



DOI: <https://doi.org/10.46296/yc.v9i16.0677>

TURISMO GASTRONÓMICO Y SABERES ANCESTRALES GASTRONOMIC TOURISM AND ANCESTRAL KNOWLEDGE

Sabando-Santana Kenia Maricela ¹; Tuarez-Rendón Melania ²;
Chiriboga-Mendoza Marola ³

¹ Instituto Interuniversitario de Investigación Científica Aplicada (ICA). Manta, Ecuador.
Correo: kenia.sabando.ica@gmail.com. ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0005-9537-9088>.

² Instituto Interuniversitario de Investigación Científica Aplicada (ICA). Manta, Ecuador.
Correo: melania.tuarez.ica@gmail.com. ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0001-5564-8694>

³ Instituto Interuniversitario de Investigación Científica Aplicada (ICA). Manta, Ecuador.
Correo: marola.chiriboga.ica@gmail.com.

Resumen

El turismo gastronómico se ha convertido en una forma de hacer turismo que permite a los turistas conocer la identidad cultural de un territorio a través de la comida tradicional. En este marco, el conjunto de saberes ancestrales juega un papel muy importante, ya que estos saberes comprenden el cúmulo de conocimientos, técnicas y prácticas que se han ido transmitiendo de generación en generación para elaborar los alimentos, utilizar los ingredientes de los medios locales y mantener vivas las tradiciones de la cocina. La relación entre el turismo gastronómico y los saberes ancestrales permite poner en valor el patrimonio cultural y promover con ello la economía de las comunidades locales. Mediante las experiencias culinarias de primera mano, los turistas pueden participar de actividades como elaborar platos tradicionales, recolectar productos de la agricultura local o aprender técnicas culinarias de cada lugar. Como consecuencia de estas experiencias, se favorece tanto la práctica de las costumbres gastronómicas propias del patrimonio cultural, así como también poner en valor los productos autóctonos; el turismo gastronómico asociado a saberes tradicionales dispone de un vínculo con el desarrollo sostenible de los espacios rurales, ya que promueve el consumo de productos autóctonos, la economía del lugar y la conservación del Patrimonio cultural inmaterial; la cocina tradicional constituye el hilo conductor para el desarrollo del turismo cultural y para la recuperación de la memoria histórica de las comunidades.

Palabras claves: turismo gastronómico, saberes ancestrales, patrimonio cultural, gastronomía tradicional, desarrollo local.

Abstract

Gastronomic tourism has become a form of tourism that allows visitors to experience the cultural identity of a region through its traditional cuisine. Within this framework, ancestral knowledge plays a crucial role, encompassing the wealth of knowledge, techniques, and practices passed down through generations for preparing food, utilizing locally sourced ingredients, and preserving culinary traditions. The relationship between gastronomic tourism and ancestral knowledge allows for the appreciation of cultural heritage and, consequently, the economic development of local communities. Through firsthand culinary experiences, tourists can participate in activities such as preparing traditional dishes, harvesting local agricultural products, and learning local culinary techniques. As a result of these experiences, the practice of culinary traditions rooted in cultural heritage is encouraged, as is the promotion of local products. Gastronomic tourism linked to traditional knowledge is connected to the sustainable development of rural areas, as it promotes the consumption of local products, the local economy, and the preservation of intangible cultural heritage. Traditional cuisine serves as the common thread for the development of cultural tourism and for the recovery of the historical memory of communities.

Keywords: gastronomic tourism, ancestral knowledge, cultural heritage, traditional gastronomy, local development.

Información del manuscrito:

Fecha de recepción: 17 de octubre de 2024.

Fecha de aceptación: 19 de diciembre de 2024.

Fecha de publicación: 10 de enero de 2025.





1. Introducción

El turismo ha ido evolucionando hacia nuevas experiencias que pretenden proporcionar una conexión de los visitantes no solo con arte, sino también con la cultura, la historia y las tradiciones de los lugares que visitan. En el contexto de estas nuevas experiencias, el turismo gastronómico ha alcanzado un nivel de desarrollo importante ya que la comida es una de las manifestaciones culturales que puede poner de relieve la identidad, los recursos de la naturaleza y las prácticas sociales de cada una de las comunidades (Álvarez-Sánchez et al., 2024).

La gastronomía tradicional no solo es una forma de alimentación, sino también un conjunto de conocimientos que se han ido transmitiendo a lo largo del tiempo y que se constituyen por las técnicas de cultivo, las técnicas de conservación de los comestibles, las formas de preparación y los significados de los platos tradicionales considerados.

En muchas de las comunidades y de los lugares donde existe una gastronomía tradicional, el conjunto

de prácticas alimentarias forma parte del patrimonio cultural inmaterial y actúa como un elemento esencial para mantener viva la identidad colectiva (Esponda Pérez et al., 2024).

Es en este sentido que el turismo gastronómico representa una forma de dar valor a los saberes tradicionales, generando espacios donde los viajeros tienen la posibilidad de conocer, experimentar y contemplar la riqueza culinaria de las comunidades locales. A través de actividades como las rutas gastronómicas, las ferias gastronómicas, los talleres de cocina tradicional y las experiencias comunitarias, los viajeros tienen la posibilidad de entrar en contacto con los portadores de estos saberes.

De modo que la relación entre el turismo gastronómico y los saberes ancestrales se convierte en una oportunidad para reforzar la identidad cultural, potenciar el desarrollo económico del lugar y preservar las tradiciones culinarias que integran el patrimonio de los pueblos.



2. Gastronomía tradicional como patrimonio cultural

La gastronomía tradicional es sin duda una de las manifestaciones culturales más características de las comunidades, pues nos da a conocer las relaciones históricas que han ido desarrollando los pueblos, el entorno natural y la práctica social. Los platos tradicionales suelen estar elaborados con productos y materias primas del medio en el que se producen y mediante métodos culinarios que han ido pasando de generación en generación (Alfonso et al., 2023).

Este tipo de gastronomía hace parte del patrimonio cultural inmaterial, en la medida en que convoca saberes, conocimientos y tradiciones que forman parte de la identidad colectiva de los pueblos. La cocina tradicional suele oscilar las actividades de festividades, rituales, celebraciones familiares e incluso ceremonios que refuerzan el sentido de pertenencia cultural que se tiene dentro de las diversas comunidades (Buenaño-Allauca et al., 2026).

En el turismo gastronómico, la cocina tradicional se convierte en aliciente que permite a los turistas

conocer la cultura de una forma directa y participativa. Los turistas degustan los platos más típicos, conocen los productos y materias primas con las que su elaboración es posible y también comprenden los distintos significados culturales que pueden llegar a tener cada receta (Bruzza et al., 2024).

De ahí que el trabajo por la valorización de la cocina tradicional permita precisamente eso, la conservación de la cultura culinaria frente a las tendencias globalizadoras que tienden a uniformar los hábitos alimentarios. A través del turismo gastronómico, se permite a las comunidades también trabajar por la conservación de sus tradiciones culinarias, pero además de transmitir este tipo de saber culinario a las nuevas generaciones.

3. Saberes ancestrales en la preparación de alimentos

Los saberes ancestrales relacionados con la alimentación constituyen un conjunto de conocimientos que han sido desarrollados a lo largo de siglos mediante la interacción entre las comunidades y su entorno natural.



Estos conocimientos incluyen prácticas agrícolas tradicionales, técnicas de recolección de productos silvestres, métodos de conservación de alimentos y formas específicas de preparación culinaria (Mandaru et al., 2025).

En muchas comunidades rurales y pueblos originarios, los saberes ancestrales continúan siendo una base fundamental para la producción y preparación de alimentos. El uso de ingredientes locales, la cocción mediante métodos tradicionales y la combinación de sabores propios del territorio forman parte de un sistema de conocimientos que refleja la adaptación de las comunidades a su entorno natural (Lee, 2023).

Dentro del turismo gastronómico, estos saberes adquieren un valor especial, ya que permiten ofrecer experiencias auténticas a los visitantes. Los turistas pueden participar en actividades como la elaboración de alimentos tradicionales, el uso de utensilios ancestrales de cocina o la preparación de recetas transmitidas por generaciones (Quezada-Sarmiento & Chango-Cañaveral, 2025).

Además, la difusión de estos conocimientos a través del turismo contribuye a fortalecer la identidad cultural de las comunidades y a promover el reconocimiento de los pueblos como guardianes de un patrimonio culinario que forma parte de la diversidad cultural del mundo.

4. Turismo gastronómico como estrategia de desarrollo local

El turismo gastronómico cumple un rol importante para ser utilizado como motor del desarrollo sostenible del entorno económico y social de las comunidades, especialmente en los territorios rurales, en donde la gastronomía tradicional es uno de los soportes culturales más importantes. Las rutas de gastronomía, las ferias gastronómicas, las experiencias gastronómicas en la comunidad, etcétera, permiten atraer a visitantes interesados en conocer las características de la cultura alimentaria de la correspondiente región (Astesioya Okorejior et al., 2025).

Por lo tanto, el turismo gastronómico puede abrir oportunidades



económicas para los productores locales, agricultores, los cocineros tradicionales y los emprendedores relacionados con el sector gastronómico, al mismo tiempo que se fomenta el uso de productos locales y la participación activa de las comunidades en la oferta turística, reforzando así la economía local y abriendo nuevas fuentes de ingresos para los habitantes del territorio.

El turismo gastronómico contribuye, al mismo tiempo, a conservar la biodiversidad alimentaria, ya que el uso y consumo de productos de variedades tradicionales de cultivos incluidos en la cocina local se pone en práctica. En consecuencia, se puede resguardar el uso sostenible de los sistemas agrícolas tradicionales y de los recursos naturales (Aguirre-Sosa et al., 2024).

Bajo este sentido, el turismo gastronómico basado en los saberes ancestrales puede ofrecer un turismo centrado en el viaje cultural, pero, a la vez, se convierte en un recurso para salvaguardar el patrimonio culinario y se convierte en una estrategia para abrir espacio hacia el desarrollo sostenible de las comunidades.

5. Conclusiones

El turismo gastronómico relacionado con el legado de los saberes ancestrales supone un tipo de turismo cultural que facilita la valorización y salvaguarda de las tradiciones culinarias de las comunidades. Con el acceso a la gastronomía tradicional, las personas que visitan las comunidades pueden acceder a aspectos relevantes de la historia, la cultura y la relación de los pueblos con su entorno natural, cosas que permiten la revitalización de la identidad cultural y el reconocimiento del patrimonio culinario como parte del patrimonio cultural que conforma la diversidad.

Como parte del saber ancestral, los saberes relativos a la producción y preparación de alimentos suponen un legado cultural que ha ido siendo transmitido generacionalmente. La viabilidad de su inclusión en el turismo gastronómico persigue la perpetuación de estas prácticas y su reconocimiento en propia localmente y en el ámbito internacional. Del mismo modo, el papel activo de las comunidades en el realizar estas actividades turísticas contribuye a consolidar el sentimiento de



pertenencia cultural y la salvaguarda de los saberes tradicionales.

Las prácticas del turismo gastronómico pueden ser una vía para el desarrollo sostenible de los territorios, de igual forma que genera unas oportunidades económicas para las comunidades y la promoción del consumo de productos locales. La valorización de los sistemas alimentarios tradicionales contribuye a la conservación de la biodiversidad agrícola mediante el uso responsable de los recursos alimentarios.

Así pues, la articulación entre el turismo gastronómico y los saberes ancestrales permite construir experiencias turísticas reales que refuercen la cultura local, promueva el desarrollo económico de la comunidad y contribuya a la salvaguarda del patrimonio cultural de los pueblos.

Bibliografía

Aguirre-Sosa, J., Dextre, M. L., & Vargas-Merino, J. A. (2024). Ancestral Flavors of the Gastronomy of Catacaos in Peru: A Revaluation and Rescue.

Alfonso, M. B. J., Abigail, C. A. X., Fernanda, V. T. M., & Oswaldo, S. G. D. (2023, May). The Ancestral Practice of Pachamanca for Experiential Tourism: Case Study of the Community of Llangahua, Province of Tungurahua. In *International Conference on Management, Tourism and Technologies* (pp. 363-372). Cham: Springer Nature Switzerland.

Álvarez-Sánchez, A., Espinosa-Rueda, A. D., & Suárez del Villar-Labastida, A. (2024, October). Ancestral Gastronomic Knowledge: A Key to Boost Tourism in Ecuador. In *International Conference on Tourism, Technology and Systems* (pp. 89-100). Singapore: Springer Nature Singapore.

Astesioya Okorejior, F., Catherine Arowosafe, F., & Oladipo Oladeji, S. (2025). Indigenous Cuisines Identification and Gastronomic Tourism in Nigeria. *Gastronomy and Tourism*, 8(3), 171-186.

Bruzza, M., Molina, L., Piguave, C., & Cabrera, A. (2024, October). Indicators for the Recognition of an Ancestral Gastronomic Dish: A Delphi Approach. In *International Conference on Tourism, Technology and Systems* (pp. 499-510). Singapore: Springer Nature Singapore.



Buenaño-Allauca, M., Qasim, D., Guevara-Aroca, F., & López-Egas, P. (2026). Traditional Gastronomy as a Tourist Attraction in an Emerging Cultural Destination: The Case of Otavalo. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 101424.

Esponda Pérez, J. A., Marroquín Figueroa, J. M., Álvarez Trujillo, A. M., Juárez Ibarias, M., & Ramírez Aguilar, I. (2024). Sustainable management of gastronomic tourism in specific destinations: Perspectives and challenges. *Journal of Infrastructure, Policy and Development*, 8(9), 1-21.

Lee, K. S. (2023). Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 54, 1-9.

Mandaru, S. S., Leuape, E. S., & Meilawati, F. T. (2025). Gastronomic tourism: A case study of ecofeminism in local food promotion. *Bricolage: Jurnal Magister Ilmu Komunikasi*, 11(1), 47-58.

Quezada-Sarmiento, P. A., & Chango-Cañaveral, P. M. (2025). The Role of Gastronomy as a Cultural and Touristic Identity in Quito's Historic Center. *Journal of Posthumanism*, 5(5), 3659-3669.