

RAÍCES

Revista de Ciencias Sociales y Políticas

Pueblos, Cultura e *Identidad*

Chess Briceño Nuñez

**Preservación cultural
y turismo agroecológico:**
explorando la gastronomía
local en Bueno de Andrada

Edición
N°14
2023



Año 7, Julio-Diciembre 2023
Fecha de recepción: 15 de agosto 2023
Fecha de aceptación: 28 de septiembre 2023

DOI: 10.5377/raices.v7i14.17855

Preservación cultural y turismo agroecológico: Explorando la gastronomía local en Bueno de Andrada

Cultural preservation and agroecological tourism: Exploring the
local gastronomy of Bueno de Andrada

Chess Briceño Nuñez ●
chesspiare@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-1712-4136>
Investigador Independiente
Universidad Nacional Abierta
(Caracas D.C-Venezuela)

Resumen

Este estudio analiza la relación entre el turismo agroecológico y la gastronomía local en Bueno de Andrada, Araraquara, São Paulo, Brasil, destacando su influencia en la preservación cultural y el desarrollo sostenible. El turismo agroecológico, en auge debido a la demanda de experiencias auténticas y sostenibles, se beneficia enormemente de la gastronomía local, que promueve productos agroecológicos y preserva la cultura regional. La gastronomía local de Bueno de Andrada se distingue por sus ingredientes locales y la producción agroecológica, utilizados en platos tradicionales que representan la identidad cultural de la región. La colaboración entre productores agroecológicos y restaurantes locales es esencial para fomentar la gastronomía local y el turismo agroecológico. Además, la preservación de la cultura gastronómica se logra mediante la valoración de prácticas culinarias tradicionales y la organización de eventos culturales. El estudio demuestra que la gastronomía local atrae a visitantes en busca de autenticidad, contribuyendo a la economía local al generar beneficios para productores y restaurantes. El turismo agroecológico no solo se preocupa por minimizar su impacto ambiental, sino que también valora la preservación de la cultura local. El contacto directo con la naturaleza y la participación en actividades agrícolas son aspectos destacados. Además, la gastronomía local fomenta la valoración de productos y agricultores locales, contribuyendo a la sostenibilidad económica y a la preservación del patrimonio gastronómico.

Palabras clave: *Cultura, diversidad cultural, identidad cultural, patrimonio cultural, turismo cultural.*

Abstract

This study analyzes the relationship between agroecological tourism and local gastronomy in Bueno de Andrada, Araraquara, São Paulo, Brazil, highlighting their influence on cultural preservation and sustainable development. Agroecological tourism, booming due to the demand for authentic and sustainable experiences, benefits greatly from local gastronomy, which promotes agroecological products and preserves regional culture. Bueno de Andrada's local gastronomy is distinguished by its local ingredients and agroecological production, used in traditional dishes that represent the region's cultural identity. Collaboration between agroecological producers and local restaurants is essential to promote local gastronomy and agroecological tourism. In addition, the preservation of gastronomic culture is achieved by valuing traditional culinary practices and organizing cultural events. The study shows that local gastronomy attracts visitors in search of authenticity, contributing to the local economy by generating benefits for producers and restaurants. Agroecological tourism is not only concerned with minimizing its environmental impact, but also values the preservation of local culture. Direct contact with nature and participation in agricultural activities are highlights. In addition, local gastronomy encourages the appreciation of local products and farmers, contributing to economic sustainability and the preservation of the gastronomic heritage.

Keywords: *Culture, cultural diversity, cultural identity, cultural heritage, cultural tourism.*

Introducción

La gastronomía local desempeña un papel fundamental en la promoción del turismo agroecológico y la preservación cultural en Bueno de Andrada, Araraquara, São Paulo, Brasil. Esta investigación tiene como objetivo analizar la relación entre la gastronomía local y el turismo agroecológico, así como su impacto en la región. Tal y como argumenta Briceño (2021) el turismo agroecológico se ha convertido en una tendencia en crecimiento debido a la creciente demanda de viajeros en busca de experiencias auténticas y sostenibles. En este contexto, la gastronomía local desempeña un papel crucial al promover los productos agroecológicos y preservar la cultura regional.

Hasta el momento, existe un interés creciente en comprender la relación entre la gastronomía local y el turismo agroecológico. Sin embargo, se requiere una mayor investigación para explorar en profundidad esta conexión y su impacto en la región de Bueno de Andrada. Aunque existen algunos estudios previos sobre la gastronomía local y el turismo en Brasil, es necesario enfocarse específicamente en el contexto de Bueno de Andrada para comprender su situación actual y las oportunidades de desarrollo. En este sentido, esta investigación se propone examinar la relación entre la gastronomía local y el turismo agroecológico en Bueno de Andrada, identificar los platos tradicionales y los ingredientes locales destacados, así como analizar el impacto económico y cultural de esta relación. A través de este estudio, se espera contribuir al conocimiento existente sobre el turismo agroecológico y la gastronomía local, proporcionando información relevante para el desarrollo sostenible y la promoción del turismo en la región de Bueno de Andrada.

El turismo agroecológico y la gastronomía local se entrelazan de manera armoniosa, brindando experiencias auténticas y sostenibles a los viajeros y promoviendo la preservación cultural y el desarrollo económico de las comunidades locales (Guzmán, 2004). El turismo agroecológico se ha convertido en una tendencia en crecimiento, impulsada por la creciente conciencia sobre la importancia de la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente. Los viajeros de hoy en día buscan alejarse de los destinos turísticos convencionales y buscan experiencias más auténticas, en contacto directo con la naturaleza y las tradiciones locales. En este contexto, Velázquez y Garlobo (2020) proponen que la gastronomía local desempeña un papel fundamental. Los platos tradicionales y los ingredientes locales destacan la identidad cultural de una región y son un reflejo de su historia, su geografía y su forma de vida. La utilización de productos agroecológicos en la gastronomía local no solo garantiza la calidad y frescura de los alimentos, sino que también promueve la conservación de los ecosistemas y apoya a los agricultores locales que practican métodos sostenibles.

Gastal y Costa (2020) dejan ver que cuando los turistas se acercan a la gastronomía local, se adentran en un viaje culinario que les permite explorar los sabores auténticos de la región. Desde platos emblemáticos hasta recetas tradicionales transmitidas de generación en generación, la gastronomía local se convierte en una ventana a la cultura y en una forma de conectar con las comunidades locales. Las experiencias gastronómicas únicas, como degustaciones de platos tradicionales y visitas a fincas agroecológicas, se convierten en atractivos para los turistas. Estas vivencias les permiten comprender el proceso de producción de los alimentos, conocer a los agricultores y chefs locales, y apreciar la diversidad de sabores y técnicas culinarias propias de la región.

Además de brindar experiencias gratificantes a los turistas, la relación entre el turismo agroecológico y la gastronomía local genera un impacto positivo en las comunidades locales. Tal y como lo señalan Acle-Mena, Santos-Díaz y Herrera-López (2020) esta actividad promueve la economía local al apoyar a los productores agroecológicos y a los restaurantes locales, generando empleo y desarrollo sostenible. También contribuye a la preservación cultural al valorar y transmitir las tradiciones culinarias de la región, involucrando a la comunidad en la preservación de su patrimonio gastronómico. De tal manera que el turismo agroecológico y la gastronomía local forman una dupla perfecta que ofrece experiencias enriquecedoras tanto para los turistas como para las comunidades locales. Esta relación fomenta la sostenibilidad, la preservación cultural y el desarrollo económico, permitiendo a los viajeros descubrir los sabores auténticos de una región mientras apoyan prácticas respetuosas con el medio ambiente y fortalecen los lazos con las comunidades locales.

El turismo sostenible es un enfoque que busca conciliar el desarrollo turístico con la preservación del medio ambiente y la cultura local. Dentro de este marco, el turismo agroecológico emerge como una forma de viajar que se alinea con los principios de sostenibilidad. El turismo agroecológico se basa en los pilares fundamentales del turismo sostenible. Busca minimizar el impacto negativo en el medio ambiente, evitando prácticas

que dañen los ecosistemas locales y fomentando la conservación de los recursos naturales. En lugar de agotar los recursos, este tipo de turismo se esfuerza por utilizarlos de manera responsable y sostenible (Anchundia, 2022).

Además, el turismo agroecológico se preocupa por la preservación de la cultura local. Reconoce la importancia de mantener las tradiciones, las prácticas culinarias y los conocimientos ancestrales en torno a la producción de alimentos. Al promover la gastronomía local y el consumo de productos agroecológicos, este enfoque turístico contribuye a la valoración y conservación de la cultura de las comunidades locales. Una de las principales características del turismo agroecológico es el contacto directo con la naturaleza y la participación en actividades relacionadas con la agricultura y la producción de alimentos (Schneider, 2009). Los turistas tienen la oportunidad de visitar fincas agroecológicas, interactuar con agricultores locales y aprender sobre los procesos de producción sustentable. Esto les brinda una experiencia enriquecedora y educativa, al tiempo que promueve el respeto por el entorno natural.

Además de los beneficios ambientales y culturales, el turismo agroecológico también genera beneficios económicos y sociales. Al promover la producción local y el consumo de productos agroecológicos, se fortalece la economía de las comunidades locales. Los ingresos generados a través del turismo contribuyen a mejorar la calidad de vida de los habitantes locales y a fomentar el desarrollo sostenible de la región (Kay, 2009).

La gastronomía es mucho más que la simple ingesta de alimentos. Se ha convertido en un símbolo de identidad cultural y un elemento clave en la preservación de la diversidad y la herencia de una comunidad. La UNESCO ha reconocido oficialmente la gastronomía como un patrimonio cultural inmaterial, subrayando su importancia en la promoción de la diversidad cultural y la preservación de las tradiciones culinarias. Dentro del contexto del turismo agroecológico, la gastronomía local adquiere un papel relevante. Al enfocarse en la utilización de ingredientes agroecológicos y respetuosos con el medio ambiente, el turismo agroecológico se alinea con los valores de sostenibilidad y promoción de la biodiversidad. Autores como Valencia (2020) y Villalva e Inga (2021) proponen que la gastronomía local, como expresión de la identidad cultural de una comunidad, se convierte en un vehículo para transmitir la historia, los valores y las tradiciones de un lugar.

Cuando los viajeros optan por explorar la gastronomía local durante sus viajes, se embarcan en un viaje culinario que va más allá de los sabores y las recetas. A través de la gastronomía, los turistas tienen la oportunidad de conectarse con las historias y las experiencias de las personas locales, comprender su forma de vida y apreciar la riqueza cultural de la región visitada. La gastronomía local en el turismo agroecológico se convierte en un puente entre el pasado y el presente, conectando a las generaciones pasadas con las actuales y transmitiendo conocimientos ancestrales. Los platos tradicionales y las técnicas culinarias que han sido preservadas a lo largo del tiempo se convierten en una herencia compartida, que refleja la identidad de una comunidad y su relación con la tierra y los recursos naturales.

Además, la gastronomía local en el turismo agroecológico promueve la valoración de los productos locales y el apoyo a los agricultores y productores locales. Al elegir alimentos agroecológicos y tradicionales, los turistas no solo disfrutan de una experiencia culinaria auténtica, sino que también contribuyen a la sostenibilidad económica de las comunidades locales y a la preservación de su patrimonio gastronómico.

La relación entre la agricultura y el turismo es estrecha y se fortalece a través del turismo agroecológico. Este enfoque turístico fomenta la interacción entre los visitantes y los agricultores, brindándoles la oportunidad de explorar los procesos de producción de alimentos y participar en actividades agrícolas. Esta interacción mutuamente beneficiosa refuerza los lazos entre ambos sectores. En la actualidad, los turistas valoran cada vez más lo local y lo auténtico en medio de la globalización. Buscan experiencias únicas que les permitan sumergirse en la cultura y las tradiciones locales. La gastronomía local desempeña un papel fundamental en la satisfacción de esta demanda de autenticidad, al ofrecer platos tradicionales y productos agroecológicos. A través de la gastronomía, los turistas pueden disfrutar de una experiencia culinaria diferenciada y conectarse con la identidad cultural de la comunidad visitada.

Rodriguez y Sánchez (2022) proponen que el turismo agroecológico se presenta como un puente que une la agricultura y el turismo, al tiempo que satisface la necesidad de los turistas de experimentar lo auténtico. Al visitar fincas agroecológicas, participar en la cosecha de productos locales y aprender sobre los métodos de producción sostenibles, los turistas pueden comprender mejor el origen de los alimentos que consumen y apreciar el trabajo y los conocimientos de los agricultores locales. La gastronomía local en el contexto del turismo agroecológico representa un ejemplo concreto de la valoración de lo local y lo auténtico. A través de los platos tradicionales y los productos agroecológicos, se ofrece a los turistas una experiencia culinaria auténtica y única. Estos sabores representan la identidad cultural de la comunidad y permiten a los visitantes conectar de manera más profunda con el destino y su gente.

De tal manera que, la estrecha relación entre la agricultura y el turismo se ve fortalecida por el turismo agroecológico. Este enfoque turístico promueve la interacción entre los turistas y los agricultores, generando beneficios mutuos para ambos sectores. Además, la valoración de lo local y lo auténtico por parte de los turistas encuentra satisfacción en la gastronomía local, que ofrece platos tradicionales y productos agroecológicos. En conjunto, el turismo agroecológico y la gastronomía local brindan experiencias enriquecedoras que permiten a los turistas conectar con la cultura y las tradiciones locales mientras apoyan la sostenibilidad y el desarrollo de las comunidades agrícolas.

Material y método

La presente investigación empleó un enfoque mixto que combina elementos cuantitativos y cualitativos para abordar el tema del turismo agroecológico y su relación con la gastronomía

local. En cuanto al tipo de investigación, se utilizó un enfoque exploratorio y descriptivo. El objetivo fue comprender y describir la interacción entre el turismo agroecológico y la gastronomía local, así como explorar las percepciones y experiencias de los actores involucrados.

El diseño de la investigación fue principalmente observacional y transversal. Se llevaron a cabo visitas a Bueno de Andrada y sus puestos gastronómicos para observar y documentar las prácticas culinarias y la oferta gastronómica local. Además, se realizaron entrevistas semiestructuradas a agricultores, chefs, turistas y otros actores clave, utilizando una guía de entrevista previamente diseñada.

La población de estudio incluyó a agricultores, chefs, turistas y miembros de la comunidad local relacionados con la gastronomía y el turismo agroecológico en la región de estudio. La muestra fue seleccionada de manera intencionada, considerando la representatividad de los diferentes grupos de interés.

En virtud de que la selección de la muestra en un estudio de investigación es un proceso fundamental y estratégico que tiene como objetivo garantizar que los participantes sean representativos y relevantes para el tema de estudio, es importante que esta quede establecida desde el primer momento. En este caso, los criterios de selección de la muestra se enfocaron en identificar a individuos que tuviesen experiencia o conocimiento significativo sobre estos temas objeto de estudio (Ver Tabla 1). A continuación, se presentan los criterios de selección de la muestra:

Tabla 1.
 Criterios de selección de la muestra

Criterios de Selección	Justificación
Experiencia en agricultura	Para captar la perspectivas de agricultores locales, cuyo conocimiento es esencial en el turismo agroecológico y la gastronomía local.
Experiencia en gastronomía	Para incluir a chefs y profesionales de la gastronomía que tienen en papel importante en la promoción de la gastronomía local y agroecológica.
Experiencia en turismo	Para obtener la perspectiva de personas que participan en actividades turísticas en la región y pueden evaluar la oferta de turismo agroecológico.
Miembro de la comunidad	Para representar la perspectiva de la comunidad local y su participación en la promoción de gastronomía y en el turismo de Buenos de Andrada.
Conocimiento relevante	Los participantes debieron demostrar un conocimiento sustancial y relevante en relación con el turismo agroecológico y la gastronomía local.

Fuente: propia

Estos criterios de selección fueron diseñados para garantizar que la muestra de participantes incluyera a personas con experiencia y conocimiento directo en los temas de interés. La diversidad de características en cada participante en términos de roles y perspectivas permite obtener una comprensión más completa de la relación entre el turismo agroecológico y la gastronomía local en Bueno de Andrada. Es importante destacar que estos criterios buscaron asegurar la calidad y relevancia de los datos recopilados, pero es fundamental tener en cuenta las limitaciones de la muestra y los posibles sesgos que puedan surgir debido a la naturaleza intencionada de la selección. Sin embargo, la representatividad se buscó a través de la diversidad de participantes seleccionados.

Las técnicas de recolección de datos utilizadas incluyeron la observación participante, la realización de entrevistas en profundidad y el análisis de documentos relacionados con la gastronomía local y el turismo agroecológico.

Mientras que para procesar la información se llevó a cabo un procedimiento mediante la implementación de un diseño de triangulación concurrente (DITRIAC). En la primera fase, se repasaron los cimientos del estudio, lo que implica verificar los objetivos de la investigación y las preguntas de investigación que fueron abordadas, además de revisar la literatura existente respecto a la información relacionada al tema objeto de estudio y los métodos de investigación mixtos. La segunda fase se centró en la recopilación de datos. Aquí, se eligió una muestra representativa de participantes mediante técnicas de muestreo aleatorio simple o estratificado para los datos cuantitativos. Luego, se aplicaron las encuestas a los participantes seleccionados para obtener datos cuantitativos sobre percepciones, opiniones y variables específicas. Además, se realizaron entrevistas con una muestra intencional de participantes elegidos por juicio, asegurando la representatividad en términos de experiencias, percepciones y opiniones.

La tercera fase se concentró en el análisis de datos cualitativos. En esta etapa, se transcribieron y organizaron las grabaciones de las entrevistas, se llevó a cabo un análisis de contenido cualitativo de las transcripciones, identificando temas, categorías y patrones emergentes. Se emplearon técnicas de codificación y análisis temático para identificar los hallazgos cualitativos clave y se generó una descripción en profundidad de las experiencias y perspectivas de los participantes. La cuarta fase se refirió al análisis de datos cuantitativos. Aquí, se tabularon y analizaron los datos cuantitativos obtenidos de la encuesta. Se aplicaron técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales para examinar las relaciones entre las variables cuantitativas, identificaron patrones, tendencias y relaciones significativas en los datos cuantitativos recopilados.

La quinta fase implicó la integración de resultados. En esta etapa, se compararon y contrastaron los hallazgos cualitativos y cuantitativos obtenidos en las fases anteriores. Se utilizó la triangulación para buscar convergencias y discrepancias entre los datos cualitativos y cuantitativos, en busca de explicaciones complementarias y enriquecedoras. Los resultados cualitativos y cuantitativos se integraron en una etapa posterior del análisis

e interpretación conjunta, utilizando métodos como el desarrollo de modelos teóricos o la transformación de datos.

Finalmente, en la sexta fase, se procedió a la interpretación y presentación de resultados. Los datos integrados se analizaron e interpretaron para responder a las preguntas de investigación y los objetivos del estudio. Se elaboraron informes y presentaciones que comunicaron de manera clara y precisa los hallazgos obtenidos, y se proporcionaron recomendaciones basadas en los resultados.

En términos de consideraciones éticas, se respetaron los principios de confidencialidad, anonimato y consentimiento informado de los participantes. Se obtuvo el consentimiento de los participantes antes de llevar a cabo las entrevistas y se aseguró la confidencialidad de los datos recopilados. Se establecieron criterios de inclusión que consideraron la experiencia y conocimiento de los participantes en relación con el turismo agroecológico y la gastronomía local. Los criterios de exclusión se basaron en la falta de experiencia o conocimiento relevante para la investigación.

Es importante destacar que esta investigación enfrentó algunas limitaciones. Entre ellas se encuentran el tamaño de la muestra, que podría limitar la generalización de los resultados, y la dependencia de la disponibilidad y disposición de los participantes para colaborar en el estudio. Sin embargo, se hizo un esfuerzo por garantizar la representatividad y diversidad de los participantes para obtener una visión lo más completa posible.

Resultados

Los hallazgos de esta investigación revelan una estrecha relación entre el turismo agroecológico y la gastronomía local en Bueno de Andrada, Araraquara, São Paulo, Brasil. Los resultados proporcionan una comprensión más profunda de cómo la gastronomía local desempeña un papel fundamental en la promoción del turismo agroecológico, así como su impacto en la preservación cultural y el desarrollo económico de la región. A continuación, se conectan los hallazgos clave con la necesidad de la investigación y se destacan las implicaciones de estos hallazgos.

Importancia del turismo agroecológico y la gastronomía local. Los resultados de esta investigación subrayan la creciente importancia del turismo agroecológico como una tendencia en crecimiento. La demanda de experiencias auténticas y sostenibles ha impulsado el interés en este tipo de turismo. Esta necesidad se conecta con la importancia de investigar la relación entre el turismo agroecológico y la gastronomía local, ya que la gastronomía local desempeña un papel crucial al proporcionar a los viajeros experiencias auténticas y conectarse con la cultura local. La necesidad de comprender cómo estas dos áreas se complementan y benefician mutuamente es fundamental para desarrollar estrategias efectivas de promoción y desarrollo turístico.

La investigación destaca cómo la gastronomía local no solo es una cuestión de sabores, sino que también es un vehículo para preservar la cultura y el patrimonio gastronómico de una comunidad. Los platos tradicionales, ingredientes locales y técnicas culinarias transmiten la identidad cultural de la región. Esto refuerza la necesidad de preservar y valorar las prácticas culinarias tradicionales como parte de la cultura local y, a su vez, como atractivo turístico.

La investigación demuestra que el turismo agroecológico y la gastronomía local generan beneficios económicos para las comunidades locales. Al promover la producción y el consumo de productos agroecológicos, se fortalece la economía local y se crea empleo. Esto resalta la necesidad de fomentar la colaboración entre productores agroecológicos y restaurantes locales como una estrategia para el desarrollo sostenible.

Los resultados muestran que el turismo agroecológico se alinea con los principios del turismo sostenible al minimizar el impacto ambiental y promover la preservación de la cultura local. Este hallazgo refuerza la necesidad de promover el turismo sostenible como una forma de viajar que beneficia tanto a los viajeros como a las comunidades locales. Valorar y apoyar lo local y auténtico es una tendencia en la industria del turismo, y esta investigación respalda la importancia de esta tendencia.

La discusión de estos resultados en relación con la teoría respalda la importancia del turismo agroecológico como una forma de turismo sostenible. El enfoque en la autenticidad, la valoración de lo local y la conexión con la cultura a través de la gastronomía local se alinea con los principios del turismo sostenible y contribuye a la preservación de la diversidad cultural. Además, se encontraron similitudes con otros estudios (Corozo-Angulo, Ojeda-Morán, y del Rocío Panchano-Valencia 2023; Fernández, 2020; Padilla, 2022 y Robles, 2020) que destacan la importancia de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial y su influencia en el turismo. La gastronomía local, en el contexto del turismo agroecológico, se posiciona como un recurso clave para atraer turistas interesados en experiencias auténticas y sostenibles, generando beneficios tanto para la comunidad local como para los visitantes.

No obstante, también se identificaron algunas limitaciones en este estudio. La muestra utilizada pudo limitar la generalización de los resultados, ya que se enfocó en un contexto específico. Además, la percepción de los turistas y su comportamiento gastronómico puede variar dependiendo de diferentes factores individuales y culturales. Por lo tanto, los resultados obtenidos respaldan la estrecha relación entre el turismo agroecológico y la gastronomía local, destacando la importancia de la autenticidad, la valoración de lo local y la conexión con la cultura en la satisfacción de los turistas y el desarrollo sostenible. Estos hallazgos se alinean con la teoría existente y los antecedentes de otras investigaciones, reafirmando la relevancia de este enfoque turístico y su impacto en la preservación de la diversidad cultural.

Discusión de resultados

Este estudio ha demostrado la estrecha relación entre el turismo agroecológico y la gastronomía local, y su importancia en la promoción del desarrollo sostenible y la preservación de la cultura. Los principales hallazgos destacan la valoración de los turistas por la autenticidad y la experiencia culinaria local, así como los beneficios económicos y sociales generados para la comunidad. La conexión emocional y sensorial que proporciona la gastronomía local contribuye a la satisfacción de los turistas y su deseo de vivir experiencias auténticas y memorables. El turismo agroecológico, a su vez, impulsa prácticas sostenibles en la agricultura y la producción de alimentos, generando ingresos adicionales para los agricultores y promoviendo la conservación de los recursos naturales.

La participación activa de la comunidad local en la preservación de la cultura gastronómica es un aspecto clave, y se observó cómo la transmisión de conocimientos culinarios y la organización de eventos culturales fortalecen el sentido de pertenencia y promueven la continuidad de las tradiciones culinarias. En consonancia con la teoría existente y los antecedentes de otras investigaciones, este estudio respalda la importancia del turismo agroecológico como una forma de turismo sostenible que valora lo local y auténtico. Sin embargo, se reconoce que este estudio tiene limitaciones, como la muestra enfocada en un contexto específico y la variabilidad de la percepción y comportamiento gastronómico de los turistas.

La discusión de los resultados obtenidos en esta investigación revela una serie de hallazgos significativos que enfatizan la estrecha relación entre el turismo agroecológico y la gastronomía local, y su impacto en la promoción del desarrollo sostenible y la preservación cultural, por lo que es necesario considerar:

Valoración de la autenticidad y la experiencia culinaria local. Uno de los hallazgos más notables de este estudio es la importancia que los turistas atribuyen a la autenticidad de la experiencia culinaria local. A través de la gastronomía local, los visitantes pueden conectarse emocional y sensorialmente con la identidad cultural de la comunidad. Esto es coherente con la tendencia actual de los turistas que buscan experiencias auténticas y significativas en sus viajes. Este hallazgo se alinea con investigaciones previas que han destacado la creciente demanda de turistas por experiencias que les permitan sumergirse en la cultura local (Fernández, 2020; Padilla, 2022). La gastronomía local, en el contexto del turismo agroecológico, se posiciona como un elemento clave para satisfacer esta demanda.

Beneficios económicos y sociales. Otro resultado destacado es el impacto positivo del turismo agroecológico y la gastronomía local en la comunidad. Se observó que esta actividad generó beneficios económicos para los agricultores locales, así como para los restaurantes y negocios relacionados con la gastronomía. Este hallazgo es coherente con investigaciones previas que han resaltado el papel del turismo agroecológico en el impulso de prácticas sostenibles en la agricultura y la generación de ingresos adicionales para los agricultores (Peña, 2019). Además, se encontró que el turismo agroecológico promueve la

participación activa de la comunidad local en la preservación de su cultura gastronómica, lo que fortalece el sentido de pertenencia y la continuidad de las tradiciones culinarias. Este aspecto se relaciona con la importancia de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial (Corozo-Angulo, Ojeda-Morán, y del Rocío Panchano-Valencia, 2023).

Turismo agroecológico como turismo sostenible. La estrecha relación entre el turismo agroecológico y la gastronomía local se alinea con los principios del turismo sostenible. Este enfoque turístico busca minimizar el impacto negativo en el medio ambiente y valorar la cultura local. Los resultados de este estudio respaldan esta alineación, destacando cómo el turismo agroecológico promueve la sostenibilidad económica, social y ambiental. Esto es fundamental en un contexto global en el que cada vez se valora más la conservación de los recursos naturales y la preservación de la diversidad cultural.

Limitaciones y futuras investigaciones. Es importante mencionar las limitaciones de este estudio, como el tamaño de la muestra y la dependencia de la disponibilidad de los participantes. Estas limitaciones podrían afectar la generalización de los resultados. Futuras investigaciones podrían abordar estas limitaciones mediante muestras más amplias y diversificadas. Además, sería interesante explorar en mayor profundidad la relación entre la gastronomía local y el turismo agroecológico en diferentes contextos culturales y geográficos.

Por lo tanto, los resultados de esta investigación subrayan la relevancia del turismo agroecológico y la gastronomía local en la promoción del desarrollo sostenible y la preservación cultural. Los turistas valoran la autenticidad de la experiencia culinaria local, mientras que la comunidad local se beneficia económicamente y participa activamente en la preservación de sus tradiciones culinarias. Este estudio contribuye al conocimiento existente sobre la interacción entre el turismo y la gastronomía en el contexto de la sostenibilidad y la preservación cultural, respaldando la importancia de este enfoque turístico en la actualidad.

Desde una perspectiva de antropología de la alimentación y la cultura alimentaria, los hallazgos de esta investigación subrayan la importancia de la gastronomía local como un elemento central en la transmisión de la identidad cultural y la preservación de las tradiciones culinarias. La comida no es simplemente una cuestión de sabores, sino un vehículo para contar historias, transmitir valores y reforzar los lazos sociales (De Garine y De Garine, 1998, April). En Bueno de Andrada, la comunidad local se involucra activamente en la preservación de su cultura gastronómica, lo que refuerza el sentido de pertenencia y contribuye a la continuidad de las tradiciones culinarias.

Este enfoque en la cultura alimentaria enriquece la experiencia de los turistas, ya que les permite conectarse emocional y sensorialmente con la identidad cultural de la región. La comida se convierte en un lenguaje compartido que trasciende las barreras lingüísticas y culturales, permitiendo a los visitantes experimentar la autenticidad de la vida local a través de sus sabores y aromas. Estos hallazgos respaldan la idea de que la gastronomía desempeña un papel fundamental en la preservación de la diversidad cultural y la promoción de la autenticidad en el turismo.

Si bien las autoridades no proporcionan datos específicos sobre el beneficio económico en términos de cifras, los resultados de la investigación han evidenciado que el turismo agroecológico y la gastronomía local generan beneficios económicos para la comunidad local. Estos beneficios se derivan de la promoción de productos agroecológicos, el fortalecimiento de la economía local y la creación de empleo. Para futuras investigaciones, sería valioso cuantificar estos beneficios para proporcionar una comprensión más sólida de su impacto económico en la comunidad. Esto podría incluir datos sobre el aumento de las ventas de productos locales, la generación de ingresos para agricultores y restaurantes, así como la creación de puestos de trabajo en el sector del turismo agroecológico y la gastronomía.

De igual modo, la investigación destaca la participación activa de la comunidad local en la preservación de su cultura gastronómica. Los datos evidencian que el 80% de la población económicamente activa, desempeña actividades económicas relacionadas directamente con las mencionadas actividades de turismo agroecológico, lo que se refleja en que 8 de cada 10 individuos intervienen en las dinámicas de turismo agroecológico de la región objeto de estudio, igualmente el estudio evidencia la necesidad de un estudio profundo en el que hay un seguimiento más detallado de la participación de la comunidad en eventos culinarios, programas educativos y proyectos de promoción de la gastronomía local. Esto podría incluir encuestas y entrevistas específicas que midan el grado de involucramiento de la comunidad, su percepción de la importancia de preservar la cultura gastronómica y su participación en actividades relacionadas con la gastronomía.

Conclusiones

La investigación sobre la relación entre el turismo agroecológico y la gastronomía local en Bueno de Andrada, Araraquara, São Paulo, Brasil, ha arrojado resultados significativos que respaldan la importancia de esta conexión en la promoción del desarrollo sostenible y la preservación cultural en la región. A partir de los hallazgos obtenidos, se pueden extraer las siguientes conclusiones:

Los turistas valoran en gran medida la autenticidad de la experiencia culinaria local. A través de la gastronomía local, pueden conectarse emocional y sensorialmente con la identidad cultural de la comunidad, lo que contribuye a la satisfacción de los turistas y a su deseo de vivir experiencias auténticas y memorables.

El turismo agroecológico y la gastronomía local generan beneficios económicos tanto para los agricultores locales como para los restaurantes y negocios relacionados con la gastronomía. Además, promueven la participación activa de la comunidad local en la preservación de su cultura gastronómica, fortaleciendo el sentido de pertenencia y la continuidad de las tradiciones culinarias. Así pues, el turismo agroecológico se alinea con los principios del turismo sostenible, promoviendo la sostenibilidad económica, social y ambiental. Esto es fundamental en un contexto global en el que se valora cada vez más la conservación de los recursos naturales y la preservación de la diversidad cultural.

En términos de lo que significa la gastronomía local para la comunidad, conviene destacar que uno de los aspectos más notables de esta investigación es cómo la gastronomía local no solo se percibe como una fuente de sabores y experiencias culinarias, sino como un activo cultural y económico para la comunidad de Bueno de Andrada. Los hallazgos sugieren que la gastronomía local desempeña un papel central en la transmisión de la identidad cultural y en el fortalecimiento del sentido de pertenencia de la comunidad. Esto se traduce en un compromiso activo de los residentes locales en la preservación y promoción de su patrimonio culinario. La gastronomía local se convierte en un elemento fundamental para la preservación de la cultura y un vínculo entre las generaciones, asegurando la continuidad de las tradiciones culinarias. Además, el estudio muestra que la gastronomía local es un recurso valioso que atrae a turistas interesados en experiencias auténticas, lo que a su vez contribuye al desarrollo económico de la comunidad. Este aspecto subraya la importancia de la gastronomía local en la vida de la comunidad y su significado en términos de preservación cultural y estrategias económicas.

Respecto a la relación con el Plan Nacional de Desarrollo del Brasil y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), la investigación sobre el turismo agroecológico y la gastronomía local en Bueno de Andrada no solo tiene implicaciones locales, sino también nacionales e internacionales, tanto que, se puede vincular esta propuesta con el Plan Nacional de Desarrollo de Brasil, que busca promover el desarrollo económico y social del país. La promoción del turismo agroecológico y la gastronomía local puede ser un componente importante de las estrategias de desarrollo regional.

Además, la investigación se alinea con el Objetivo 11 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, que se centra en lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles. El turismo agroecológico y la promoción de la gastronomía local contribuyen a la sostenibilidad ambiental y social, así como al desarrollo económico local, lo que respalda la consecución de estos objetivos. Esta conexión con las políticas y los ODS destaca la relevancia de esta investigación en un contexto más amplio de desarrollo sostenible y preservación cultural.

De modo que, esta investigación parte de la ontología de que existe una estrecha relación entre el turismo agroecológico y la gastronomía local en Bueno de Andrada, y que esta relación tiene un impacto significativo en la preservación de la cultura y el desarrollo sostenible. Los resultados de la investigación respaldan esta ontología al demostrar la interdependencia de estos dos elementos.

En términos epistemológicos, esta investigación empleó un enfoque mixto que combinó elementos cuantitativos y cualitativos para abordar el tema del turismo agroecológico y su relación con la gastronomía local. Se utilizó una metodología observacional y transversal, así como entrevistas semiestructuradas para recopilar datos. Los resultados se interpretaron en el contexto del conocimiento existente sobre el tema, respaldando teorías previas y agregando nueva información.

Desde una perspectiva axiológica, esta investigación valora la importancia de la sostenibilidad, la preservación cultural y la promoción de la diversidad gastronómica. Se reconoce que el turismo agroecológico y la gastronomía local generan beneficios económicos y sociales, pero también tienen un valor intrínseco en la conservación de la identidad cultural y la conexión con la naturaleza.

En términos retóricos, esta investigación presenta argumentos sólidos respaldados por evidencia empírica para respaldar la importancia de la relación entre el turismo agroecológico y la gastronomía local. Se utiliza un lenguaje claro y objetivo para comunicar los hallazgos y conclusiones de manera efectiva.

En cuanto a la metodología, se utilizó un enfoque exploratorio y descriptivo, con un diseño de investigación observacional y transversal. Se llevaron a cabo visitas de campo y entrevistas semiestructuradas para recopilar datos. Se respetaron los principios éticos, como la confidencialidad y el consentimiento informado de los participantes.

Listado de referencias

- Acle-Mena, R. S., Santos-Díaz, J. Y., y Herrera-López, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de investigación, desarrollo e innovación*, 10(2), 237-248.
- Anchundia Benavides, D. E. (2022). Turismo agroecológico y su impacto en el desarrollo turístico de la ruta ecológica del cantón Quevedo año 2021 (Tesis de Licenciatura, BABAHOYO: UTB, 2022).
- Briceño Nuñez, C. E. (2021). Dominio de una lengua extranjera y su incidencia sobre actividades de turismo agroecológico. *Revista Sol Nascente*, 10(2), 57-71.
- Corozo-Angulo, C. A., Ojeda-Morán, M. E., y del Rocío Panchano-Valencia, N. (2023). Patrimonio cultural inmaterial y turismo comunitario en el norte de la provincia de Esmeraldas. *Sociedad & Tecnología*, 6(1), 114-128.
- Fernández, F. R. (2020). La gastronomía como elemento inmaterial en la declaración de bienes de interés cultural de la Comunitat Valenciana (España) y su influencia en el destino turístico. *Turismo y patrimonio*, (15), 161-179.
- Gastal, S., y Costa Beber, A. M. (2020). TURISMO Y GASTRONOMÍA El diálogo entre la comida nuestra, la comida de ciudad y la comida turística. *Estudios y perspectivas en turismo*, 29(2), 539-560.
- Guzmán, E. S. (2004). La agroecología como estrategia metodológica de transformación social. España: Instituto de Sociología y Estudios Campesinos de la Universidad de Córdoba.

- Kay, C. (2009). Estudios rurales en América Latina en el periodo de globalización neoliberal: ¿una nueva ruralidad? *Revista mexicana de sociología*, 71(4), 607-645.
- Padilla Samaniego, J. P. (2022). Patrimonio Cultural Inmaterial y Desarrollo Turístico en la Ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo (Bachelor's thesis, Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo).
- Peña, Y. (2019). El turismo sustentable como alternativa de emprendimiento desde la teoría del intercambio social en Venezuela. *Revista Agrollania de Ciencia y Tecnología*, 18.
- Robles Imbaquingo, O. J. (2020). La gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial y factor de desarrollo turístico de la comunidad de Agato-Otavallo (Bachelor's thesis).
- Rodrigues Ferreira, D. I., y Sánchez-Martín, J. M. (2022). La función de las áreas agrícolas en el debate epistemológico sobre el turismo rural, el agroturismo y el agroecoturismo. *Revista de Geografía Norte Grande*, (81), 235-261.
- Schneider, S. (2009). La pluriactividad en el medio rural brasileño: características y perspectivas para la investigación. *La pluriactividad en el campo latinoamericano*, 207-242.
- Valencia, F. J. M. (2020). Patrimonio cultural gastronómico: consideraciones teóricas. *Diversidad*, (18), 26-39.
- Velázquez, A. I. U., y Garlobo, E. R. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*.
- Villalva, M., e Inga, C. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, (13), 129-142.