

Turismo Gastronómico y Desarrollo Local en el contexto de América Latina

Marcos Roberto Pisarski Junior

de la Universidad de Guadalajara – México
marcos.pisarski@gmail.com

Alfonso Zepeda Arce

de la Universidad de Guadalajara/MEX - Centro Universitario de la Costa Sur (CUCSUR) – México
alfonso.zepeda@academicos.udg.mx

Vander Valduga

da Universidade Federal do Paraná – Brasil
vandervalduga@gmail.com

Resumen: Este artículo analiza el turismo gastronómico como una herramienta para el desarrollo local sostenible en América Latina, a través de ejemplos encontrados en la revisión bibliográfica de casos en diversas regiones, como la Ruta del Vino en Mendoza, Argentina; el Festival de la Guelaguetza en Oaxaca, México; y el barreado de Morretes, Brasil. El texto examina cómo las prácticas gastronómicas pueden impulsar la economía local, preservar la cultura y fomentar la cohesión social. La investigación subraya la importancia de la participación comunitaria y de estrategias sostenibles en el desarrollo turístico, garantizando una distribución equitativa de los beneficios.

Palabras clave: Turismo gastronómico; Desarrollo local; Latinoamérica; Cultura Alimentaria

Introducción

La dinámica social del movimiento humano entre diferentes espacios, que se produce desde el inicio de la humanidad, ha sido objeto de estudio por cientos de investigadores. Cada uno de ellos tiene una perspectiva y asigna un significado diferente a este proceso. Este fenómeno de movilidad humana no solo ha moldeado la historia y la cultura, sino que también ha influido significativamente en los aspectos económicos y sociales de las comunidades involucradas. Entre las diversas formas que presenta esta dinámica social, algunas se resignifican debido a elementos subjetivos e intrínsecos que forman parte de su reproducción. Un ejemplo prominente de esta resignificación es el fenómeno turístico. (Vázquez-Barquero, 1988; Urry, 1990)

El turismo, derivado de un proceso histórico y social de movimiento de personas motivado por múltiples factores, puede estar relacionado con la adquisición de conocimientos y experiencias culturales, el ocio, la diversión o incluso los negocios. Además de ser un fenómeno social complejo, el turismo se interpreta también como una actividad económica crucial dentro del sistema mundial capitalista. En este contexto, el turismo no solo facilita el intercambio cultural y el enriquecimiento personal, sino que también contribuye significativamente a la economía global, generando ingresos y empleo y creando valor añadido a las actividades que se originan en su ámbito (Buarque, 1999; Vázquez-Barquero, 1988).

Dentro de esta lógica económica, la gastronomía emerge como un producto significativo de la cultura alimentaria de una comunidad. Cuando se comercializa en el contexto turístico, los alimentos y bebidas tradicionales, que representan la identidad y el patrimonio cultural de una región, se transforman en mercancías. Esta comercialización puede llevar a la valorización de las prácticas culinarias locales, pero también puede resultar en la estandarización y pérdida de autenticidad debido a las demandas del mercado (Kovalenko et al., 2023).

El turismo gastronómico, en particular, ha ganado reconocimiento por su capacidad para impulsar el desarrollo local. Este tipo de turismo no solo destaca las tradiciones culinarias de una región, sino que también atrae a visitantes que buscan experiencias auténticas y enriquecedoras. En este sentido, el turismo gastronómico puede ser una herramienta poderosa para el desarrollo económico y social de las comunidades locales, ya que fomenta la preservación de la cultura, genera empleo y promueve el desarrollo sostenible (Gimenes-Minasse, 2023)

Sin embargo, para que el turismo gastronómico sea verdaderamente beneficioso para las comunidades locales, es esencial que se integren enfoques sostenibles y equitativos en su desarrollo y gestión. Esto implica considerar no solo los aspectos económicos, sino también los impactos sociales y culturales del turismo. En este contexto, es crucial la participación comunitaria y la planificación inclusiva en el desarrollo turístico. El desarrollo sostenible del turismo debe basarse en la colaboración activa de todos los actores involucrados, incluyendo a las comunidades locales, los gobiernos y el sector privado (Sampaio, 2001).

De este modo, el objetivo de esta investigación es explorar cómo el turismo gastronómico puede servir como una herramienta para el desarrollo local sostenible, preservando la cultura y generando beneficios económicos equitativos. Así, a través de estudios de caso en América Latina, se analizará cómo diferentes comunidades han

integrado el turismo gastronómico en sus estrategias de desarrollo. Además, se presentará el método utilizado para evaluar el impacto de estas iniciativas en las comunidades locales.

Para ello, se empleará una metodología cualitativa basada en la revisión de literatura, enfocada en la utilización de obras clásicas sobre las temáticas del turismo y del desarrollo local, y el análisis de estudios de caso. Esta metodología permitirá comprender en profundidad las dinámicas y efectos del turismo gastronómico en distintas regiones, proporcionando un marco para la implementación de estrategias de desarrollo local.

Así, este capítulo no solo pretende resaltar la importancia del turismo gastronómico como motor de desarrollo económico y cultural, sino también proponer enfoques alternativos que prioricen la equidad y la sostenibilidad en las comunidades receptoras. La integración de prácticas sostenibles y la participación activa de la comunidad local en el desarrollo turístico son elementos clave para garantizar que el turismo contribuya de manera positiva y duradera al bienestar de estas comunidades.

Marco conceptual

El fenómeno turístico, como dinámica social y espacial, se basa en pilares subjetivos para su reproducción, como el ocio, las tradiciones y el consumismo, elementos que humanizan este fenómeno (Krippendorf, 1989). Según John Urry (1990), el turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de individuos o grupos de personas que, fundamentalmente por motivos de recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan de su lugar de residencia habitual a otro, en el que no ejercen ninguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural.

Debido a que el turismo está relacionado con el ocio y se contrapone al trabajo, puede ser visto como un ritual de adoración a la ociosidad, algo intrínseco al ser humano, ya que al trasladarse a un lugar donde no realiza trabajo, se dedica a la ociosidad y la pereza (Russell, 2002; Lafargue, 1883). Sin embargo, en una sociedad capitalista, la actividad económica resignifica el fenómeno turístico y el ocio, transformando la subjetividad ligada a esta práctica en mercancía y sus dinámicas en servicios (Harvey, 2005).

Entre los elementos subjetivos que se transforman en mercancía debido al capitalismo está la cultura, especialmente la regional. Según Richards (2001), la cultura

local, como una mercancía inmaterial, contiene un valor de uso que es la satisfacción de una necesidad de ocio en la actividad turística. Existen mercancías con valor de uso material y social, de carácter subjetivo, cuya necesidad no deriva de la supervivencia, sino del deseo de consumo de cultura o ocio.

El turismo, entonces, no es solo un fenómeno social, económico y cultural, sino que está regido por el sistema capitalista y vendido como una mercancía que necesita un dispositivo productivo para su desarrollo. Este dispositivo incluye servicios, equipos e infraestructura local para apoyar al turista (Urry, 1990).

El movimiento social de personas se convierte en una actividad económica, demandando estudios permanentes y profundos sobre sus impactos y posibilidades de generación de ingresos. Esto estimula la preservación del patrimonio, el desarrollo de infraestructura urbana y el acceso a servicios de hospedaje y alimentación, entre otros, para apoyar la actividad turística (Smith, 1989).

Entre las diversas motivaciones que impulsan el desarrollo del turismo se encuentran las de base cultural, como el turismo gastronómico, histórico, cultural, pedagógico y religioso. Beni (1998) destaca que la "afluencia de turistas a núcleos receptores que ofrecen como producto esencial el legado histórico del hombre en diferentes épocas", representado por el patrimonio histórico y cultural, se configura como turismo de base cultural.

Es necesario incluir más eficazmente no solo los posibles impactos sociales, sino también el carácter beneficioso de la actividad turística para estimular la preservación de la cultura y la conservación del patrimonio material e intangible, como la comida, las danzas, las lenguas y las artes (Richards, 2001).

Esto destaca la necesidad de crear nuevos productos para el consumo en el sistema capitalista, aprovechando al máximo el potencial cultural de las localidades donde se produce el fenómeno turístico. La gastronomía, como producto de la cultura alimentaria de una comunidad, se añade a esta lógica económica y puede ser utilizada como un producto en la lógica capitalista que permea la actividad turística de base cultural. (Pisarski Junior, 2019)

Gândara et. Al (2009) expone que el turismo gastronómico se da por motivos vinculados a las prácticas gastronómicas de una localidad y puede ser operacionalizado a partir de atractivos como la culinaria regional, eventos gastronómicos y oferta de establecimientos de alimentos y bebidas diferenciados. La gastronomía y el turismo gastronómico, a partir de la lógica económica, pueden obtener una función diferente

cuando contribuyen a la comunidad receptora, esto, es decir, la comunidad local que ejerce la actividad turística y recibe a los turistas. (Gimenes-Minasse, 2023)

Esta comunidad local es parte de un recorte geográfico de una visión amplia de la sociedad, pero no disociada de ella. Di Pietro (1999) define este concepto como un espacio relativo a uno más amplio, y no puede analizarse sin hacer referencia al espacio más abarcador en el cual se inserta.

Para pensar en cómo una actividad económica, como el turismo cultural y gastronómico, puede contribuir al desarrollo local y su comunidad receptora, es necesario comprender el concepto de desarrollo. Este es un concepto formado por diferentes juicios de valores y creencias políticas que ha cambiado y se ha adaptado a lo largo del tiempo (Seers, 1970).

El concepto de desarrollo planteado aquí se relaciona con la mejora de la calidad de vida de la sociedad, el dinamismo económico y el enfoque local. Vázquez-Barquero (1988) lo conceptualiza como un proceso de crecimiento económico y cambio estructural que conduce a una mejora en el nivel de vida de la población local, identificando tres dimensiones: económica, sociocultural y político-administrativa.

El desarrollo, utilizando su primera dimensión económica, puede ser abrigado por actividades económicas que agreguen plusvalía a lo que se produce en la comunidad o en los servicios prestados por sus actores (Sen, 1999). Esto es posible debido al carácter interno y externo de las actividades económicas. Buarque (1999) afirma que el desarrollo local es un proceso endógeno registrado en pequeñas unidades territoriales y agrupamientos humanos, capaz de promover el dinamismo económico y la mejora de la calidad de vida de la población, interactuando con una realidad más amplia y compleja.

De este modo, la actividad turística de base cultural y el turismo gastronómico pueden ser observados como mecanismos para esta plusvalía en el ciclo económico de una localidad. Añadiendo ingresos directos para comerciantes de la localidad y de modo indirecto para productores locales, parte de estos ingresos iniciales se gastan en el consumo de insumos y materias primas en restaurantes, souvenirs gastronómicos y quioscos de comida callejera (Long, 2004).

Método de análisis

Para ilustrar esta dinámica económica y social, en la Figura 01, basada en todo el marco conceptual expuesto, se elaboró un flujograma que tiene la intención de ejemplificar el modelo teórico de donde partirá el análisis del desarrollo local, la

gastronomía y el turismo gastronómico, la producción de alimentos local y los movimientos turísticos en los contextos de los estudios de caso.

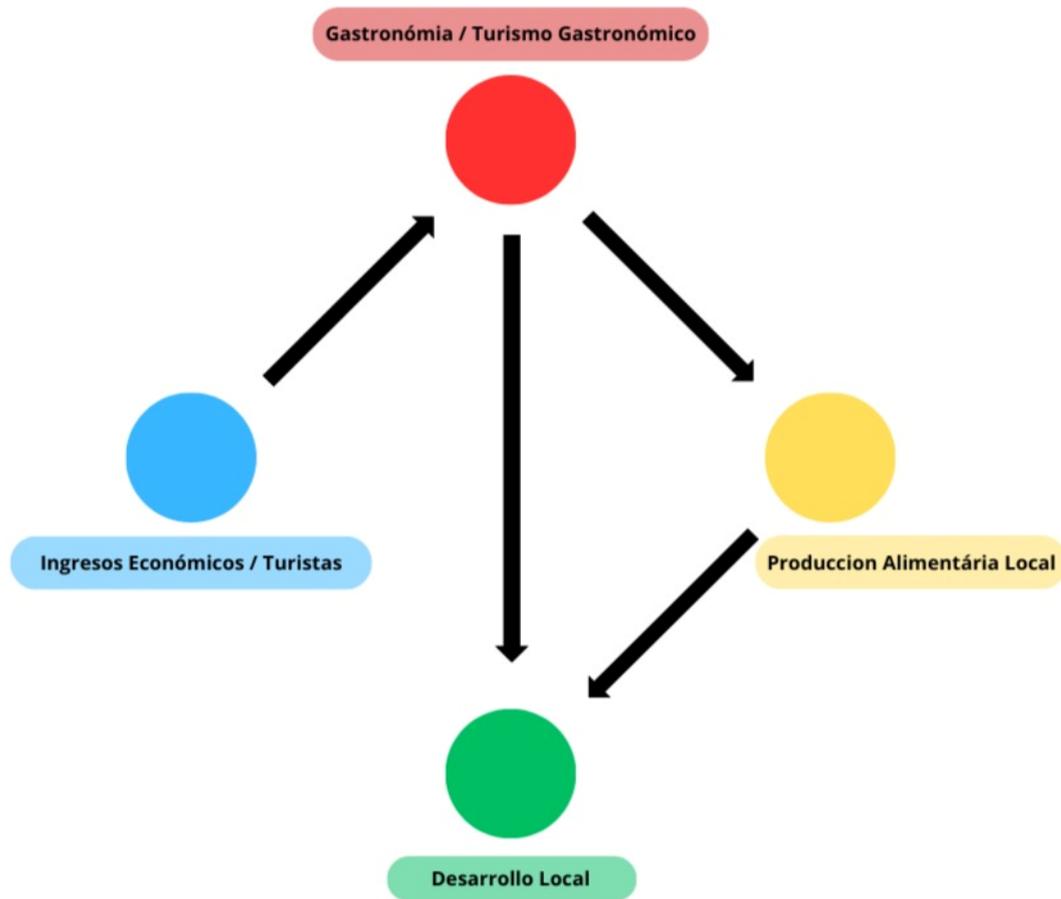


Figura 01 - Modelo Teórico

El modelo teórico representado en la Figura 01 muestra las interrelaciones entre los diferentes componentes del turismo gastronómico y su impacto en el desarrollo local. Este flujograma refleja cómo la gastronomía y el turismo gastronómico generan ingresos económicos a través de los turistas, lo que a su vez impacta positivamente en la producción alimentaria local.

Analizando la Figura 01, observamos que la gastronomía y el turismo gastronómico generan ingresos económicos a través de los turistas, lo que a su vez impacta positivamente en la producción alimentaria local. Este ciclo contribuye al desarrollo local, como muestra la relación entre estos elementos en el diagrama. Al atraer turistas interesados en la gastronomía local, se incrementa la demanda de productos alimenticios regionales, incentivando a los productores locales y estimulando la economía local (Gândara et. Al., 2009; Hjalager, 2002). Esto refuerza la idea de que el turismo gastronómico no solo actúa como un generador de ingresos, sino también como

un catalizador para el desarrollo socioeconómico sostenible de las comunidades locales (Hjalager, 2002).

El ingreso económico proporcionado por los turistas ayuda a mejorar la infraestructura local y los servicios turísticos, creando un entorno favorable para el crecimiento económico continuo (Smith, 1989). La producción alimentaria local, al estar vinculada directamente con el turismo gastronómico, se beneficia de la visibilidad y la demanda incrementada, lo cual puede llevar a mejoras en la calidad y la variedad de los productos ofrecidos (Richards, 2001). Este proceso de mejora no solo incrementa la competitividad de los productos locales, sino que también fortalece las capacidades de los productores y fomenta prácticas agrícolas sostenibles.

Finalmente, el desarrollo local se ve impulsado no solo por el incremento en los ingresos y la producción, sino también por el fortalecimiento de la identidad cultural y la preservación de las tradiciones culinarias (Beni, 1998). Esto destaca la importancia de integrar estrategias de desarrollo turístico con las necesidades y características de la comunidad local, asegurando que los beneficios económicos se distribuyan de manera equitativa y contribuyan al bienestar general de la población (Vázquez-Barquero, 1988).

En términos de desarrollo económico local, Vázquez-Barquero (1988) argumenta que el desarrollo debe basarse en la capacidad de las comunidades para aprovechar sus recursos y capacidades internas. En este contexto, el turismo gastronómico actúa como un catalizador que moviliza recursos locales, genera empleo y promueve el crecimiento económico sostenible. Buarque (1999) complementa esta visión al resaltar que el desarrollo local debe estar fundamentado en la valorización de la identidad cultural y la participación activa de la comunidad en los procesos de desarrollo. Según Sampaio (2001), el desarrollo sostenible del turismo debe basarse en la colaboración activa de todos los actores involucrados, incluyendo a las comunidades locales, los gobiernos y el sector privado.

Al detallar este modelo teórico, se puede entender mejor cómo los diferentes componentes del turismo gastronómico interactúan y se refuerzan mutuamente para promover un desarrollo económico y social sostenible. La Figura 1 destaca los flujos de ingresos y su redistribución dentro de la comunidad, mostrando cómo el turismo gastronómico puede ser una herramienta eficaz para impulsar la economía local y mejorar la calidad de vida de los residentes.

Desarrollo Local a través del Turismo Gastronómico en Latinoamérica

El turismo gastronómico es una herramienta poderosa para el desarrollo local, combinando la preservación de la cultura y las tradiciones culinarias con la generación de ingresos y la promoción del desarrollo económico para la comunidad receptora y también para los productores agroalimentarios.

En América Latina, numerosos ejemplos demuestran cómo esta forma de turismo puede tener un impacto positivo en las comunidades locales, contribuyendo a su dinamismo económico y cultural. Aquí serán expuestos algunos ejemplos que tienen características que corroboran con el método teórico de desarrollo presentado:

Ruta del Vino en Mendoza, Argentina

Un ejemplo destacado de cómo el turismo gastronómico puede impulsar el desarrollo local es la Ruta del Vino en Mendoza, Argentina. El enoturismo, conceptualizado como la oferta turística basada en visitas a bodegas y vinícolas, experiencias, degustaciones y eventos relacionados con el vino (Valduga, 2011), se desarrolla en una región famosa por sus vinos Malbec. Este tipo de turismo no solo atrae a visitantes nacionales e internacionales, sino que también genera ingresos significativos para los viticultores locales y las empresas relacionadas con el turismo (Pastor et al., 2020).

El enoturismo en Mendoza ha permitido diversificar la economía local de manera significativa. Las vinícolas no solo se benefician de la venta directa de vino, sino también de servicios adicionales como visitas guiadas, degustaciones, y eventos especiales como festivales y bodas, impulsadas por el paisaje a los pies de los cerros de la cordillera de los Andes, como presentado en la Figura 02. Este flujo constante de turistas ha fomentado el desarrollo de infraestructuras complementarias, como hoteles, restaurantes, y tiendas de artesanías, que a su vez generan empleo y oportunidades para la comunidad local. Según Pastor et al. (2020), el turismo enológico ha creado una cadena de valor que beneficia a diversos sectores de la economía regional, desde la producción agrícola hasta los servicios turísticos.



Figura 02 - Vinícolas en Mendoza, Argentina
Crédito da imagem: autores.

Además del impacto económico, el turismo enológico en Mendoza ha fortalecido la identidad regional. La promoción del vino como símbolo cultural ha llevado a una mayor apreciación de las tradiciones locales y ha incentivado la conservación de prácticas vitivinícolas ancestrales. Los visitantes no solo consumen productos locales, sino que también participan en actividades que les permiten comprender la historia y la cultura de la región. Esta inmersión cultural contribuye a una experiencia turística más enriquecedora y memorable. (Lacoste, 2013)

Gabardo (2021) destaca que este tipo de turismo contribuye a la conservación del paisaje cultural y a la valorización del patrimonio vinícola. Las bodegas y viñedos se encuentran en entornos naturales que han sido preservados y mejorados para atraer a los turistas.

Esto no solo protege el medio ambiente, sino que también realza la belleza escénica de la región, haciendo que los visitantes se sientan atraídos no solo por el vino, sino también por el paisaje. La integración de prácticas sostenibles en la viticultura y el enoturismo asegura que tanto la economía como la cultura se beneficien de esta práctica. (Lacoste, 2013)

Asimismo, el enoturismo en Mendoza ha incentivado la colaboración entre diferentes actores locales, incluyendo gobiernos, empresas privadas y organizaciones comunitarias. Estas alianzas han facilitado la creación de rutas enoturísticas bien señalizadas y promocionadas, así como la realización de eventos y festivales que celebran la cultura del vino. Este enfoque colaborativo ha permitido que el enoturismo se desarrolle de manera coherente y sostenible, beneficiando a todos los involucrados. (Pastor et al., 2020)

Fiestas de la Guelaguetza, México

En Oaxaca, México, ubicada en el suroeste del país, el Festival de la Guelaguetza es un evento anual que celebra la cultura y la gastronomía local. La palabra "Guelaguetza" proviene del zapoteco y significa "ofrenda" o "regalo" y que se realiza en los dos últimos lunes del mes de julio, en el verano, reflejando el espíritu de compartir y comunidad junto al periodo de las cosechas, que caracteriza el evento. (Whitford, 2008).

Estas fiestas tienen advienen de una herencia cultural contenida en el imaginario mexicano prehispánico y que, con las influencias europeas, originarias sobre todo de España, y africanas, resultado del periodo de la esclavitud, surgió una nueva gastronomía, parte central del festival, como presentado en la Figura 03. (Arce, 2023)



Figura 03. Fiestas de la Guelaguetza en Oaxaca, México

Fuente: Oaxaca, 2023

Las fiestas atraen miles de turistas cada año, quienes disfrutan de la cocina oaxaqueña y participan en actividades culturales. Este festival no solo proporciona ingresos directos a los restaurantes y productores de alimentos locales, sino que también ayuda a preservar la cocina tradicional y promueve la identidad cultural de la región. (Ramírez, 2015)

Sobre el festival, Palacios (2024) subraya que la Guelaguetza no solo es una celebración de la cultura oaxaqueña, sino también una oportunidad para que los productores locales muestren y vendan sus productos, contribuyendo así al desarrollo económico de la región. La Guelaguetza es un espacio donde se presenta una amplia variedad de productos tradicionales como tamales, tlayudas, y chapulines, ofreciendo a los visitantes una experiencia culinaria única que realza el valor de la cocina local.

Además de los beneficios económicos, el festival desempeña un papel crucial en la preservación y promoción de la cultura oaxaqueña. Según Ramírez (2015), la Guelaguetza fomenta las raíces culturales locales y la participación comunitaria, fortaleciendo los lazos entre los habitantes y los visitantes. Este evento no solo es una vitrina para la gastronomía local, sino también una manifestación de las tradiciones vivas de Oaxaca, con danzas, música y vestimenta típica que reflejan la riqueza cultural de la región.

La Guelaguetza también ha sido reconocida por su impacto positivo en el turismo sostenible. Al atraer a turistas interesados en la cultura y la gastronomía, el festival promueve prácticas de turismo responsable que valoran y respetan la identidad y las tradiciones locales. Esto contribuye a la conservación del patrimonio cultural y natural de Oaxaca, asegurando que los beneficios del turismo se distribuyan equitativamente y apoyen el bienestar de la comunidad local (Ramírez, 2015).

El *barreado* de Morretes/PR, Brasil

Otro ejemplo significativo de turismo gastronómico se encuentra en Morretes, Paraná, Brasil. Esta ciudad, localizada en el litoral paranaense, es famosa por su platillo típico, el *barreado*, representado en la Figura 04, una tradición culinaria que atrae a numerosos turistas interesados en la gastronomía local. Los visitantes generan ingresos significativos para los restaurantes y productores locales, fomentando el desarrollo económico y mejorando la infraestructura local. (Gimenes-Minasse, 2013)



Figura 04. El Barreado de Morretes/PR, Brasil

Fuente: Ogura, 2022

La experiencia gastronómica en Morretes/PR no solo atrae a turistas, sino que también educa a los consumidores sobre la riqueza de la gastronomía paranaense. Esta interacción entre turistas y productores locales contribuye a la creación de una imagen positiva del destino y fomenta el turismo repetitivo. Las rutas gastronómicas y las visitas a restaurantes tradicionales permiten a los turistas experimentar la auténtica cocina local y conocer en profundidad la cultura regional (Gimenes-Minasse, 2013).

En el mismo contexto, Pisarski Junior et al. (2022) destaca cómo este platillo no solo es una delicia culinaria, sino también una representación de la identidad cultural y la historia del litoral paranaense. La preparación tradicional del barreado, que implica un proceso de cocción lento y específico transmitido de generación en generación, preserva la autenticidad de la receta original.

Gimenes et al. (2011) subraya la importancia de la territorialidad gastronómica como una forma de mediación entre el hombre y su entorno, convirtiendo las cocinas regionales en un atractivo turístico. Este estudio resalta la relevancia de la gastronomía local en la promoción del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural de la región.

Resultados

El impacto del turismo gastronómico en estas regiones se puede analizar desde varias perspectivas. En primer lugar, desde el punto de vista económico, este tipo de turismo genera ingresos directos e indirectos para la comunidad local. Los ingresos directos provienen del gasto de los turistas en alimentos, bebidas y otros productos locales, mientras que los ingresos indirectos se derivan de la creación de empleo y el desarrollo de infraestructuras turísticas.

Vázquez-Barquero (1988) argumenta que el desarrollo económico local se basa en la capacidad de las comunidades para aprovechar sus recursos y capacidades internas. En este contexto, el turismo gastronómico actúa como un catalizador que moviliza recursos locales, genera empleo y promueve el crecimiento económico sostenible.

Desde una perspectiva cultural, el turismo gastronómico contribuye a la preservación y promoción de las tradiciones culinarias locales. En Oaxaca, la Guelaguetza ha jugado un papel crucial en la conservación de recetas tradicionales y técnicas de cocina que de otro modo podrían haberse perdido. Palacios (2024) destaca que este evento no solo celebra la cultura oaxaqueña, sino que también educa a los turistas sobre la importancia de la gastronomía en la identidad cultural de la región.

Según Buarque (1999), el desarrollo local debe basarse en la valorización de la identidad cultural y la participación activa de la comunidad en los procesos de desarrollo. En este sentido, el turismo gastronómico no solo preserva las tradiciones culinarias, sino que también fortalece la cohesión social y el sentido de pertenencia.

Finalmente, desde una perspectiva social, el turismo gastronómico puede fortalecer los lazos comunitarios y fomentar la participación social. Como ejemplo, en el caso de la Ruta del Vino de Mendoza, Pastor et al. (2020) señala que la interacción entre turistas y productores locales no solo promueve la venta de productos, sino que también crea un sentido de comunidad y pertenencia.

Así también los turistas que visitan la ruta del vino de Mendoza tienen la oportunidad de conocer a los productores, aprender sobre sus productos, tener experiencias en este territorio del vino y experimentar la hospitalidad local, lo que a su vez fortalece la imagen del destino y fomenta el turismo repetitivo. (Gabardo, 2021)

De este modo, como Sampaio (2001) sugiere, el desarrollo local sostenible debe incluir la participación activa de la comunidad en la planificación y gestión del turismo, asegurando que los beneficios se distribuyan equitativamente y contribuyan al bienestar general de la población.

Así afirmase que el turismo gastronómico tiene un impacto significativo en el desarrollo local, generando ingresos económicos, preservando tradiciones culturales y fortaleciendo los lazos sociales. Los ejemplos de la Ruta del Vino en Mendoza, el Festival de la Guelaguetza en Oaxaca y el Barreado de Morretes demuestran cómo esta forma de turismo puede beneficiar a las comunidades locales de múltiples maneras y que, para maximizar estos beneficios, es crucial que las estrategias de desarrollo turístico se integren adecuadamente con las necesidades y características de la comunidad local, asegurando que los beneficios económicos se distribuyan de manera equitativa y contribuyan al bienestar general de la población.

Consideraciones Finales

El análisis del turismo gastronómico como herramienta de desarrollo local revela un panorama complejo y multifacético, donde convergen elementos económicos, sociales y culturales. La movilidad humana, desde tiempos ancestrales, ha sido un motor de transformación y adaptación, y el turismo, como fenómeno contemporáneo, se inscribe en esta dinámica histórica y social. La comercialización de la gastronomía en el contexto turístico ofrece una ventana de oportunidad para el desarrollo sostenible de las comunidades locales, siempre y cuando se gestionen adecuadamente los beneficios y se minimicen los impactos negativos.

En términos económicos, el turismo gastronómico se ha demostrado ser una fuente significativa de ingresos directos e indirectos. Los estudios de caso de la Ruta del Vino en Mendoza, el Festival de la Guelaguetza en Oaxaca y el Barreado de Morretes/PR, ilustran cómo los flujos turísticos pueden generar una dinámica positiva en las economías locales. La demanda de productos locales no solo incrementa los ingresos de los productores y comerciantes, sino que también fomenta la inversión en infraestructura y servicios, creando un círculo virtuoso de desarrollo económico (Vázquez-Barquero, 1988; Pastor et al., 2020; Kovalenko et al., 2023).

Desde la perspectiva cultural, el turismo gastronómico actúa como un preservador y promotor de las tradiciones locales. Eventos como la Guelaguetza no solo atraen a turistas interesados en la gastronomía, sino que también sirven como plataformas para la conservación de recetas y técnicas culinarias ancestrales. Este tipo de turismo refuerza la identidad cultural y proporciona un sentido de pertenencia tanto para los residentes como para los visitantes. Al valorizar la cultura local, se crea una

narrativa que puede ser compartida y celebrada, lo que a su vez fortalece la cohesión social (Buarque, 1999; Palacios, 2024).

Socialmente, el turismo gastronómico puede actuar como un catalizador para la participación comunitaria y el fortalecimiento de los lazos sociales. La interacción entre turistas y productores locales, como se observa en la Ruta del Vino de Mendoza, no solo promueve la venta de productos, sino que también construye un sentido de comunidad. Esta interacción directa fomenta la educación y la apreciación por la diversidad y la riqueza cultural, promoviendo un turismo repetitivo y sostenible (Sampaio, 2001; Pastor et al., 2020).

El modelo teórico presentado en la Figura 1 ilustra estas interrelaciones y destaca cómo el turismo gastronómico puede ser una herramienta eficaz para impulsar el desarrollo local. Este modelo muestra los flujos de ingresos y su redistribución dentro de la comunidad, subrayando la importancia de una gestión adecuada para maximizar los beneficios y minimizar los riesgos asociados con la estandarización y la pérdida de autenticidad cultural.

Para maximizar los beneficios del turismo gastronómico, es crucial que las estrategias de desarrollo turístico se integren adecuadamente con las necesidades y características de la comunidad local. Esto implica una planificación inclusiva y participativa, donde se involucren todos los actores relevantes, incluidos los gobiernos, el sector privado y las comunidades locales. La adopción de prácticas sostenibles y la promoción de un turismo responsable son esenciales para garantizar que el turismo contribuya de manera positiva y duradera al bienestar de estas comunidades.

En conclusión, el turismo gastronómico tiene un impacto significativo en el desarrollo local, generando ingresos económicos, preservando tradiciones culturales y fortaleciendo los lazos sociales. Los ejemplos analizados demuestran cómo esta forma de turismo puede beneficiar a las comunidades locales de múltiples maneras. Para que estos beneficios sean sostenibles y equitativos, es esencial integrar estrategias de desarrollo turístico que prioricen la participación comunitaria y la sostenibilidad, asegurando que el turismo gastronómico contribuya al bienestar general de la población.

Turismo Gastronômico e Desenvolvimento Local no Contexto da América Latina

Resumo: Este artigo analisa o turismo gastronômico como uma ferramenta para o desenvolvimento local sustentável na América Latina, por meio de exemplos encontrados na revisão bibliográfica de casos em diversas regiões, como a Rota do Vinho em Mendoza, Argentina; o Festival da Guelaguetza em Oaxaca, México; e o barreado de Morretes, Brasil. O texto examina como as práticas gastronômicas podem impulsionar a economia local, preservar a cultura e promover a coesão social. A pesquisa ressalta a importância da participação comunitária e de estratégias sustentáveis no desenvolvimento turístico, garantindo uma distribuição equitativa dos benefícios.

Palavras-chave: Turismo gastronômico; Desenvolvimento local; América Latina; Cultura Alimentar.

Gastronomic Tourism and Local Development in the Context of Latin America

Abstract: This article examines gastronomic tourism as a tool for sustainable local development in Latin America, using examples from the bibliographic review of cases in various regions, such as the Wine Route in Mendoza, Argentina; the Guelaguetza Festival in Oaxaca, Mexico; and the "barreado" of Morretes, Brazil. The text explores how gastronomic practices can boost the local economy, preserve culture, and promote social cohesion. The research highlights the importance of community participation and sustainable strategies in tourism development, ensuring that benefits are distributed equitably.

Keywords: Gastronomic tourism; Local development; Latin America; Food Culture.

Referencias

- Arce, A. Z.; Esparza, L. T. M; Sánchez, Á. H. (2023). El imaginario gastronómico de México, una construcción del siglo XVI. *Imagonautas*, 12(17), 172–195. Recuperado de <https://revistas.usc.edu.co/index.php/imagonautas/article/view/266>
- Beni, M. (1998). **Análise estrutural do turismo**. SENAC, São Paulo.
- Brambatti, L. E. (2011). **O turismo como mercadoria no capitalismo avançado: uma análise conceitual**. Anais da ANPTUR. Retirado de: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/12/43.pdf>
- Buarque, S. (1999). **Metodología de Planejamento do Desenvolvimento Local e Municipal Sustentável**. IICA, Recife.
- De la Torre, O. (1992). **El turismo: fenómeno social**. Fondo de Cultura Económica, México.
- Di Pietro, L. (1999). **El desarrollo local. Estado de la cuestión**. FLACSO, Buenos Aires.
- Gabardo, W. (2021). Habitar o terroir do vinho: o sentimento da paisagem de Mendoza, Argentina. *GeoTextos*, 17(1). <https://doi.org/10.9771/geo.v17i1.43686>
- Gândara, J.M.G., Gimenes, M. H. S. G. & Mascarenhas, R. (2009). Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: Panosso Netto, A. & Ansarah, M. (Eds.), **Segmentação do mercado turístico – estudos, produtos e perspectivas** (pp. 179-191). Manole.

Gimenes, M. H. S., Bahl, M., & Nitsche, L. B. (2011). Territorialidade gastronômica: As cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central**, 2, 1-16.

Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2013). **Cozinhando a tradição: Festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense**. Curitiba: Editora UFPR.

Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2023). Turismo gastronômico: conceitos & características. **Revista Brasileira De Pesquisa Em Turismo**, 17, 2791. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v17.2791>

Harvey, D. (2005). **A brief history of neoliberalism**. Oxford University Press, Oxford.

Kovalenko, A., Dias, Á., Pereira, L., & Simões, A. (2023). Gastronomic experience and consumer behavior: Analyzing the influence on destination image. **Foods**, 12(2), 315. <https://doi.org/10.3390/foods12020315>

Krippendorf, J. (1989). **Sociologia do Turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens**. Civilização Brasileira, Rio de Janeiro.

Lacoste, P. (2013). **Argentina: Vinos de capa y espada**. Mendoza: Antacura.

Lafargue, P. (1983). **O direito à preguiça**. Kairós, São Paulo.

Oaxaca (2023). Gastronomía oaxaqueña, motivo de orgullo que se comparte en la Guelaguetza: Agencia de Noticias de Oaxaca MX [Fotografía]. Recuperado de <https://agenciaoaxacamx.com/gastronomia-oaxaquena-motivo-de-orgullo-que-se-comparte-en-la-guelaguetza-salomon-jara/>

Ogura, J. F. (2022). Barreado: Prato típico do litoral paranaense [Fotografia]. **Agência Estadual de Notícias**. Recuperado de <https://www.aen.pr.gov.br/Noticia/Barreado-e-o-12o-produto-paranaense-e-o-100o-do-Brasil-receber-Indicacao-Geografica>.

Palacios, J. E. (2024). **Oaxaca's Guelaguetza Festival**. Historical MX.

Pastor, G., Torres, L., & Marinsalda Pastor, L. (2020). Landscape enclaves: wine capitalism and luxury tourism in Mendoza, Argentina. **Journal of Political Ecology**, 27(1), 580-593. <https://doi.org/10.2458/v27i1.22953>

Pisarski Junior, M. R. (2019). Tradições alimentares regionais em uma América Latina neocolonial: A luta pela manutenção de costumes e da soberania alimentar. **RELACult - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**, 5(5). <https://doi.org/10.23899/relacult.v5i5.1601>

Pisarski Junior, M. R., Lopes, M. C. D., Cunha, I. C., & Neves, A. R. (2022). Barreado: Patrimônio cultural e atrativo turístico do litoral do Paraná. **Revista Territorial**, 11(2), 126-141. <https://doi.org/10.31668/rt.v11i2.13718>

Ramírez, M. L. M. (2015). La Guelaguetza y los procesos de simbolización de la ritualidad festiva en las comunidades de Oaxaca. **Cuadernos del Sur**, 20(38-39), 59-85. Retirado de: <https://cuadernosdelsur.com/wp-content/uploads/2016/10/MariadelaLuz-Maldonado-Ramirez.pdf>

Richards, G. (2001). **Cultural Attractions and European Tourism**. CABI.

Russell, B. (2002). **O elogio ao ócio**. Sextante, Rio de Janeiro.

Sampaio, C. A. C. (2001). Turismo: Sob uma análise do desenvolvimento sustentável. **Turismo: Visão e Ação**, 4(8), 29-44. <https://doi.org/10.14210/rtva.v4n8.p29-44>

Seers, D. (1970). The Meaning of Development. **Revista Brasileira de Economia**, 24(3), 3-12. Fundação Getulio Vargas, Rio de Janeiro. Retirado de: <https://periodicos.fgv.br/rbe/article/view/29>

Smith, S. L. J. (1989). **Tourism Analysis: A Handbook**. Longman.

Valduga, V. (2011). **Enoturismo no Vale dos Vinhedos**. Jaguarão: Fundação Universidade Federal do Pampa.

Vázquez-Barquero, A. (1988). **Desarrollo local. Una estrategia de creación de empleo**. Editorial Pirámide, Madrid.

Whitford, M. (2008). Oaxaca's Indigenous Guelaguetza Festival: Not all that Glistens is Gold. **Event Management**, 12(3-4), 143-161. <https://doi.org/10.3727/152599509789659777>

Sobre os autores

Marcos Roberto Pisarski Junior – Graduado em Gastronomia e Marketing, mestre e doutorando. Docente na Universidade Estadual de Goiás.

Alfonso Zepeda Arce – Licenciado em Turismo, mestre e doutor. Docente na Universidad de Guadalajara.

Vander Valduga – Graduado e mestre em Turismo, doutor em Geografia e pós-doutor em Hospitalidade. Docente na Universidade Federal do Paraná.

Recebido para publicação em agosto de 2024.

Aceito para publicação em novembro de 2024.