Observatorio de Sostenibilidad de España (OSE). <https://www.researchgate.net/publication/301302455>
- Balderas-Cejudo, A., Alava, J.I. y Zurbito-Aldama, J. (2022). Discovering silver market segments in cooking courses. The case of Basque Culinary Center. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, (1). <https://doi.org/10.1016/J.ijgfs.2022.100496>
- Ballart, J. (1997). *El patrimonio histórico y arqueología: valor y uso*. Ariel. <https://es.scribd.com/document/ballart-jose-El-Patrimonio>
- Boisier, S. (2005). ¿Hay espacio para el desarrollo local en la globalización? *Revista de la CEPAL*, (86), 47-62. <https://hdl.handle.net/11362/11068>.
- Bowen, S. (2012). Las indicaciones geográficas, la globalización y el desarrollo territorial. El caso del tequila. *Agroalimentaria*, 18(34), 91-103. <http://ww.saber.ula.ve/handle/123456789/35382>.
- Breilh Altamirano, N. (2017). *La patrimonialización como un recurso para la preservación de la fiesta andina. Caso La Yumbada de Cotacollao* [Trabajo de grado, PUCE, Quito, Ecuador].
- Buelvas Arrieta, I.D. y Ali, M. (2022). Carnaval de Barranquilla: Hybridization Dynamics and Patrimonialization Process. *Schweizer Jahrbuch fur Musikwissenschaft*, (39), 145-153. <https://doi.org/10.36950/sjm.39.11>
- Cambra Fierro, J. (2009). Denominación de origen e indicación geográfica. Justificación de su empleo y valoración de su situación actual en España. *Mediterráneo Económico*, (15), 329-350. <https://publicacionscajamar.es/up-content/uploads/2009/05/15-s67.pdf>
- Carvajal Burbano, A. (2011). *Manual básico para agentes de desarrollo local y otros actores*. Eumed-net. Libro 999. Enciclopedia Virtual. <https://es.scribd.com/doc/Manual-Basico-Para-Agentes-del-Desarrollo-Local>

- Castells, M. (1989). Nuevas tecnologías y desarrollo regional. *Economía y Sociedad. Revista de Estudios de la Comunidad de Madrid*, (2), 11-22. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5129319>
- Castro Bermúdez, B.E. (2018). *Turismo gastronómico y desarrollo local en el cantón Babahoyo, Provincia de Los Ríos, Ecuador* [Trabajo de grado, Universidad Técnica de Babahoyo, Ecuador]. <http://dspace.otb.du.ec/handle/49000/4248>
- Di Clemente, E., Hernández Mogollón, J.M. y López Guzmán J. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DFO para Extremadura. *Tejuela: Didáctica de la lengua y la literatura*, (9), 817-833. <http://dialnet.unirioja.s/servlet/articulo?codigo=5385975>
- Dosal Ellis, A.L. (2014). ¿Cómo pueden funcionar la cultura y el patrimonio como mecanismo de exclusión? *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 12(1), 137-143. <http://riull.ull.s/xomlui/handle/915/17066>.
- Enríquez, A. y Galliacchio, E. (2006). *Desarrollo local y gobernanza: enfoques transdisciplinarios*. Centro Latinoamericano de Economía Humana. Community Development.
- Enseñat Soberanis, F. (2021). Uso turístico del patrimonio arqueológico en la península de Yucatán: una visión desde los actores involucrados en Tulum y Cobá. *Península*, 16(2), <https://www.revistas.unam.mx/index.php/peninsula/article/view/80123>
- ErrazurizTortorelli, C. (2010). Indicación geográfica y denominación de origen: propiedad intelectual en progreso. *Revista Chilena de Derecho*, 37(2), 207-239. <https://dialneet.unirioja.es/descarga/articulo/333.05440.pdf>
- Escobar, A. (1999). *El final del salvaje. Naturaleza, cultura y política en la antropología contemporánea*. CEREC/ ICAN. <http://www/proquest.comdocview>
- Figueredo, S., Nobreg, N., Bahi, M. y Pian, A. (2012). Planificación y gestión de las visitas al patrimonio natural y cultural y a los atractivos turísticos. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. 21(2), 355-371. https://researchgate.net/publication/2626/9031_planificacion_y_gestion_de-las-visitas_al_patrimonio_natural_y_cultural_y_a_los_atractivos_turisticos
- Flech Fernández de Sanmamed, A., Ruiz Eugenio, L. y Vreecer, N. (2013). La alfabetización en salud y el empoderamiento de las comunidades. *Scripta Nova Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, 17(5). <https://www.ub.edu/geocrit>

- Fuste-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *DIXIT*, 24(1), 4-16. <https://revistas.ecu.edu.uy/revistadixit/article/view>
- García Hernández, M. (2003). *Turismo y conjuntos monumentales: capacidad de acogida turística y gestión de flujos de visitantes*. Fundación Cañada Blanch.
- Getz, D. y Brown, G. (2006). Critical success factors for wine tourism regions: A demand analysis. *Tourism Management*, 27(1), 146-158. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2004.88.02>
- González Varas, I. (2000). *Conservación de bienes culturales. Teoría, historia, principios y normas*. Cátedra.
- Hernández, J.M., Di Clemente, E. y López Guzman, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, (68), 407-427. Doi:doi.org/10.21138/bolsa.1868
- Hers, L. (2000). Un panorama de funcionamiento institucional de la OMC. *Revista Estructura del CEP*. La Plata, Argentina, 7-32.
- Hueso Kortekaas, C. (2017). Is there a model of succesful patrimonialization process? A tale of three sites. *Oppidum*, 12(13), 317-341. <http://oppidum.es/oppidum-13-pdf/opp1.1>
- Jeambey, Z. (2016). Rutas gastronómicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14(5), 1187-1198. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14079>.
- Jiménez Abad, R.M. (2015). ¿Turismo gastronómico para el desarrollo local? *Amanecemetropolis.net/turismo-gastronómico-desarrollo-local*
- Juárez Alonso, G. (2013). Revisión del concepto de desarrollo local desde una perspectiva territorial. *Revista Líder*, (23), 9-28. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo>
- Leal Londoño, M.P. (2013). *Turismo gastronómico y desarrollo rural en Cataluña: el abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios*. Universidad de Barcelona. <http://hdl.handle.net/10803/123550>
- Leff, E. (2003). La ecología política en América Latina. Un campo en construcción. *POLIS. Revista Latinoamericana*, 21-39. <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/gt/20101002070402/3Leff.pdf>
- Lluil-Peñalba, J. (2005). Evolución del concepto y significación social de patrimonio cultural. *Arte, Individuo y Sociedad*, 17, 177-206. <https://www.redalyc.org/pdf/5135/513551273009.pdf>

- López Guzmán, T. y Sánchez Cañizares, S. (2013). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de Patrimonio y Turismo Cultural*, 10(5), 575-584. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2012.10.072>
- Márquez Fernández, D. (Coord.). (2002). *Nuevos horizontes para el desarrollo rural*. Akal.
- Mascarenhas Tramontin, R.C. y Gandara Goncalves, J.M. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(5), 776-791. <http://redalyc.org/pdf/1807/180717609011.pdf>
- Max Neef, M., Elizalde, A. y Hopenhayn, M. (1986). Desarrollo a escala humana: una opción para el futuro. *Development Dialogue*. Número especial. Cepaur Fundación Dag Hammarskjöld. <http://habitat.aq.upm.es>
- Mejías López, J. (2012). La perspectiva antropológica en el estudio del patrimonio intangible. *Revista de Antropología Experimental*, (12), Texto 18, 241-248. <http://revista.ujaen.es/rae>.
- Molano, O.L. (2007). Identidad cultural, un concepto que evoluciona. *Revista OPERA*, (7), 69-84. <https://revistasuexternado.edu.co/article/view/1187>
- Mouly, C. y Giménez, J. (2017). Oportunidades y desafíos en el uso del patrimonio cultural en la construcción de paz en el posconflicto. Implicaciones para Colombia. *Estudios Políticos*, (50), 281-302. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/estudiospoliticos/article/view/>
- Noboa Jiménez, E. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario: Patrimonio Cultural Inmaterial*. Serie Normativas y Directrices.
- Plazas Leguizamón, N.Z. y García Parra, M.A. (2017). Empoderamiento de las comunidades rurales a través de la proyección social del conocimiento científico. *Cultura Científica*, (15), 124-133. <https://doi.org/10.38017/issn.1657-463X>
- Prats, L. (1997). *Antropología y Patrimonio*. Ariel.
- Prats, L. (2011). La viabilidad turística del patrimonio. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio*, 9(2), 56-74. <http://doi.org/10.2514/j.pasos.2011.09.023>
- Rizo, M.P. (2012). La protección de las indicaciones geográficas. *Perspectivas Rurales. Nueva Época*, 10(19), 45-60. https://www.revistas.un.ac.cr/index/php/perspectivas_rurales/article/view/3378

- Roden, C. (2003). Local food and culture local. *Foods and Tourism International Conference OMT* (eds. Madrid, 9-14.).
- Saldanha, D.S., Medeiros, M., Santos, N.M. y Costa D.F. (2019). Patrimonio natural y educación ambiental: cruces entre ciencia y enseñanza. *Revista de la Casa de Geografía del Sobral*, 21(2), 1154-1164. <https://researchgate.net/publication/336882993>
- Santana Mestre, J. y Llonch Molina, N. (2015). Historia y definición del concepto de patrimonio cultural inmaterial. En Joan Santana Mestre y Nayra Llonch Molina. (eds.), *El patrimonio cultural inmaterial y su didáctica* (pp. 11-17). Ediciones Trea.
- Schiaffi, R.A. y Pizzutto, S.B. (1998). *Protección de las Indicaciones Geográficas en América Latina*. Simposio sobre la Protección de las Indicaciones Geográficas organizado por la OMPI. <https://revistas.unlp.edu.ar/aportes/article/view/3234>
- Schroeder, C. (2007). *Speciality shop retailing: everything you need to know to run your own store*. John Wiley & Sons.
- Silva, C. y Loreto Martínez, M. (2004). Empoderamiento: Proceso, Nivel y Concepto. *Psykhé*, 13(1), 29-39. <https://www.redalyc.org.pdf>
- Toselli, C. (2019). Turismo, patrimonio cultural y desarrollo local. Evaluación del potencial turístico de aldeas rurales en la provincia de Entre Ríos, Argentina. *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(2), 343-361. <http://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.02>
- Travindy. (2018). Del paisaje al plato: una estrategia de desarrollo local y turismo gastronómico. *Travindy/responsable*. Agencia independiente. 21.07. 2018.
- Troitiño Vinuesa, M.A. (2008). Estrategias sostenibles en destinos patrimoniales. De la promoción a la gestión integradora e innovadora. *Estudios Turísticos*, 225-232.
- UNESCO. (1972). *Convención para la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Material, aprobada en París el 21 de noviembre de 1972*. <http://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>
- UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Sesión 32 de la Conferencia General de la UNESCO, del 29 de septiembre al 17 de octubre del 2003.
- UNESCO. (2004). *Patrimonio cultural inmaterial*. <https://ich.unesco.org/es/>

- UNESCO. (2014). *Patrimonio: Indicadores UNESCO de Cultura para el desarrollo*. <https://unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>
- UNTW/BASQUE CULINARY CENTER.(2022). *World Forum of Gastronomy Tourism. Nara, Japan. 12/15. December 2022.*
- Vaccaro, I. y Beltrán, D. (2010). Turning nature into collective heritage: The social framework of the process of patrimonialization of nature. En X. Roigé & Frigole, J. (Eds.), *Construction cultural and natural heritage* (pp. 63-74). ICRPC.
- Varisco, C. (2008). Destino turístico y desarrollo local: la competitividad de los destinos turísticos de sol y playa [Tesis de Maestría, Universidad Nacional de Mar del Plata, Argentina]. <http://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/550>
- Vignali-Ryding, D., García, J. y Vignali, G. (2003). The delicatessen and speciality food market in the North West. *British Food Journal*, 105(8), 551-558. <https://doi.org/10.1188/00070700310497309>
- Villaseñor Alonso, I y Zolla Márquez, E. (2012). Del patrimonio cultural inmaterial a la patrimonialización de la cultura. *Cultura y sus representaciones sociales*, 6(12), 75-101. https://researchgate.net/publication/22643008_Del_patrimonio_cultural_inmaterial
- Zimmerman, M. (2000). Empowerment Theory. En J. Rappaport y E. Seidman (Eds.), *Handbook of Community Psychology* (pp. 44-63). Kluwer. <https://doi.org/10.1007/978-1-4615-4193-6>