



AVANTE

Revista de Humanidades y ciencias sociales
ISSN 0719-9740 ON LINE

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.18148877>

Sección: Artículo Científico

Sabores ancestrales y futuro sostenible: La etnogastronomía como oferta turística agroecológica en la parroquia Calderas, Estado Barinas, Venezuela

Ancestral flavors and sustainable future: Ethnogastronomy as an agroecological tourism offer in the Calderas parish, Barinas State, Venezuela



Alfonso José Fernández
/ <https://orcid.org/0000-0002-0678-7014> /

alfjosefer@gmail.com / Centro Iberoamericano de altos estudio en hotelería y turismo. Venezuela



Mildred del Valle Paredes / <https://orcid.org/0009-0009-5878-4390>

prof.mparedes@gmail.com

/ Grupo de Creación Intelectual Red de Estudio Transdisciplinario en Turismo Agroecológico RETTURAGRO Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora. Venezuela



Betzaida Margarita Cáceres Montilla / <https://orcid.org/0009-0003-1897-3687>

betzaidamargarita1969@gmail.com

/ Grupo de Creación Intelectual Red de Estudio Transdisciplinario en Turismo Agroecológico RETTURAGRO Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora. Venezuela

Recibido:01/09/2024
Aprobado: 25/05/2025

Resumen: El estudio analiza el potencial de la etnogastronomía como oferta turística agroecológica para el desarrollo rural comunitario de la parroquia Calderas, Barinas. A través de entrevistas a expertos locales, se identificaron ingredientes autóctonos como la nuez de caldera, la conopia, el café y el cacao, los cuales, junto a las tradiciones culinarias, forman la base de una oferta turística única. Sin embargo, para aprovechar este potencial se deben superar desafíos como la falta de infraestructura, la necesidad de una mayor organización comunitaria y la estandarización de la calidad de los productos. La investigación propone el desarrollo de rutas gastronómicas y visitas guiadas como estrategia para impulsar el turismo agroecológico en Calderas. Se destaca la importancia de una planificación estratégica que involucre a la comunidad local y garantice la sostenibilidad del proyecto a largo plazo. En conclusión, la etnogastronomía de Calderas representa una oportunidad para impulsar el desarrollo económico y social de la región. Al aprovechar sus recursos naturales y culturales, y al abordar los desafíos identificados, se puede construir un modelo de turismo agroecológico beneficioso tanto para los visitantes como para la comunidad local.

Palabras clave: Agroecología; Desarrollo turístico; Modelo sostenible; Organización comunitario; Recursos gastronómicos.

Abstract: The study analyzes the potential of ethnogastronomy as an agroecological tourism offering for community rural development in the Calderas parish, Barinas. Through interviews with local experts, native ingredients such as caldera nuts, conopia, coffee and cocoa were identified, which, together with culinary traditions, form the basis of a unique tourism offering. However, to take advantage of this potential, challenges must be overcome such as the lack of infrastructure, the need for greater community organization and the standardization of product quality. The research proposes the development of gastronomic routes and guided tours as a strategy to promote agroecological tourism in Calderas. The importance of strategic planning that involves the local community and guarantees the sustainability of the project in the long term is highlighted. In conclusion, the ethnogastronomy of Calderas represents an opportunity to boost the economic and social development of the region. By taking advantage of its natural and cultural resources, and by addressing the identified challenges, a model of agroecological tourism can be built that is beneficial for both visitors and the local community.

Keywords: Agroecology; Tourism development; Sustainable model; Community organization and Gastronomic resources.



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

INTRODUCCIÓN

La etnogastronomía se erige como un poderoso vínculo que conecta la cultura, la gastronomía y el desarrollo rural, ofreciendo un modelo de desarrollo alternativo que promueve la diversidad, la justicia social y la sostenibilidad. A través de la valorización de los ingredientes locales, las prácticas culinarias ancestrales y los conocimientos tradicionales, la etnogastronomía contribuye a la preservación del patrimonio cultural y a la generación de nuevas oportunidades económicas en las comunidades rurales. Estudios recientes, como los de Briceño (2024); Mejía y Guiomar (2020), respaldan esta afirmación al demostrar que la gastronomía local actúa como un motor de desarrollo sostenible, fomentando la colaboración entre productores y consumidores, y fortaleciendo la identidad de las regiones. Al impulsar el turismo agroecológico y la valorización de los paisajes alimentarios, la etnogastronomía no solo contribuye a la conservación de la biodiversidad y a la promoción de sistemas alimentarios más justos y equitativos, sino que también revitaliza las economías locales y crea nuevas oportunidades de empleo, especialmente para las mujeres y los jóvenes.

En este sentido, la etnogastronomía se convierte en un vehículo para la transformación social y el empoderamiento de las comunidades, al tiempo que ofrece a los consumidores una experiencia gastronómica auténtica y memorable, basada en el respeto por la naturaleza y la cultura. Esta fusión entre lo tradicional y lo innovador, impulsada por la agroecología, ha dado lugar a una diversificación culinaria que no solo enriquece el patrimonio cultural, sino que también fomenta el turismo agroecológico y genera nuevas oportunidades de empleo y emprendimiento. Como lo demuestran estudios recientes (Villalva e Inga, 2021; Quinde y Pallazhco, 2021), la etnogastronomía se posiciona como un modelo de desarrollo alternativo que promueve la justicia social, la preservación de la biodiversidad y la construcción de sistemas alimentarios más resilientes.

Asimismo, la etnogastronomía, al vincular la cultura, la ecología y la alimentación, ofrece un gran potencial para el desarrollo rural, tal como lo demuestra su integración en el turismo agroecológico. Como señalan Addinsall et al. (2017), este modelo fortalece los vínculos entre el turismo y la agricultura, promoviendo la protección de las tradiciones. Las comunidades rurales, con su rica tradición culinaria, pueden generar ingresos significativos al incorporar su oferta gastronómica a la experiencia turística. Además, como lo enfatiza Fernández (2024a), esta práctica impulsa la demanda de empleo en el sector gastronómico. Al integrar la etnogastronomía a la oferta turística agroecológica, se pueden ofrecer a las visitantes experiencias únicas que conectan con la cultura, la historia y el entorno natural de la región, contribuyendo así a la conservación de la biodiversidad y al fortalecimiento de las economías locales.

Como bien señalan Melo y Congo (2023), los saberes ancestrales gastronómicos son elementos primordiales para determinar la identidad cultural. Las comunidades rurales, como guardianas de este conocimiento, desempeñan un papel fundamental en la etnogastronomía como oferta turística agroecológica. Al involucrarlas activamente en el diseño y la gestión de esta propuesta, se garantiza que la etnogastronomía tenga un impacto transformador en el desarrollo rural comunitario. Además de fortalecer la identidad cultural y los vínculos comunitarios, esta práctica genera nuevas oportunidades económicas sostenibles y promueve la conservación de los ecosistemas.

El piedemonte andino de Barinas, en la Población de Calderas, ofrece una experiencia turística única a través de la ruta "Montañas con aroma de café". Esta ruta sumerge a los visitantes en la exuberante naturaleza, la cultura local y los saberes ancestrales de las comunidades rurales, quienes comparten sus tradiciones y productos gastronómicos artesanales basados en café, cacao y nueces. Como señala Briceño (2024), la gastronomía es una herramienta para fortalecer la

identidad cultural y preservar las tradiciones culinarias. Sin embargo, su aprovechamiento como oferta turística agroecológica enfrenta desafíos que deben abordarse para garantizar su sostenibilidad.

En este sentido, En este sentido, la etnogastronomía, tal como la plantea Fernández (2022), tiene un enorme potencial para impulsar el desarrollo turístico agroecológico, generando beneficios económicos, sociales y culturales para las comunidades locales. Al trabajar en conjunto, comunidades, gobiernos y organizaciones pueden introducir un modelo de turismo agroecológico etnogastronómico que sea responsable, sostenible y beneficioso para todos. En el caso de Calderas, la ruta "Montañas con aroma de café" representa una oportunidad para potenciar esta propuesta, al ofrecer una experiencia auténtica que combina la belleza natural, la riqueza cultural y la gastronomía local. Sin embargo, para aprovechar al máximo este potencial, es necesario abordar ciertos desafíos y responder a la pregunta: ¿Cómo puede la etnogastronomía contribuir de manera efectiva al desarrollo turístico agroecológico de la parroquia Calderas?

En definitiva, la etnogastronomía representa una oportunidad única para transformar la realidad de las comunidades rurales. Al valorizar las tradiciones culinarias y promover prácticas sostenibles, se puede construir un futuro más próspero y sostenible para Calderas. El aporte práctico, la etnogastronomía puede convertirse en un motor de desarrollo económico al generar ingresos a través del turismo, la venta de productos locales y la creación de empleo. Además, al diversificar las fuentes de ingresos y fortalecer la economía local, la etnogastronomía contribuye a mejorar las condiciones de vida de los habitantes de Calderas. Igualmente, al promover las tradiciones culinarias y los saberes ancestrales, se contribuye a mantener viva la identidad cultural de la comunidad y a evitar la pérdida de conocimientos valiosos.

Desde la perspectiva teórica, la etnogastronomía al establecer un vínculo entre la identidad cultural, las prácticas culinarias y el

territorio, proporciona un marco conceptual sólido para analizar el caso de Calderas. Asimismo, los principios del desarrollo rural sostenible y del turismo comunitario respaldan la idea de que la valorización de los recursos locales y la participación activa de la comunidad son claves para lograr un desarrollo equitativo y sostenible. Estas teorías conjuntas permiten comprender cómo la etnogastronomía puede convertirse en una herramienta estratégica para fortalecer la identidad cultural, generar ingresos y mejorar la calidad de vida de los habitantes de Calderas.

Por consiguiente, la etnogastronomía, al enraizar en las tradiciones culinarias y los saberes ancestrales de una comunidad, promueve un empoderamiento local significativo. Al otorgar a los habitantes una voz activa en la valorización y gestión de su patrimonio gastronómico, se fortalece su sentido de pertenencia y se fomenta la toma de decisiones colectivas. Asimismo, al fomentar la participación y la colaboración entre los diferentes actores sociales, la etnogastronomía contribuye a cohesionar a la comunidad y a generar un sentido de identidad compartida. Finalmente, al promover prácticas de producción y consumo más justos y equitativos, la etnogastronomía contribuye a una distribución más equitativa de los beneficios del turismo, beneficiando especialmente a los pequeños productores y a las comunidades rurales más vulnerables.

Por tal sentido, este artículo pretende Analizar el potencial de la etnogastronomía como oferta turística agroecológico para el desarrollo rural comunitario de la parroquia Calderas Municipio Bolívar, Estado Barinas, teniendo como finalidades específicas: 1) Identificar los productos agroecológicos distintivos de la etnogastronomía como oferta turística agroecológica de la Parroquia Calderas, Municipio Bolívar, Estado Barinas; 2) Caracterizar los Recursos etnogastronomicas como oferta turística agroecológica para la promoción del patrimonio biocultural en la parroquia Calderas, Municipio Bolívar, Estado Barinas; 3) Develar la contribución de la

etnogastronomía como oferta turística agroecológica para el desarrollo rural comunitario de la parroquia Calderas Municipio Bolívar, Estado Barinas.

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Etnogastronomía

La palabra etnogastronomía, se define como la combinación de la cultura y la gastronomía, centrándose en cómo los alimentos, sus prácticas, ingredientes y tradiciones están entrelazados con la identidad cultural de las comunidades. En el contexto del turismo, la etnogastronomía se ha consolidado como una herramienta para promover el desarrollo rural comunitario, ofreciendo una alternativa sustentable al turismo convencional. Según Rojas y Lunar (2018), asumen la categoría Etnogastronomía como: El estudio de la gastronomía típica, una dimensión científica para conocer todo lo que implica y se relaciona con los alimentos y las bebidas de un pueblo, así como la manera de aproximarse a lo que representa en este pueblo la forma en que han preparado el condumio y han acumulado sus aprendizajes a través del tiempo (p. 25).

Desde una perspectiva interdisciplinaria que fusiona la antropología y la gastronomía, la etnogastronomía se centra en el estudio de las prácticas alimentarias como un reflejo de la identidad cultural. Este campo de estudio, que ha cobrado creciente relevancia en las últimas décadas, explora cómo los alimentos y sus preparaciones se integran en las tradiciones, rituales y modos de vida de diversos grupos sociales. Según Osorio (2024), la etnogastronomía puede definirse como "el estudio de la relación de la etnia y su tipo de alimentación" (p. 20), lo que subraya la importancia de analizar los alimentos no solo desde una perspectiva nutricional, sino también cultural. De este modo, la etnogastronomía actúa como un puente que conecta la gastronomía con la identidad, permitiendo comprender cómo la comida

trasciende su función nutritiva para convertirse en un vehículo de significado y expresión cultural.

Oferta Turística Agroecológica

Según Naranjo y Martínez (2022) afirma que "la oferta turística esta direccionada a la presentación de productos y servicios para la promoción de destinos sostenibles" (p. 20). Al hablar, de oferta turística agroecológica, es necesario abordar las dimensiones de atraktividad, servicios y productos, los cuales son ofrecidos a los visitantes donde tendrán la oportunidad de experimentar la naturaleza de una manera cercana y auténtica, contribuyendo al mejoramiento de su bienestar físico y mental; además, aprender sobre las prácticas agrícolas y el consumo responsable y sostenible. A su vez, conocerán la cultura local y las tradiciones de las comunidades rurales, impulsando el respeto por la diversidad cultural.

Actualmente, la oferta turística agroecológica se posiciona como una alternativa que combina la pasión por la agricultura sostenible con el deseo de explorar y comprender los sistemas productivos locales. Este tipo de turismo no solo brinda a los visitantes la oportunidad de disfrutar de entornos naturales, sino que también promueve prácticas sostenibles que benefician a las comunidades y al ambiente. Cabe destacar, que Vélez et al., (2024), sostienen que "Esta modalidad turística enfocada en el desarrollo sostenible de las comunidades rurales a través de la integración de actividades agrícolas, experiencias turísticas y la valorización de los recursos naturales y culturales de la zona" (p. 47). Es allí, que se configura como una herramienta para el desarrollo rural sostenible, fomentando la conservación ambiental, el bienestar de las comunidades locales y la satisfacción de los visitantes que buscan experiencias turísticas auténticas y significativas, este tipo de turismo se caracteriza por:

- Promover prácticas agrícolas amigables con el ambiente: Implementación de técnicas agroecológicas que minimizan el impacto

ambiental y fomentan la conservación de los ecosistemas.

- Generar experiencias turísticas auténticas: Inmersión de los visitantes en las actividades cotidianas de las comunidades rurales, permitiéndoles conocer de cerca su cultura, tradiciones y gastronomía local.
- Fortalecer el desarrollo socioeconómico local: Creación de oportunidades de empleo e ingresos para los habitantes de las comunidades rurales, contribuyendo a la mejora de su calidad de vida.
- Conservar el patrimonio cultural y natural: Protección y puesta en valor de los recursos naturales y culturales de la zona, promoviendo su uso sostenible para las generaciones futuras.

Por consiguiente, el turismo agroecológico promueve la producción local, la participación comunitaria y el respeto por el medio ambiente, enfocándose en la creación de productos turísticos responsables desde una perspectiva económica, social y ambiental (Fernández, 2024b). Sin embargo; esta actividad emergente adopta un enfoque holístico que integra la producción agrícola, la conservación ambiental y el desarrollo social, ofreciendo a los visitantes experiencias auténticas y enriquecedoras que les permiten conectar con la cultura local y el entorno natural. Tabla 1.

Tabla 1. Características del Turismo Agroecológico según Fernández (2024b)

Dimensión	Descripción
Económica	- Fomenta el consumo de productos locales. - Apoya a la economía local. - Reduce el impacto ambiental asociado al transporte de alimentos. - Genera beneficios económicos para las comunidades locales.
Social	- Las comunidades locales juegan un papel central en el desarrollo y gestión. - Las comunidades locales se benefician directamente de los ingresos generados. - Promueve el desarrollo social.
Ambiental	- Implementa prácticas agroecológicas sostenibles.

	- Minimiza el impacto ambiental de las actividades turísticas. - Conserva los recursos naturales y la biodiversidad.
Cultural	- Fortalece la identidad cultural local, valorizando los saberes ancestrales y la cocina tradicional. - Fomenta el intercambio cultural entre visitantes y comunidades locales, generando un enriquecimiento mutuo.

Fuente: Tomada de la investigación de Fernández (2024b)

La Tabla 1 detalla las dimensiones de la sostenibilidad dentro del turismo agroecológico, evidenciando su potencial como una alternativa de desarrollo turístico sostenible. Al integrar la conservación de ecosistemas, la promoción de prácticas agrícolas sostenibles y el bienestar comunitario, esta modalidad turística se posiciona como una herramienta estratégica para el desarrollo rural, contribuyendo a la construcción de un futuro más próspero y resiliente.

METODOLOGÍA

El presente estudio se centra en analizar el potencial de la etnogastronomía como oferta turística agroecológico para el desarrollo rural comunitario de la parroquia Calderas Municipio Bolívar, Estado Barinas. Adopta un enfoque cualitativo y participativo, basado en la investigación-acción (IAP), para comprender de manera profunda las características y el aprovechamiento de los recursos agroecológicos locales en el desarrollo de prácticas culinarias artesanales. Al igual que lo plantean Callancho y Quispe (2019), este enfoque permite involucrar activamente a la comunidad en la identificación de problemas, necesidades y potencialidades, generando conocimiento y soluciones de manera conjunta.

De igual manera, la investigación-acción participativa (IAP) se caracteriza por su enfoque

colaborativo y su capacidad para generar conocimiento de manera conjunta. Según Zapata y Rondán (2016), la IAP es "una investigación para el cambio social llevada a cabo por personas de una comunidad". Creswell (2013) refuerza esta idea al señalar que la IAP implica una "inclusión completa y abierta de los participantes en el estudio". González et al. (2019), Señala que "la metodología para evaluar el potencial turístico de un territorio está estructurado (Caracterizar el territorio, recursos turísticos, Analizar de FODA)" (p. 12). Este modelo metodológico de tres fases facilita la aplicación de la IAP en el contexto del turismo agroecológico, permitiendo analizar el potencial de la etnogastronomía en la parroquia Calderas, el cual se presenta a continuación:

Fase I. Caracterización del Territorio: El objetivo de esta etapa es identificar los productos agroecológicos distintivos de la etnogastronomía de Calderas para posicionarlos como una oferta turística única. Para ello, se realizará un diagnóstico en dos fases: 1) Revisión documental de las características socioculturales, económicas, ambientales y gubernamentales del territorio; y 2) Realización de entrevistas a profundidad a actores locales, utilizando un guion temático para identificar los productos locales y sus características.

Fase II. Recursos Turísticos: Con el fin de describir los recursos etnogastronómicos de la parroquia Calderas como una oferta turística agroecológica, se aplicará la clasificación de recursos turísticos propuesta por el Centro Interamericano de Capacitación Turística (CICATUR, 2019), la cual establece categorías, clases y jerarquías. Tomando como base los resultados de la primera etapa, se elaborarán matrices o tablas de inventario para identificar y clasificar los recursos agroecológicos disponibles, con el objetivo de diversificar la oferta

etnogastronómica y promover el patrimonio biocultural de la comunidad.

Fase III. Análisis de FODA: Para este análisis, se empleará una matriz FODA, considerando las siguientes dimensiones: producto turístico, infraestructura, comunidad, ambiente, economía e instituciones. Esta herramienta permitirá identificar fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas relacionadas con el desarrollo de la etnogastronomía como oferta turística en Calderas. A partir de este diagnóstico, se propondrán acciones concretas para impulsar el desarrollo rural comunitario basado a las potencialidades etnogastronomicas como oferta turística agroecológica.

Por otra parte, los informantes clave desempeñan un papel crucial en la investigación etnogastronómica, actuando como puentes entre el investigador y la comunidad. Estos individuos, según Núñez (2023), poseen un "profundo entendimiento de las tradiciones culinarias locales" y la capacidad de "empatizar con las historias y contextos de sus lugareños" (p. 10). En el caso de la parroquia Calderas, la selección de informantes clave debe ser rigurosa para garantizar la representatividad y diversidad de las experiencias locales. Cabe destacar, López (2004) enfatiza la importancia de seleccionar informantes que no solo posean conocimientos especializados, sino también una experiencia relevante y una participación activa en la comunidad. Estos individuos deben ser capaces de compartir información valiosa y construir una narrativa auténtica que refleje las prácticas culinarias y tradiciones locales.

Para este estudio, se han seleccionado tres informantes clave de la parroquia Calderas, cumpliendo con criterios como: conocimiento local, experiencia en turismo, representatividad

cultural, compromiso con la sostenibilidad, accesibilidad, reconocimiento social, capacidad comunicativa e impacto en la comunidad. La Tabla 2 presenta un perfil detallado de cada informante, destacando su experiencia y conocimientos específicos en el ámbito de la etnogastronomía.

Tabla 2. Perfil de los Informantes Claves

Infórmate Claves	Criterio	Cantidad
P1	Cultora	1
P2	Artesana	1
P3	Comunidad	1
Total		3

Fuente: Elaboración Propia (2024)

La Tabla 2 demuestra la selección de tres informantes clave (1) cultor, (1) artesano y (1) integrante de la comunidad, el cual facilitará la identificación, análisis y valoración de los elementos etnogastronómicos y su potencial para el desarrollo turístico.

Para construir un conocimiento integral de la etnogastronomía en la parroquia Calderas, se empleará una combinación de técnicas cualitativas, como la observación participante, entrevistas en profundidad y análisis documental. En el marco de la investigación-acción participativa (IAP), estas técnicas permitirán aplicar instrumentos como guiones temáticos y matrices epistémicas para recolectar y analizar la información. Siguiendo las propuestas de Guevara et al. (2020), los datos serán codificados, estructurados y teorizados a través de matrices epistémicas, lo que permitirá identificar patrones, categorías y relaciones entre las diferentes potencialidades de la etnogastronomía como oferta turística agroecológico para el desarrollo

rural comunitario de la parroquia Calderas Municipio Bolívar, Estado Barinas.

RESULTADOS

Para el hallazgo de resultados se realizó las entrevistas a los tres informantes claves, se aplicó el proceso de categorización e interpretación de los informantes, utilizando una matriz de reducción de categorías emergentes. Tabla 3. (ver Anexos)

La Tabla 3, al igual que los estudios de Briceño (2024), confirma el potencial de la etnogastronomía de Calderas como motor de desarrollo rural comunitario. Sin embargo, para aprovechar al máximo este potencial, es necesario adoptar una visión integral, como sugiere Fernández (2024a). Esto implica superar desafíos como la falta de organización y capacitación, al tiempo que se promueve la oferta gastronómica y se desarrollan infraestructuras turísticas que preserven las tradiciones culinarias. Para lograrlo, es fundamental invertir en capacitación, promover la producción agroecológica, diversificar la oferta turística y desarrollar una estrategia de promoción efectiva.

En línea con la investigación-acción participativa (IAP), se aplicó la estructura metodológica propuesta por González et al. (2019) para analizar los hallazgos obtenidos. Esta estructura permitió realizar un diagnóstico del territorio con la intención de identificar los elementos etnogastronomicos, describir los recursos turísticos existentes y develar la contribución de sus potencialidades a través de la matriz FODA. De esta manera, se construyeron nuevos conocimientos y se sentaron las bases para el desarrollo de acciones concretas en la comunidad.

Diagnóstico (Caracterización del Territorio):

La parroquia Calderas, ubicada en el municipio Bolívar del estado Barinas, presenta un gran potencial etnogastronómico que puede convertirse en una atractiva oferta turística agroecológico para impulsar el desarrollo rural comunitario. Para analizar este potencial, se propone un enfoque sistémico que considere cuatro dimensiones: sociocultural, económica, ambiental y gubernamental. En una primera etapa, se realizará un diagnóstico general del territorio, y posteriormente se identificarán los productos agroecológicos distintivos de la gastronomía local, siguiendo la metodología propuesta por González et al. (2019).

Paso 1. Diagnostico General de la Parroquia Calderas

En este paso, se documentó y sistematizó las características de la parroquia Calderas, ubicada en el municipio Bolívar del estado Barinas, utilizando una matriz para recabar la información. Tabla 4.

Tabla 4. Matriz sistémica para la caracterización del Territorio

Dimensión Socioculturales
Histórico: Calderas, un poblado venezolano sin acta de fundación, tiene sus raíces en los primeros asentamientos surgidos tras la fundación de Altamira de Cáceres en 1577, según el historiador Virgilo Tosta. Su nombre, según Agustín Codazzi, se debe a su peculiar geografía de valles y hondonadas. Habitada inicialmente por indígenas y luego por colonos, Calderas mantuvo un aislamiento relativo hasta mediados del siglo XX, cuando se construyó una carretera que conectó la población con el resto del país.
Estructura poblacional: Esta cuenta con 7000 habitantes, se encuentra distribuida en 26 caseríos, entre los que destacan: La Cuchilla, Cruz Verde, Santa Filomena, El Molino, La Laguna, La Volcanera, Sacapán, La Vega, Palmarito, Agua Blanca, Las Tunas, Prado de María, Villa de Coromoto, San Rafael, Cuaitó, Guatoito, La

Esperanza, San Ramón, La Honda, Los Naranjos, La Bellaca, La Aguadita, La Arandia, La Sabana, El Cedro, Las Margaritas y Los Baúles.

Fiestas religiosas y populares: Las tradiciones arraigadas en la parroquia Calderas se expresan a través de sus diversas festividades. Desde las celebraciones religiosas hasta los juegos tradicionales, cada evento es una oportunidad para mantener vivas las costumbres y fortalecer los lazos comunitarios. La carrera de cintas, en particular, se ha convertido en un símbolo de identidad para los habitantes de Calderas.

Atractivos culturales: La parroquia Calderas se destaca por su invaluable patrimonio cultural, conformado por un conjunto de costumbres, fiestas religiosas y populares que se celebran a lo largo del año. Entre ellas, sobresalen las fiestas patronales en honor a Santa Rosa de Lima. La artesanía local, caracterizada por la elaboración de sombreros y cestas de junco, es una expresión tangible de la identidad cultural de la región. La música de cuerdas, interpretada por grupos locales, acompaña las diferentes manifestaciones culturales y festivas. Además, en los diversos caseríos de Calderas, la música campesina se ha convertido en una expresión genuina de su idiosincrasia.

Dimensión Económico

Actividades económicas: En la parroquia Calderas, predomina la agricultura y la ganadería se entrelazan con la tradición y el respeto por la naturaleza. El cultivo de café de bosque, una práctica ancestral, convive con la producción de hortalizas como la papa y la zanahoria. Las mujeres de la comunidad destacan por su habilidad en la elaboración de productos artesanales como la cestería, utilizando recursos naturales de la región.

Plata turística: La parroquia Calderas ofrece una variada oferta de alojamiento turístico. Entre las posadas más destacadas se encuentran Los Alcaravanes, Valle Encantado, Posadas Las Margaritas, "Mi Jardín", Compañeros de Viaje, Hermanos Linares y Cielito Lindo.

Turismo: La parroquia Calderas, ofrece un amplio abanico de actividades para los visitantes, desde turismo de aventura hasta turismo rural. Sus paisajes, caracterizados por cafetales, quebradas y selvas nubladas, brindan un entorno ideal para la práctica de senderismo, trekking y ascencionismo. El emblemático Cerro El Gobernador y el misterioso Pozo Azul son algunos de los atractivos naturales más destacados de la zona. Además, los visitantes podrán disfrutar de rutas guiadas por cafetales y conocer el proceso de producción de café.

Dimensión Ambiental

Ubicación geográfica: La parroquia Calderas, perteneciente al municipio Bolívar del estado Barinas, se encuentra ubicada en la región andina venezolana, a 900 metros sobre el nivel del mar. Con coordenadas geográficas 8° 55' 1.801" N 70° 26' 47.643" W, limita al

norte con el estado Trujillo, al sur con Altamira de Cáceres y parte de Barinitas, al este con el municipio Cruz Paredes y al oeste con una sección del estado Mérida.

Clima: La región presenta un clima tropical lluvioso con una estación seca definida que se extiende desde finales de diciembre hasta mediados de marzo. El periodo húmedo, por su parte, abarca los meses de mayo a noviembre.

Relieve: La parroquia Calderas se encuentran en regiones montañosas características de la Cordillera de los Andes. Su topografía se destaca por profundos valles y laderas escarpadas, producto de la intensa actividad geológica de la zona.

Flora: La parroquia Calderas es un tesoro natural que enamora con sus paisajes de cafetales sombreados, aguas cristalinas y bosques exuberantes. Su biodiversidad es asombrosa, hogar de una gran variedad de flora y fauna. La vegetación es exuberante, con árboles imponentes como el apamate, bucare, caoba y cedro, que han sido aprovechados por sus maderas. Además, la región es rica en frutas tropicales como aguacate, mango, cacao y café, que han sustentado la economía local. La combinación de estos elementos naturales crea un entorno único y cautivador.

Fauna: La biodiversidad de este bosque tropical húmedo es asombrosa. Desde los mamíferos, como el elusivo cunaguaro y el curioso oso hormiguero, hasta las aves, como el majestuoso gallito de las rocas y el diminuto colibrí, la vida se manifiesta en una gran variedad de formas. Los ecosistemas acuáticos no se quedan atrás, con peces como el volador y el plátano asado nadando en sus aguas.

Atractivos naturales: La parroquia Calderas es un tesoro natural que alberga una gran variedad de atractivos, desde las imponentes alturas del Cerro El Gobernador hasta la tranquilidad de la Laguna de Luisa, también conocida como Laguna de los Patos. Los numerosos ríos y cascadas, como los Chorrerones de Las Monjas y de la Volcanera, los Chorros de las Margaritas y el Chorro de Timoteo, junto con los refrescantes pozos como el Pozo Azul, conforman un paisaje de singular belleza. La exuberante vegetación de las quebradas de El Molino, La Bellaca y El Pescado, así como los tradicionales cafetales de sombra, completan este rico ecosistema.

Áreas Protegidas: El Parque Nacional Doctor José Gregorio Hernández, conocido popularmente como el Ramal de Calderas, es un tesoro natural de los Andes venezolanos. Con una extensión de 505 km², abarca parte de los estados Trujillo, Mérida y Barinas, y se destaca por ser el hogar del oso frontino, una especie en peligro de extinción. Este parque, creado en 2021, conecta el Parque Nacional Guaramacal con la Sierra Nevada de Mérida, formando un corredor biológico de gran importancia.

Además de proteger la biodiversidad, el Ramal de Calderas alberga el punto más alto del estado Barinas y la Central Hidroeléctrica José Antonio Páez.

Dimensión Gobernanza

Políticas públicas: La comunidad se reunió para conocer más sobre el proyecto de conservación de los paisajes andinos venezolanos. El evento contó con la participación de representantes de diferentes organismos gubernamentales, como el Ministerio del Ecosocialismo, INPARQUES, CONARE y Misión Árbol, entre otros. También estuvieron presentes productores locales, consejos comunales, la Guardia Nacional y representantes del poder legislativo. Instituciones como el INCES, INATUR y CORBATUR aprovecharon la oportunidad para ofrecer talleres y capacitaciones a guías turísticos, emprendedores y la comunidad en general.

Fuente: Tomado del Proyecto de Creación Intelectual Etnogastronomía como oferta turística agroecológica para el desarrollo rural comunitario en la Parroquia Calderas, Municipio Bolívar, Estado Barinas, año 2024-2026

La Tabla 4 presenta un detallado análisis de la parroquia Calderas, destacando sus dimensiones sociocultural, económica, ambiental y de gobernanza. Se evidencia una comunidad con una rica historia, arraigada a sus tradiciones y con un fuerte vínculo con la naturaleza. La parroquia muestra un inmenso potencial turístico, sustentado en su rica biodiversidad, paisajes naturales y patrimonio cultural. Para aprovechar este potencial de manera sostenible y generar beneficios económicos para la misma, es fundamental fortalecer las acciones de conservación ambiental, promoviendo prácticas agrícolas y turísticas responsables.

Asimismo, resulta crucial capacitar a la población local en habilidades empresariales para diversificar la economía y mejorar su calidad de vida. La articulación entre diferentes niveles de gobierno y organizaciones de la sociedad civil es esencial para lograr un desarrollo integral y sostenible de la parroquia. Finalmente, se requieren investigaciones más profundas sobre la biodiversidad, los recursos naturales y las

potencialidades económicas de la zona, a fin de tomar decisiones informadas y garantizar la conservación a largo plazo.

Paso 2. Identificación de los productos agroecológicos distintivos de la etnogastronomía como oferta turística agroecológica de la Parroquia Calderas

A partir del diagnóstico general, se procede a identificar los productos agroecológicos que distinguen a la parroquia Calderas. Esta identificación es el pilar sobre el cual se construirá una oferta turística agroecológica exitosa. Estos productos, arraigados en las tradiciones locales y producidas de manera sostenible, son el eje central de la experiencia etnogastronómica que se ofrece al turista en la comunidad. Tabla 5

Tabla 5. Productos agroecológicos distintivo de la parroquia Calderas, Municipio Bolívar, Estado Barinas

Productos Emblemáticos	Técnicas Culinarias	Eventos Gastronómicos Potenciales	Potencial Turístico agroecológico
Nuez de caldera	Cocción a leña, molienda artesanal	Festival de la Nuez de Calderas	Gastronomía ancestral, Turístico agroecológico
Conopia	Preparaciones con leche de coco, fermentación	Feria de la Conopia	Sabores exóticos, cocina fusión
Cacao	Elaboración de chocolate artesanal, bebidas fermentadas	Ruta del Cacao	Experiencia sensorial, comercio justo
Café de altura	Tostado artesanal, preparación	Cata de café, turismo rural	Sostenibilidad,

	n de bebidas tradicionales		productos de calidad
Hortalizas orgánicas	Conservas, encurtidos	Talleres de cocina, agroturismo	Saludable, productos frescos
Frutas tropicales	Mermeladas, licores	Festival de frutas tropicales	Sabores exóticos, turismo de naturaleza

Fuente: Elaboración Propia

La Tabla 5 revelan que la parroquia Calderas posee una rica diversidad de productos agroecológicos, como la nuez de caldera, la conopia y el cacao, que, junto a hortalizas orgánicas, constituyen una base sólida para una oferta etnogastronómica variada y atractiva. Esta riqueza culinaria está profundamente arraigada en las tradiciones locales, confiriéndole un valor cultural único que cautiva a los turistas. La producción agroecológica garantiza la calidad de los alimentos y la sostenibilidad ambiental, convirtiendo a Calderas en un destino ideal para aquellos que buscan experiencias gastronómicas auténticas y respetuosas con el ambiente.

Asimismo, la creación de rutas gastronómicas que incluyan visitas a fincas, talleres de cocina y degustaciones de productos locales puede enriquecer significativamente la experiencia turística en Calderas. Estas rutas no solo permiten a los visitantes conocer de cerca los procesos productivos sino también disfrutar de los sabores auténticos de la región. A su vez, el desarrollo de productos turísticos como paquetes gastronómicos, festivales y mercados de productores, puede diversificar la oferta y atraer a un público más amplio.

Por otro lado, la promoción de la gastronomía local es crucial en el fortalecimiento de la identidad cultural de la comunidad y genera un sentido de pertenencia. Al mismo tiempo, el

turismo agroecológico contribuye a la diversificación de la economía local, generando ingresos adicionales para los productores. Sin embargo, para lograr un desarrollo sostenible, es necesario abordar algunos desafíos. En primer lugar, es fundamental fortalecer la organización de los productores a través de asociaciones que permitan una mejor comercialización de los productos. Asimismo, se requiere una mayor inversión en promoción para dar a conocer la oferta gastronómica de Calderas a nivel nacional e internacional. La capacitación de los productores y prestadores de servicios turísticos es otro aspecto clave para mejorar la calidad de la oferta y garantizar su sostenibilidad. Además, es necesario invertir en infraestructura básica para el turismo, como señalización y servicios sanitarios. Por último, es indispensable implementar prácticas sostenibles para proteger el medio ambiente y garantizar la preservación de los recursos naturales.

Además, es necesario elaborar un plan de marketing que defina los objetivos, identifique los mercados objetivos y desarrolle estrategias de promoción. La creación de una marca territorial que identifique a Calderas como un destino gastronómico de calidad es fundamental para posicionarse en el mercado. Asimismo, es importante establecer alianzas estratégicas con otras instituciones y organizaciones para fortalecer la oferta turística. La participación de la comunidad es esencial para garantizar el éxito del proyecto, por lo que es necesario involucrarla en todas las etapas del proceso. Finalmente, la realización de estudios de mercado permitirá conocer las necesidades y expectativas de los turistas y adaptar la oferta en consecuencia. En síntesis, la oferta etnogastronómica de Calderas representa una oportunidad única para desarrollar un turismo sostenible y que genere beneficios para

la comunidad. Sin embargo, es necesario un esfuerzo conjunto de los actores locales, las instituciones públicas y el sector privado para aprovechar al máximo este potencial.

Fase II. Recursos Turísticos

La etnogastronomía de la parroquia Calderas, al combinar tradiciones culinarias ancestrales con la producción agrícola local, se enmarca dentro de los recursos turísticos culturales, según la clasificación del CICATUR (2019). Estos recursos, que incluyen platos típicos elaborados con ingredientes autóctonos y técnicas de cultivo tradicionales, representan un valioso patrimonio biocultural y ofrecen un potencial turístico significativo para la región. Al promover la etnogastronomía como un atractivo turístico agroecológico, se contribuye a la conservación de la biodiversidad y al desarrollo sostenible de la comunidad. Tabla 6.

Tabla 6. Clasificación y jerarquización de los recursos turísticos de la parroquia Calderas, Municipio Bolívar, Estado Barinas

Recurso	Clasificación	Tipo	Subtipo	Jerarquización
Ruta Gastronómica "Sabores de Calderas"	Realizaciones Técnicas, Científicas o artísticas contemporáneas	Elaboración de productos artesanales	Etnogastronomía	I
Un Día en la Finca	Realizaciones Técnicas, Científicas o artísticas	Elaboración de productos artesanales	Turismo Agroecológico	II

	contemporáneas			
Festival Gastronómico "Sabores de Calderas"	Folklore	Creencias populares y Gastronomía	Etnogastronomía	II
Cenas en Casas de Familia	Evento cultural programado	Gastronomía	Etnogastronomía	I
Picnic en el Campo	Evento cultural programado	Tradiciones, Dulces y bebidas Típicas	Turismo Agroecológico	I
Cata de Vinos y Licores Artesanales	Evento cultural programado	Gastronomía	Enoturismo artesanal	II
Carreras de Cintas	Evento cultural programado	Creencias populares y Gastronomía	Turismo cultural	II
Balneario Turístico Natural Laguna de Luisa	Sitio Natural	Balneario	Ecoturismo	II
Aguas Termales del Cerro El Bejuco	Sitio Natural	Balneario	Turismo de Salud	II
Mirador La Peña Las Carmelitas	Sitio Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	II
Mirador Las Margaritas	Sitio Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	II
Cerro El Gobernador	Sitio Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	II
Ruta Ecoturísticas	Sitio Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	III

"Encantos, sueños y leyendas"				
Paseo Turístico Calderas – El Paramito	Sitio Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	III
Pozo Azul	Sitio Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	III
Ruta Calderas - La Aguada - Cueva de la Iglesia	Sitio Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	III
Iglesia Santa Rosa de Lima	Manifestaciones Culturales Arquitectura	Manifestaciones Culturales Arquitectura	Turismo Religioso	II
Ruta Bosque los pinos	Sitio Natural	Monumentos naturales	Senderismo	III
Ruta con aroma a café y cacao	Sitio Natural	Elaboración de productos artesanales	Turismo Agroecológico	III
Paseo Calderas - Cañón de la Arandía	Sitio Natural	Caminos Pintorescos	Senderismo	II
Balneario Piedra del Patio	Sitio Natural	Caminos Pintorescos	Ecoturismo	II
El Chorreron	Sitio Natural	Monumentos naturales	Senderismo	III
La Vulcaneira	Sitio Natural	Monumentos naturales	Senderismo	III

Fuente: Elaboración Propia

La Tabla 6 presenta un inventario exhaustivo de los recursos turísticos de la

parroquia Calderas, revelando una riqueza y diversidad notables. Esta oferta turística abarca tanto atractivos naturales de singular belleza, como paisajes impresionantes y rutas ecoturísticas, como manifestaciones culturales ancestrales profundamente arraigadas en la comunidad, como la etnogastronomía.

La jerarquización propuesta en la tabla permite priorizar aquellos recursos con mayor potencial para impulsar el desarrollo turístico sostenible, como la promoción de rutas agroecológicas y la oferta de experiencias gastronómicas auténticas. Esta estrategia no solo busca dinamizar la economía local, sino también preservar y promover el valioso patrimonio biocultural de la región. Además, se sugiere implementar un plan estratégico que permitirá posicionar a Calderas como un destino turístico atractivo y competitivo, capaz de satisfacer las demandas de un mercado cada vez más exigente en busca de experiencias auténticas y sostenibles. Al mismo tiempo, se contribuirá a fortalecer la identidad cultural de la comunidad y a mejorar la calidad de vida de sus habitantes.

Además, la localidad de Calderas ofrece una amplia variedad de atractivos turísticos que combinan la naturaleza, la cultura y la gastronomía. Los recursos se pueden agrupar en las siguientes categorías principales:

1. Gastronomía y Enoturismo: Destaca la ruta gastronómica "Sabores de Calderas", festivales, cenas en casas de familia, cata de vinos y licores artesanales.

2. Turismo Cultural: Incluye eventos culturales programados, manifestaciones arquitectónicas como la Iglesia Santa Rosa de Lima, y tradiciones populares como las carreras de cintas.

3. Ecoturismo: Abarca una gran variedad de sitios naturales como balnearios,

miradores, cerros, rutas senderismo, caminos pintorescos y avistamientos de aves,

4. Turismo Agroecológico: Se destaca por la elaboración de productos artesanales, como café y cacao, y la posibilidad de visitar fincas y conocer procesos productivos.

Fase III. Análisis de FODA

En esta investigación, se realizó un análisis FODA para identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la parroquia Calderas. A través de entrevistas a profundidad a informantes claves, se revela la contribución de la etnogastronomía como oferta turística agroecológica para el desarrollo rural comunitario. Para ello, se identificaron los productos agroecológicos locales y se realizó un inventario de los recursos turísticos, tanto gastronómicos, culturales como naturales. Los resultados de este análisis permitirán evaluar el potencial de la etnogastronomía como motor de desarrollo en la comunidad. Tabla 7.

Tabla 7. Análisis del potencial de la etnogastronomía como oferta turística agroecológica en el desarrollo rural comunitario

Dimensión	Fortalezas	Debilidades	Oportunidades	Amenazas	Acciones a tomar
Producto Turístico	Rica biodiversidad, productos locales únicos, tradiciones culinarias arraigadas	Falta de estandarización de calidad, oferta turística limitada	Desarrollo de rutas gastronómicas temáticas, creación de productos turísticos personalizados	Competencia de otros destinos, estacionalidad de algunos productos	Capacitación en producción de alimentos, desarrollo de nuevos productos, creación de una marca turística
Infraestructura	Paisajes naturales atractivos	Falta de infraestructura turística,	Mejora de las vías de acceso,	Desastres naturales, falta de	Elaboración de un plan de desarrollo

	s, potencia l para el agroturismo	vías de acceso en mal estado	construcción de alojamiento rurales, señalización turística	inversión pública	turístico, búsqueda de financiamiento para infraestructura	estratégicas
Comunitaria	Cohesión social, conocimientos ancestrales sobre la producción de alimentos	Falta de organización, desconfianza en proyectos turísticos	Fortalecimiento de las asociaciones locales, empoderamiento de las comunidades, creación de un consejo consultivo	Conflictos de intereses, migración	Capacitación en gestión turística, promoción de la participación ciudadana	
Ambiental	Biodiversidad, prácticas agrícolas tradicionales	Degradación del suelo, contaminación de fuentes hídricas, deforestación	Certificación de fincas agroecológicas, implementación de prácticas sostenibles	Cambio climático, explotación de recursos naturales	Creación de áreas protegidas, educación ambiental, promoción de la agricultura orgánica	
Económica	Potencial de generación de ingresos, creación de empleo	Baja rentabilidad de la agricultura, informalidad	Desarrollo de cadenas de valor locales, atracción de inversiones, creación de cooperativas	Fluctuaciones en los precios de los productos, competencia desleal	Apoyo financiero a los productores, promoción de la comercialización de productos locales	
Institucional	Apoyo de las instituciones locales, potencial para el desarrollo de políticas públicas	Falta de coordinación entre las instituciones, burocracia	Creación de un marco legal favorable, fortalecimiento de las instituciones locales, alianzas	Cambios en las políticas públicas, corrupción	Elaboración de un plan de desarrollo turístico municipal, fortalecimiento de las capacidades institucionales	

Fuente: Elaboración Propia

La Tabla 7 presenta un análisis FODA detallado sobre el potencial de la etnogastronomía como oferta turística agroecológica en una localidad rural. Se evalúan cinco dimensiones clave: producto turístico, infraestructura, comunidad, ambiente y economía, identificando fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas en cada una. Además, la localidad de Calderas presenta un potencial turístico agroecológico gracias a su rica biodiversidad, que se traduce en una variedad de productos locales únicos y tradiciones culinarias arraigadas. Los paisajes naturales y las prácticas agrícolas ancestrales ofrecen un escenario ideal para el desarrollo del agroturismo, aprovechando la cohesión social y los conocimientos tradicionales de la comunidad. Esta combinación de factores no solo puede generar ingresos y empleo para la población local, sino también posicionar a la localidad como un destino turístico atractivo y sostenible.

Asimismo, la oferta etnogastronómica carece de una marca y estándares de calidad definidos, lo que dificulta su posicionamiento en el mercado. Asimismo, la infraestructura turística es deficiente, con vías de acceso en mal estado y una oferta de servicios limitada. La desconfianza de la comunidad hacia los proyectos turísticos, sumada a la degradación ambiental y la baja rentabilidad de las actividades agrícolas tradicionales, son obstáculos adicionales que deben superarse para lograr un desarrollo turístico sostenible.

Igualmente, la creación de rutas gastronómicas temáticas, productos turísticos personalizados y experiencias agroturísticas puede atraer a un mayor número de visitantes. Además,

la inversión en infraestructura turística, como vías de acceso y servicios complementarios, mejoraría la experiencia del turista. Fortaleciendo la participación de la comunidad en estos proyectos, se puede generar un mayor sentido de pertenencia y empoderamiento, lo que a su vez impulsaría el desarrollo local. La certificación de productos agroecológicos y la creación de cadenas de valor locales no solo mejorarían la imagen de la localidad, sino que también generarían mayores ingresos para los productores."

De esta forma, la sostenibilidad del desarrollo turístico en la localidad se ve amenazada por diversos factores. La competencia de otros destinos, la estacionalidad de la producción y los impactos del cambio climático pueden afectar la demanda turística. Asimismo, eventos naturales y conflictos sociales internos pueden generar inestabilidad y dañar los recursos naturales y culturales de la localidad.

DISCUSIÓN

La parroquia Calderas posee un inmenso potencial turístico, sustentado en su rica biodiversidad, paisajes naturales y patrimonio cultural. Para aprovecharlo de manera sostenible y generar beneficios económicos para la comunidad, es fundamental fortalecer las acciones de conservación ambiental y promover prácticas agrícolas y turísticas responsables, tal como lo plantean Mc Carthy et al. (2024). El turismo agroecológico puede convertirse en un motor de desarrollo, impulsando la integración de los medios rurales, mejorando la calidad de vida y preservando la agrobiodiversidad. La etnogastronomía, como lo demuestra la Tabla 3, representa una oportunidad única para dinamizar la economía local y fortalecer la identidad cultural. Sin embargo, es necesario superar desafíos como

la falta de organización y capacitación, y desarrollar infraestructuras turísticas adecuadas para preservar las tradiciones culinarias.

Asimismo, la riqueza de los productos agroecológicos de la parroquia Calderas ostenta una rica biodiversidad que se traduce en una variedad de productos agroecológicos únicos, como la nuez de caldera, la conopia y el cacao, además de hortalizas orgánicas. Esta riqueza agrícola sienta las bases para una oferta gastronómica local variada y atractiva, tal como lo confirman los hallazgos de la Tabla 5. Como señalan Vélez et al. (2024), este tipo de turismo, enfocado en el desarrollo sostenible de las comunidades rurales, permite valorar los recursos naturales y culturales de la zona, integrando actividades agrícolas y experiencias turísticas.

Igualmente, los recursos etnogastronómicos de Calderas ofrecen una oportunidad única para desarrollar el turismo. Actividades como visitas a fincas y talleres de cocina pueden enriquecer la experiencia del visitante y promover el desarrollo local, tal como lo plantea Bonilla (2012). Para posicionar a Calderas como un destino gastronómico de referencia, es fundamental crear una marca territorial distintiva y desarrollar un plan de marketing sólido. La diversidad de recursos turísticos de la parroquia, evidenciada en la Tabla 6, brinda una base sólida para construir una oferta turística atractiva y sostenible.

Por tal motivo, el turismo agroecológico basado en la etnogastronomía presenta un potencial significativo para el desarrollo local, como lo demuestran las fortalezas identificadas en la Tabla 7. Sin embargo, también enfrenta desafíos relacionados con la infraestructura y la sostenibilidad. Tal como señala Fernández (2024a), este tipo de turismo ofrece una alternativa prometedora para fomentar la producción local y

el cuidado del ambiente. No obstante, Aguirre y Mestanza (2022) resaltan la importancia de que todos los actores involucrados asuman la responsabilidad de garantizar la sostenibilidad de los destinos turísticos. En este sentido, el turismo agroecológico, al formar parte del turismo sostenible, debe contribuir a la preservación del patrimonio biocultural, generando beneficios para las comunidades locales a largo plazo, donde se identifiquen las oportunidades de mejora y aplicar estrategias que promuevan un desarrollo sostenible.

CONCLUSIONES

La etnogastronomía de Calderas se revela como un recurso invaluable para impulsar un desarrollo rural comunitario sostenible. Su rica biodiversidad y tradiciones culinarias ancestrales ofrecen una oportunidad única para crear experiencias turísticas auténticas y respetuosas con el medio ambiente. Al desarrollar rutas gastronómicas y talleres de cocina, se puede generar una oferta turística diferenciada que atraiga a visitantes conscientes y comprometidos con el turismo sostenible. Sin embargo, es fundamental fortalecer la organización de los productores, invertir en infraestructura y promoción, y capacitar a la comunidad en prácticas agroecológicas para garantizar la sostenibilidad a largo plazo.

Asimismo, la etnogastronomía promueve el consumo de productos locales y prácticas agrícolas sostenibles, se contribuye a la conservación del ambiente y se fortalecen las economías locales. Además, la preservación del patrimonio cultural y la identidad local a través de la gastronomía fomenta un sentido de pertenencia y orgullo comunitario. La participación activa de la comunidad en la toma de decisiones es esencial

para garantizar que el desarrollo turístico sea equitativo y respetuoso con el entorno.

Además, el turismo agroecológico en Calderas se encuentra en un punto de inflexión. Si bien enfrenta desafíos como la falta de infraestructura y la competencia, también representa una oportunidad única para lograr un desarrollo sostenible. La rica biodiversidad y las tradiciones culinarias ofrecen un potencial inmenso para crear experiencias turísticas auténticas y respetuosas con el medio ambiente. Sin embargo, es fundamental abordar los desafíos existentes, como la mejora de la calidad de los servicios y la capacitación de la comunidad, para garantizar la sostenibilidad a largo plazo de este sector.

Igualmente, la sostenibilidad para el desarrollo turístico agroecológico de Calderas permitirá la preservar la biodiversidad, respetar las tradiciones culturales y garantizar la participación activa de la comunidad, a través de la implementación de prácticas agrícolas sostenibles, la certificación de productos y la creación de alianzas locales protegiendo así los recursos naturales, revalorizando la identidad cultural y promueven un desarrollo económico que beneficie a toda la comunidad.

En resumen, la etnogastronomía de Calderas representa una oportunidad única para impulsar el desarrollo rural comunitario de manera sostenible. Al aprovechar su rico patrimonio biocultural, se puede generar empleo, mejorar la calidad de vida de los habitantes y posicionar a la localidad como un destino turístico atractivo y competitivo. Sin embargo, es fundamental abordar los desafíos existentes y trabajar de manera conjunta para lograr un desarrollo turístico equitativo y sostenible.

REFERENCIAS

- Addinsall, C., Scherrer, P., Weiler, B., & Glencross, K. (2017). Un modelo de agroturismo ecológico y socialmente inclusivo para apoyar los medios de vida de los pequeños agricultores en el Pacífico Sur. *Revista de Investigación Turística de Asia Pacífico*, 22(3), 301-315. <https://doi.org/10.1080/10941665.2016.1250793>
- Aguirre-Vélez, S., & Mestanza-Ramón, C. (2022). Indicadores de sostenibilidad turística enfocados al turismo comunitario: Caso de estudio Comunidad Kichwa 'Shayari', Sucumbíos-Ecuador. *Green World Journal*, 5(2), 017. <https://doi.org/10.53313/gwj51017>
- Bonilla, G. (2012). *Desarrollo rural sustentable en Guatemala*. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial del Centro Universitario del Sur Oriente.
- Briceño, C. (2024). Preservación cultural y turismo agroecológico: Explorando la gastronomía local en Bueno de Andrada. *Raíces: Revista De Ciencias Sociales Y Políticas*, 7 (14), 13–28. <https://doi.org/10.5377/raices.v7i14.17855>
- Callancho, C., y Quispe, V. (2019). *Desverticalizar la educación a partir de la Investigación Educativa bajo el enfoque de Investigación Acción Participativa*. <http://unefco.minedu.gob.bo/app/dgfmPortal/file/publicaciones/articulos/a76e2248f24210389ae7a051b55beb6a.pdf>
- Centro Interamericano de Capacitación Turística (CICATUR). *Diseño y operación de productos agroturísticos*. ISBN 978-92-9248-869-7. República Dominicana. Publicado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). <https://repositorio.iica.int/handle/11324/8653>
- Creswell, J. (2013). *Educational research. Planning, conducting and evaluating quantitative and qualitative research*. (4ª ed). USA: Pearson. <http://repository.unmas.ac.id/medias/journal/EBK-00121.pdf>
- Fernández, A. (2024b). El papel del turismo agroecológico como herramienta para el diseño de productos sustentables. *Revista Internacional de Gestión, Innovación y Sostenibilidad Turística-RIGISTUR*, 4(1), 67-73. <https://revistasespam.espam.edu.ec/index.php/rigistur/article/view/478>
- Fernández, A. (2024a). Oportunidades de empleo verde: ruta turística agroecológica Finca El Coporo, una alternativa desde los asentamientos rurales. *Turismo y Patrimonio*, (22), 127-145. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2024.n2.07>
- González, M.; Blanco, M.; Araujo, N. y Escarramán, A. (2019). *Diseño y operación de productos agroturísticos*. República Dominicana. Publicado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). <https://repositorio.iica.int/handle/11324/8653>
- Guevara, G., Verdesoto, A. E., & Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Recimundo*, 4(3), 163-173. [https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173)
- López, P. (2004). Población Muestra y Muestreo. *Punto Cero*, 09(08), 69-74. http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012&lng=es&tlng=es
- Melo, D. y Congo, J. (2023). *Los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural en el cantón Ambato* (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo). <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/37171>
- Mejía, M. y Guiomar, L. (2020). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 11 (1), 23-33. <https://doi.org/10.19053/20278306.v11.n1.2020.11679>
- McCarthy, N., Fernández, A., Díaz, M., & Lares, N. (2024). Rutas Turísticas Agroecológicas para el Desarrollo Rural Sustentable en

- Venezuela y Latinoamérica: Experiencia Significativa. *Revista Critica Con Ciencia*, 2(4), 1–18.
<https://doi.org/10.62871/revistacriticaconciencia.v2i4.357>
- Naranjo, M. y Martínez, M. (2022). La oferta turística: precisiones teóricas para su análisis. Encuentros. *Revista De Ciencias Humanas, Teoría Social y Pensamiento Crítico*, (16), 406–422.
<https://doi.org/10.5281/zenodo.6917147>
- Núñez, M. (2023). El recorrido metodológico bajo la investigación acción participante. *IAP. Gerentia*, (1), 8-30.
<https://investigacionuft.net.ve/revista/index.php/Gerentia/article/view/715>
- Osorio, R. (2024). Cocinar y comer en clave decolonial. *Sosquua*, 6(1).
<https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i1.992>
- Quinde, J. y Pallazhco, A. (2021). *Análisis de los vínculos entre la gastronomía y la agroecología para la consecución de iniciativas de turismo sostenible en la ciudad de Cuenca, caso Ruta G*.
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/38606>
- Rojas, V. y Luna, R. (2018). La etnogastronomía, su estudio y su cosmovisión histórica cultural. Editorial: Sol de Margarita.
<http://elsoldemargarita.com.ve/posts/post/id:210269/La-etnogastronom%EDa,-su-estudio-y-su-cosmovisi%F3n-hist%F3rica-cultural>
- Vélez, C., Vergara, A., & Pérez, G. (2024). Una propuesta de modelo de gestión para el desarrollo del turismo agroecológico. *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 8(1), 47–70.
<https://journals.uco.es/riturem/article/view/16321>
- Villalva, M., & Inga, C. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba. *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, (13), 100-120.
<https://www.redalyc.org/journal/5717/571766940002/html/>
- Zapata, F., & Rondán, V. (2016). *La Investigación Acción Participativa: Guía conceptual y metodológica del Instituto de Montaña*. Instituto de Montaña.
<https://mountain.pe/recursos/attachments/article/168/Investigacion-Accion-Participativa-IAP-Zapata-y-Rondan.pdf>

Anexos

CATEGORÍA	Preguntas generadoras	INFORMANTE P1	INFORMANTE P2	INFORMANTE P3	INTERPRETACIÓN	CATEGORIAS EMERGENTES
		Datos Demográficos	Datos Demográficos	Datos Demográficos		
		Sra. Omaira Ibarra es una reconocida líder comunitaria y experta en gastronomía con más de 45 años de residencia en la parroquia Calderas. Con un magister en Planificación Turística, ha dedicado los últimos 20 años a promover la cultura y las tradiciones culinarias de El Molino. Sus conocimientos abarcan desde la producción agrícola hasta la elaboración de productos artesanales y la gestión de pequeños emprendimientos. Actualmente, se dedica a la pastelería y repostería, utilizando ingredientes locales y técnicas tradicionales.	Sra. Ray Millan Mujer de 45 años de edad, es una joven emprendedora apasionada por la gastronomía y el desarrollo local. Con 4 años de experiencia, ha dedicado su tiempo a enseñar a los jóvenes a elaborar deliciosos postres y panes artesanales utilizando productos frescos y naturales. Su objetivo es fomentar el emprendimiento y promover prácticas sostenibles en la comunidad.	Doña Francisco Sáenz es una reconocida artesana de la gastronomía criolla con más de 83 años de experiencia. Oriunda de la parroquia Calderas, ha dedicado toda su vida a la elaboración de dulces y bebidas tradicionales a base de cacao y café. Su profundo conocimiento de las prácticas agrícolas locales y su pasión por preservar la cultura alimentaria la convierten en un referente en la comunidad.		
Potencial Etnogastronómico	¿Cuáles son los ingredientes o productos agrícolas locales más utilizados en la oferta turística agroecológica de la parroquia Calderas?	“Bueno, se utiliza el Nuez de Calderas, guaje, huevos, pescado, papas, remolacha, zanahoria, coco, piña, quinchoncho, lechosa, estos son algunos productos agrícolas”	“Bueno Calderas es conocida por Nueces, cacao, café, cambures y caña azúcar, para preparar comidas, dulces y bebidas típicas”	“Buenas, Nueces, cacao, café, conopia, maguey, frutas y hortalizas”	La oferta turística agroecológica de Calderas se sustenta en una base productiva sólida y variada, aprovechando los recursos naturales locales para crear una identidad gastronómica única. La diversidad de ingredientes utilizados permite ofrecer una experiencia culinaria auténtica y atractiva para los visitantes, al tiempo que se promueve el consumo de productos frescos y saludables.	Productos emblemáticos: Nueces de Calderas. Cultivos tradicionales: Cacao, café, caña de azúcar. Frutas y hortalizas: Guaje, piña, lechosa, conopias, entre otras.
	¿Qué tradiciones culinarias y valores culturales se han potenciado a través de la gastronomía en la comunidad y cómo se integran en la oferta turística?	“Una de principales tradiciones de nuestro pueblo es el segundo domingo de enero con la bajada de la virgen, donde cada familia baja al pueblo con la sagrada familia, con música y baile y liturgia, luego de una semana regresan a los hogares con la bendición. Luego viene la semana santa con la preparación de los 7 potajes, en el día de san isidro los agricultores hacen una comparsa con sus camiones decorados con los rubros que se cosecharon, dando gracias por la abundancia y prosperidad de sus fincas, el día de san juan se hace el popular ponche	Buenos, el atol de nueces, arepas de trigo, dulce de nueces han ayudado a preservar tradiciones. Además, los valores se han perdido porque los jóvenes solo les importa otras culturas como el reguetón y uso de la tecnología, por eso la cultura gastronómica se ha perdido”	Los 7 potajes de semana santa, la sopa de envuelto, la croqueta de guajes, quinchoncho con cola de pescado, dulces de nuez, hallacas de pescado o quinchoncho, dulce de lechosa, arroz con leche, pescadito de guaje. A través de la enseñanza de los abuelos hacia los hijas y nietas, continuando la promoción de la cultura culinaria.”	La gastronomía en Calderas no solo es una expresión cultural sino también un elemento unificador de la comunidad. A través de las celebraciones religiosas y la transmisión de conocimientos entre generaciones, se ha logrado preservar un rico patrimonio culinario. Sin embargo,	Fiestas religiosas: Eventos centrales en torno a los cuales se organizan las actividades culinarias. Transmisión intergeneracional: Los abuelos como principales difusores de las tradiciones culinarias. Platos típicos: Recetas tradicionales vinculadas a la identidad local y a los productos agrícolas. Pérdida de tradiciones:

de san juan, se disfruta e familia y degusta un rico ponche, la fiesta patronales de San Rosa De Lima, y la paraduras del niño, donde los promotores culturales, músicos y artesanos y familias de caldera pasean al niño hasta llegar de nuevo a la iglesia y serenatas. Siempre nos ha gustado la cocina, por ello, cada plato que preparamos durante la festividades como los dulces, bebidas y comidas a base de productos que nosotros cosechamos y procesamos, podemos disfrutar de los diferentes olores, sabores y colores que muestra cada plato. ”

es necesario continuar trabajando en la promoción de estas tradiciones para garantizar su sostenibilidad a largo plazo y hacer frente a los desafíos que plantea la globalización.

Influencia de las culturas externas y desinterés de los jóvenes.
Promoción cultural: Esfuerzos por preservar y difundir la cultura culinaria.

Oferta turística agroecológica	¿Qué platos y productos típicos consideran los turistas como más auténticos y representativos de la región, y como ha logrado la comunidad posicionar su oferta gastronómica de la parroquia Calderas?	“Bueno, Pollo de Conopia, Arroz Veloriero, Cielito Lindo Dulce de Nuez, Café de Conopia, Atol de Nuez, Torta de Nuez, Arroz con Leche, Ponche de café, Paledonias”	“Bueno las comunidades siempre preparan dulce de nueces molida, atol de nueces, mojo de nueces, crema de cacao y nueces, voleado de cambur, tortas de auyama”	“Sopa con conopia, arroz veloriero, productos derivados de la nuez, quinchoncho, dulces tradicionales”	La oferta gastronómica de Calderas se caracteriza por su autenticidad y su arraigo en las tradiciones locales. La utilización de productos autóctonos como la nuez y el conopia, junto con la elaboración de platos tradicionales, ha permitido posicionar a la región como un destino gastronómico atractivo. La comunidad ha logrado transmitir su patrimonio culinario a través de las generaciones, consolidando así su identidad y fortaleciendo el turismo local.	Productos estrella: Nuez, conopia, cambur, quinchoncho. Platos típicos: Pollo de conopia, arroz veloriero, cielito lindo, dulce de nueces, atol de nueces, torta de nuez, arroz con leche, ponche de café, paledonias, sopa de conopia, voleado de cambur, quinchoncho con cola de pescado. Preparaciones tradicionales: Dulces, bebidas, sopas, platos principales. Valorización de lo local: Uso de ingredientes propios de la región y recetas transmitidas de generación en generación.
	¿Cómo se podría diseñar una ruta gastronómica que integre el potencial etnogastronómico, los servicios y principales atractivos de la parroquia Calderas?	“Bueno, desde mi punto de vista existe la ruta montaña con aroma de café, pero aprovechan los recursos naturales más no la cultura, por ello sugiero incorporar merenderos a lo largo de rutas turísticas ya existentes”	“Considero que las Ferias gastronómicas, actividades eclesiásticas, visitas a sitios estratégicos”	“Merenderos comunitarios, integración de paisajes naturales y culturales”	La ruta gastronómica en Calderas debe ser una experiencia integral que combine la degustación de platos típicos con la exploración de los atractivos naturales y culturales de la región. La creación de merenderos comunitarios y la realización de ferias gastronómicas son propuestas clave para lograr este objetivo. Además, la vinculación con las actividades eclesiásticas y la	Rutas turísticas: Aprovechamiento de las rutas existentes y creación de nuevas rutas gastronómicas. Merenderos comunitarios: Espacios para degustar platos típicos y disfrutar del paisaje. Ferias gastronómicas: Eventos para promover la gastronomía local y fomentar el encuentro comunitario. Actividades eclesiásticas: Vinculación de la gastronomía con las celebraciones religiosas. Paisajes naturales: Integración de los recursos naturales en la experiencia

					valorización de las tradiciones culinarias contribuirán a fortalecer la identidad local y a atraer un mayor número de turistas.	gastronómica. Cultura local: Valorización de las tradiciones y costumbres culinarias.
Desarrollo Rural Comunitario	¿Cuáles son los principales desafíos y retos del turismo agroecológico para desarrollar una oferta turística gastronómica sostenible en la comunidad de Calderas?	“Bueno lamentablemente la falta de organización y promoción de la oferta turística de la parroquia y la desmotivación de los habitantes por falsas propuestas de desarrollo turístico, además, que las operadoras que vienen de ciudad capital de Barinas, no incluyen a los emprendedores, artesanos o cultivos, solo vienen aprovechan los recursos naturales y explotan su capacidad de carga turística, dañan los ecosistemas y el destino montaña con aroma de café. Aunque Aquí siembre la comunidad participa principalmente en la preparación de alimentos durante festividades y eventos. Además, Considerando que hay una diversidad de elementos para el turismo, las posadas contratan a Cocineras tradicionales para atender prestar servicios de alimentos, los productores agrícolas comercializan sus cosechas frescas para la preparación de las comidas en las posadas, en algunos casos los jóvenes incursionan como guías turísticos locales. A pesar que Bueno considero, que en Calderas no estado siendo aprovechado esta modalidad turística, porque es nueva, pero creo que se tiene el potencial agrícola que podría contribuir a la economía familiar si se organiza de manera adecuada”	“Bueno a pesar la participación limitada, pero con potencial de crecimiento con mini locales en actividades y días festivos, deja una huella positiva por la calidad de los productos. A pesar que deja una huella positiva por la calidad de los productos. Sin embargo, los finqueros pueden adaptar las granjas para la actividad turística, aunque algunos están de acuerdo mostrar sus productos como visitas guiadas otros se reusan al cambio. A bueno, esta actividad visibiliza dejar una huella positiva por la calidad de los productos.”	“Falta de organización turística, poca promoción, dependencia de actividades estacionales, el reto es promover la producción de alimentos, elaboración de artesanías, organización de eventos. Además, los productores, artesanos, cocineros, guías turísticos. A su vez, se debe potenciar esta nuevo segmento para generar ingresos a través de la gastronomía, cultura y actividades de naturalezas como senderismo, avistamiento de aves, artesanía y festividades”	El desarrollo del turismo agroecológico en Calderas enfrenta desafíos significativos relacionados con la organización, la promoción y la sostenibilidad. Sin embargo, existe un gran potencial para superar estos obstáculos y construir una oferta turística que beneficie a la comunidad. Es necesario fortalecer la organización de los actores locales, promover la producción de alimentos y artesanías, y diversificar la oferta turística, siempre respetando el medio ambiente y la cultura local.	Falta de organización: Ausencia de una estructura clara para gestionar el turismo. Explotación de recursos: Aprovechamiento inadecuado de los recursos naturales por parte de operadores externos. Desmotivación de la comunidad: Pérdida de interés en el desarrollo turístico debido a experiencias negativas. Potencial de la comunidad: Participación en actividades gastronómicas y disposición a colaborar. Necesidad de diversificar la oferta: Incorporación de actividades como senderismo, avistamiento de aves y artesanía. Fortalecimiento de las cadenas de valor: Vinculación entre productores, artesanos y prestadores de servicios turísticos.
¿Qué programas de capacitación en turismo agroecológico se requieren para fortalecer las capacidades de los actores locales involucrados en el turismo etnogastronómico?	“Bueno, se necesita apoyar en cursos de cocina y dulcería criolla”	“Buenos, es esencial capacitaciones intensivas, aprender de los ancianos”	“Curso de panadería artesanal y comida criolla, dulcería criolla con materia prima agroecológica”	La capacitación es fundamental para desarrollar la oferta gastronómica en Calderas. Al fortalecer las habilidades culinarias de los habitantes y promover el uso de productos locales, se puede garantizar la sostenibilidad de la oferta y preservar las tradiciones culinarias.	Capacitación: Cursos de cocina, dulcería criolla, panadería artesanal. Transmisión del conocimiento: Aprendizaje de los ancianos. Uso de productos locales: Utilización de materia prima agroecológica.	
¿Qué recursos económicos, humanos y técnicos son necesarios para	“La verdad la comunidad necesita proyectos que les permita	“Buenos, Creo que es esencial los microcréditos para mejorar la calidad de vida, infraestructura y formación a los jóvenes, mujeres y productores para	Recursos naturales, cuales La laguna del gordo, pozo azul, chorrerones de la monjas, las compuertas, piedra del patio,	Para fortalecer el turismo agroecológico y etnogastronómico en Calderas, es necesario una combinación de recursos económicos, humanos y naturales. La inversión en	Inversión económica: Microcréditos, proyectos para adquirir equipos. Capacitación: Cursos para mejorar habilidades en producción, procesamiento y comercialización de	

fortalecer la oferta turística agroecológica y la etnogastronomía en la parroquia Calderas?

emprender y conseguir los insumos para montar sus hornos, cocinas, el recurso humano lo hay porque la mayoría han aprendido de sus padres y abuelos, pero se necesita de promoción de los productos gastronómicos y cursos de capacitación”

enamorarlos al desarrollo de turismo en la comunidad”

cueva de diablo, los corredores, aguas de termales, P.N. Ramal de Calderas Doctor José Gregoria Hernández, Bosque de Pino, Cascada la Nevera, Cascada don Timoteo, el mirador de la honda, la iglesia Santa Rosa Lima, Capilla la virgen de los remedios, Bajada de las vírgenes (Enero), posada Cielito Lindo, Camino Real, Jardín, Mucoposada Rupicola, San Ramón, Alcaravanes. Restaurante de Chava.

proyectos productivos, la capacitación de la comunidad y la promoción de los recursos locales son elementos clave para lograr un desarrollo sostenible y equitativo.

alimentos.

Recursos humanos: Conocimiento tradicional, disposición de la comunidad, necesidad de formación especializada.

Recursos naturales: Paisajes, ríos, cascadas, flora y fauna.

Recursos culturales: Fiestas, tradiciones, arquitectura.