

Huella turística agroecológica: inventario de los recursos etno-gastronómicos de la parroquia calderas, Barinas-Venezuela

Agroecological tourist footprint: inventory of the ethnogastronomic resources of the calderas parish, Barinas-Venezuela

Presentado

14/02/2025

Aceptado

05/04/2025

Autores:

Betzaida Margarita Cáceres Montilla

Docente Investigadora

Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora, Venezuela.

Betzaidamargarita1969@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0003-1897-3687>

Alfonso José Fernández

Docente adscrito

Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora, Venezuela.

alfjosefer@gmail.com

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

Mildred del Valle Paredes

Docente Investigadora

Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora, Venezuela.

alfprof.mparedes@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0009-5878-4390>

RESUMEN

La investigación tiene como propósito develar el inventario de recursos etnogastronómicos que contribuirá al desarrollo de una oferta turística agroecológica de la parroquia Calderas, Barinas. Este estudio se fundamenta en una metodología cualitativa descriptiva, específicamente la Investigación-Acción Participativa (IAP), lo que permite una exploración profunda y contextualizada del fenómeno en estudio. La adopción de una perspectiva sociocrítica facilita el análisis de las dinámicas de poder y las estructuras sociales que influyen en la realidad investigada, se identificaron 23 recursos turísticos asociados al patrimonio biocultural. Estos hallazgos develan que la Parroquia Calderas alberga una rica diversidad biocultural que la posiciona como un destino turístico con un potencial inmenso. Sus productos gastronómicos únicos, paisajes atractivos y manifestaciones culturales tradicionales ofrecen una amplia gama de oportunidades para desarrollar el turismo agroecológico, gastronómico y de aventura. Sin embargo, para aprovechar al máximo este potencial, es necesario superar desafíos como la falta de infraestructura y capacitación. La propuesta de rutas turísticas temáticas, como la "Huella Turística Agroecológica", que combinen la experiencia gastronómica con la exploración de los paisajes naturales y prácticas agroecológicas, puede generar ingresos para la comunidad, preservar el patrimonio biocultural y fomentar un desarrollo sustentable. Concluyendo que el inventario de recursos de la Parroquia Calderas revela una oportunidad única para impulsar el desarrollo local a través del turismo agroecológico. Ofrecer experiencias gastronómicas auténticas y actividades en contacto con la naturaleza puede generar ingresos y proteger el ambiente.

Palabras clave: desarrollo sustentable, etnogastronomía, inventario turístico, recursos gastronómicos, turismo agroecológico.

ABSTRACT

The purpose of this research is to uncover the inventory of ethnogastronomic resources that will contribute to the development of an agroecological tourism offering in the Calderas Parish, Barinas. This study is based on a descriptive qualitative methodology, specifically Participatory Action Research (PAR), which allows for an in-depth and contextualized exploration of the phenomenon under study. The adoption of a sociocritical perspective facilitates the analysis of

the power dynamics and social structures that influence reality under investigation. Twenty-three tourism resources associated with biocultural heritage were identified. These findings reveal that the Calderas Parish is home to a rich biocultural diversity that positions it as a tourist destination with immense potential. Its unique culinary products, attractive landscapes, and traditional cultural expressions offer a wide range of opportunities for developing agroecological, gastronomic, and adventure tourism. However, to fully realize this potential, challenges such as a lack of infrastructure and training must be overcome. Proposing themed tourist routes, such as the “Agroecological Tourism Footprint,” which combine gastronomic experiences with exploration of natural landscapes and agroecological practices, can generate income for the community, preserve biocultural heritage, and foster sustainable development. In conclusion, the resource inventory of Calderas Parish reveals a unique opportunity to boost local development through agroecological tourism. Offering authentic gastronomic experiences and activities in contact with nature can generate income and protect the environment.

Keywords: sustainable development, ethnogastronomy, tourism inventory, gastronomic resources, agroecological tourism.

INTRODUCCIÓN

La relación intrínseca entre la gastronomía y la cultura de un lugar es innegable. Este patrimonio intangible se convierte en un recurso apreciable para desarrollar una oferta turística sustentable y diferenciada, capaz de atraer a un segmento de turista cada vez más consciente de la importancia de la autenticidad en sus experiencias de viaje. En este contexto, el inventario de recursos etnogastronómicos emerge como una herramienta para la valorización y preservación de las tradiciones culinarias de diversas culturas. No solo actúa como un registro de prácticas alimentarias, sino que también refleja la identidad cultural y la historia de las comunidades. Además, al fusionar la etnogastronomía con el turismo agroecológico, las localidades pueden enriquecer su oferta turística a través de la diversidad gastronómica.

En este contexto, la parroquia Calderas ubicada en el municipio Bolívar del estado Barinas, posee una rica diversidad cultural y gastronómica que, hasta ahora,

se ha explorado de manera superficial dentro del ámbito turístico. A pesar de su potencial, la falta de un inventario sistemático de recursos etnogastronómicos impide que tanto los visitantes como los emprendedores locales identifiquen y valoren adecuadamente estos elementos únicos. Sin un registro claro de las tradiciones culinarias, los ingredientes autóctonos y las prácticas agrícolas locales, es difícil diseñar experiencias que destaquen la autenticidad cultural de la región, lo que limita el desarrollo de un turismo atractivo y sostenible.

Además, la integración de la gastronomía en el turismo agroecológico puede desempeñar un papel crucial en la conservación de la biodiversidad y el desarrollo económico local. Sin embargo, para que esto se materialice, es de vital importancia identificar y poner en valor estos recursos existentes. Adicionalmente, los productores locales, quienes son los guardianes de estas tradiciones, deben ser incluidos y empoderados en el proceso. Sin un inventario adecuado, se corre el riesgo de desestimar su conocimiento y habilidades, lo que puede resultar en la pérdida de prácticas culinarias tradicionales y en la disminución de la cohesión social en la comunidad.

Por tanto, surge la necesidad de develar un inventario de recursos etnogastronómicos que no solo documente la riqueza culinaria de Calderas, sino que también establezca un puente entre la gastronomía, la agricultura y el turismo. Este proceso permitiría diseñar una oferta turística agroecológica que no solo atraiga a visitantes interesados en experiencias auténticas, sino que también contribuya a la preservación del patrimonio cultural y a la mejora de la calidad de vida de los habitantes locales. La creación de este inventario es un paso esencial para promover un modelo de desarrollo turístico que sea sostenible, inclusivo y consciente de las particularidades culturales de la parroquia. Para ello se plantea responder a la interrogante ¿Cómo contribuirá el inventario de recursos etnogastronómicos para fortalecer la oferta turística agroecológica de la parroquia Calderas, Barinas? Dicha pregunta encontró respuesta mediante la aplicación de instrumentos de recolección de datos, cuyos resultados se detallan en la discusión.

Turismo agroecológico

De esta manera, el turismo agroecológico se distingue por fomentar la produc-

ción local, la participación comunitaria y el respeto al medio ambiente, generando productos turísticos responsables desde una óptica económica, social y ambiental (Fernández, 2024). Este enfoque holístico permite a los visitantes disfrutar de experiencias auténticas y enriquecedoras, forjando una conexión más profunda con la cultura local y el entorno natural. A nivel global, este tipo de turismo está en auge y ha encontrado en Latinoamérica un terreno fértil para su implementación, destacándose países como Cuba, Colombia, Costa Rica y Ecuador como pioneros. En Venezuela, pese a los desafíos, emergen oportunidades significativas gracias a la creciente demanda de vivencias auténticas y al impulso de organizaciones que consolidan este sector como una alternativa viable para la conservación ambiental (Calvopiña *et al.*, 2024; Mc Carthy *et al.*, 2024; Fernández, 2024).

Principios del turismo agroecológico

El turismo agroecológico se configura como una alternativa viable y sostenible dentro de la dinámica turística contemporánea. Según Fernández (2025), este enfoque turístico no solo promueve el disfrute de entornos naturales y rurales, sino que también fomenta prácticas agrícolas responsables y sostenibles. En este sentido, el turismo agroecológico se fundamenta en una serie de principios que garantizan el respeto por el medio ambiente, la cultura local y la economía de las comunidades.

Entre los principios destacados por Fernández (2025) se encuentra la conservación de la biodiversidad. Este aspecto es crucial, ya que el turismo agroecológico busca proteger las variedades de flora y fauna locales, así como los ecosistemas que sostienen las actividades agrícolas. Asimismo, se promueve la educación ambiental, permitiendo a los visitantes comprender la importancia de la producción agrícola sostenible y su impacto en el entorno.

Otro principio es la valorización de la cultura local, que potencia la identidad de las comunidades y promueve el interculturalismo. A través de la participación de los habitantes en la oferta turística, se fortalece el tejido social y se generan oportunidades económicas que benefician directamente a la población. Este enfoque no solo enriquece la experiencia del turista, sino que también contribuye al desarrollo de una economía más justa y equitativa.

En general, el turismo agroecológico fomenta un modelo de desarrollo que prioriza la sostenibilidad en todas sus dimensiones: económica, social y ambiental. De este modo, la propuesta de Fernández (2025) se perfila como una respuesta ante los desafíos actuales que enfrenta el sector turístico, ofreciendo un camino hacia un futuro más sostenible y responsable. En conclusión, la implementación de los principios del turismo agroecológico puede ser una clave para preservar nuestras tradiciones y recursos naturales, al tiempo que se satisface el creciente interés de los turistas por experiencias auténticas y responsables.

Etnogastronomía

La etnogastronomía, entendida como el estudio de las relaciones entre la cultura y la alimentación, se erige como un marco conceptual esencial para comprender la relevancia de los recursos gastronómicos locales en el desarrollo turístico. Diversos estudios (Cruz *et al.*, 2024; Hernández *et al.*, 2024; Briceño, 2024) destacan la gastronomía no solo como un elemento identitario, sino también como un motor clave de desarrollo económico, especialmente en comunidades rurales.

En el ámbito turístico, la gastronomía ha emergido como un atractivo de gran potencial, especialmente cuando se asocia con prácticas agroecológicas. Investigaciones realizadas por Casimiro (2022) y Fernández (2022) subrayan la vital importancia de las bebidas tradicionales y de los sistemas alimentarios locales para el desarrollo del turismo agroecológico, un modelo que busca integrar la sostenibilidad con la actividad turística. Vélez *et al.* (2024) sostienen que este enfoque turístico se orienta hacia el desarrollo sustentable de las comunidades rurales, promoviendo la actividad agrícola con experiencias turísticas que realzan la valorización de los recursos naturales y culturales del entorno.

En síntesis, la etnogastronomía no solo resalta la riqueza culinaria de las regiones, sino que también se convierte en una vía sostenible para el desarrollo del turismo, integrando cultura, economía y medio ambiente en un marco que beneficia tanto a las comunidades locales como a los turistas en busca de experiencias auténticas y significativas. La elaboración de inventarios debe adoptar

un enfoque participativo que involucre a los habitantes locales, ya que su inclusión enriquece el proceso y fortalece el sentido de pertenencia y compromiso de la comunidad. Esto puede resultar en un turismo más inclusivo y equitativo, donde los beneficios se distribuyan de manera justa entre todos los actores involucrados.

Por ende, el inventario de recursos etnogastronómicos se presenta como un recurso esencial para preservar la identidad cultural de Calderas y promover el turismo agroecológico, permitiendo la identificación y valoración de productos y tradiciones culinarias para crear experiencias que atraigan visitantes, impulse la economía local y conserven el patrimonio. En definitiva, un enfoque integrado que respete y abrace estos recursos puede elevar el turismo agroecológico, convirtiéndolo en un motor de cambio y desarrollo para las comunidades.

Inventarios de recursos turísticos

En la actualidad, el turismo enfrenta el desafío de equilibrar el interés por la sostenibilidad con la demanda de experiencias auténticas y enriquecedoras. En este contexto, la identificación y gestión de recursos turísticos se erigen como elementos fundamentales para asegurar un desarrollo responsable. Los inventarios de recursos turísticos no solo permiten una mejor organización, sino que también facilitan la planificación a largo plazo, asegurando que las comunidades y los entornos naturales se beneficien de manera equitativa del flujo turístico.

El inventario de recursos turísticos radica en su capacidad para servir como un instrumento esencial en la planificación y desarrollo del turismo en un destino. Este registro sistemático y detallado incluye no solo los recursos naturales, como paisajes y biodiversidad, sino también los recursos culturales, que abarcan tradiciones, monumentos y expresiones artísticas. Además, contempla elementos materiales e inmateriales que son necesarias para atraer a los turistas. Tal y como se expone en el estudio de Fernández *et al.* (2024), “los inventarios no solo identifican y catalogan los recursos, sino que también permiten clasificar y categorizar prácticas agrícolas, saberes ancestrales e históricos de un lugar, que pueden convertirse en atractivos para el turismo” (p. 48).

De esta manera, la creación de un inventario de recursos turísticos tiene múltiples beneficios para los destinos. En primer lugar, promueve la revalorización de su patrimonio. Los destinos que cuentan con un inventario bien elaborado pueden identificar y resaltar aquellos aspectos únicos que los diferencian de otros lugares, generando un sentido de pertenencia y promoviendo el interés de los turistas. Esta revalorización es esencial, ya que permite a las comunidades no solo mejorar su oferta turística, sino también contribuir a la conservación de sus recursos culturales y naturales. Naranjo *et al.* (2022) definen la oferta turística como “una mezcla de atractivos, servicios y productos que se muestran a los turistas o visitantes que desean realizar un viaje” (p. 406). Esta definición destaca la naturaleza multifacética de la oferta turística, que abarca tanto los elementos tangibles (atractivos, productos) como los intangibles (servicios) que se ofrecen a los turistas.

Por otro lado, el inventario de recursos turísticos se convierte en una herramienta para la toma de decisiones estratégicas en la gestión y promoción del turismo. Las informaciones recopiladas en el inventario permiten a los gestores del turismo identificar oportunidades de desarrollo y áreas de mejora. Al conocer los recursos disponibles, se facilita la elaboración de planes de marketing que apunten a atraer segmentos específicos de turistas. Asimismo, este enfoque permite desarrollar productos turísticos innovadores que se alineen con la demanda del mercado, estimulando el crecimiento económico de la región.

En este contexto, los inventarios turísticos representan un primer paso crucial para cualquier estrategia de desarrollo turístico, ya que permiten identificar, describir y valorar los recursos culturales y naturales de un territorio, convirtiéndolos en activos fundamentales para la promoción y gestión de destinos. Como mencionan Fernández *et al.* (2023), “los inventarios turísticos permiten aprovechar los recursos agroecológicos para impulsar el desarrollo socioeconómico y ambiental” (p. 2). Un inventario de recursos etnogastronómicos se convierte así en una herramienta esencial que identifica, clasifica y jerarquiza productos y tradiciones culinarias locales, facilitando la creación de experiencias turísticas únicas que promueven la preservación cultural y el desarrollo económico.

Huella turística agroecológica:

La Huella Turística Agroecológica se erige como un concepto fundamental en la evaluación del impacto del turismo en áreas rurales que adoptan principios agroecológicos. Este enfoque, según Fernández (2025), permite medir las repercusiones del turismo en territorios donde la producción de alimentos se realiza de manera sostenible, buscando minimizar efectos adversos mientras se conserva la biodiversidad, la cultura local y los recursos naturales. La promoción de un desarrollo equilibrado y respetuoso he aquí el objetivo primordial. La agroecología se define como un conjunto de prácticas agrícolas que priorizan la sostenibilidad. Según Altieri y Nicholls (2020), estas prácticas incluyen la reducción del uso de agroquímicos y el fomento de la biodiversidad, factores que son cruciales en la conservación de los recursos naturales. En el ámbito turístico, esto implica que la producción de alimentos destinada a los visitantes debe alinearse con dichos principios ecológicos. Al optar por el turismo agroecológico, se contribuye a la preservación de paisajes rurales, se protege la integridad de los ecosistemas y se generan ingresos sostenibles para las comunidades locales.

Asimismo, el turismo agroecológico se convierte en un mecanismo de incentivo para la conservación de prácticas agrícolas tradicionales y sostenibles. Estas prácticas no solo promueven un ambiente saludable, sino que también ayudan a la captura de carbono, lo que resulta en un impacto positivo en la mitigación del cambio climático. En consecuencia, la huella turística agroecológica representa una oportunidad para integrar el turismo con la sostenibilidad, fomentando un desarrollo que respeta tanto a las comunidades locales como a su entorno natural.

METODOLOGÍA

Este artículo tiene como objetivo principal abordar la siguiente interrogante ¿Cómo puede el inventario de recursos etnogastronómicos contribuir al desarrollo de una oferta turística agroecológica de la parroquia Calderas, Barinas? Esta investigación tuvo un enfoque cualitativo de tipo descriptivo y un diseño de campo al que se aplicó el método de acción participativa (IAP), adoptó una perspectiva sociocrítica. Siguiendo a Valle *et al.* (2022), Zapata y Rondán (2016) y Paredes *et al.* (2023), se buscó generar conocimiento práctico y relevante para la comunidad, trabajando colaborativamente en un proceso cíclico

de diagnóstico, planificación e inventario turístico. Así mismo, el muestreo de tres (3) informantes clave resultó fundamental para obtener un entendimiento profundo y realista de las dinámicas sociales, culturales y económicas que intervinieron en esta oferta turística. Se utilizaron técnicas e instrumento de recolección de la información como la observación participante, la entrevista en profundidad, análisis de contenido y revisión documental.

Siguiendo la propuesta de Castro (2021), esta investigación adoptó una metodología innovadora para evaluar de manera integral los recursos turísticos de la comunidad, superando los enfoques tradicionales. Al haber considerado tanto atractivos consolidados como aquellos con potencial de desarrollo, esta metodología permitió una planificación y gestión turística más precisa y completa, en línea con las recomendaciones del Centro Interamericano de Capacitación Turística (CICATUR) (2019). Ver Tabla 1.

Tabla 1

Propuesta metodológica de inventario de atractivos turísticos rurales

Etapas	Fases	Descripción
Levantamiento de Información	Fase I: Información básica	Recopilación de datos sobre el recurso turístico y su entorno a través de salidas de campo y fuentes oficiales.
		Identificación del tipo de recurso (natural o cultural)
Inventario Turístico	Fase I: Clasificación	Clasificación del recurso dentro de una matriz de tipos y subtipos predefinida.
	Fase I: Revisión de criterios	Revisión y selección de los criterios que se utilizarán para evaluar el recurso.
Jerarquización	Fase II: Asignación y ponderación	Asignación de valores numéricos a cada criterio y cálculo de un puntaje total para el recurso.
	Fase III: Ficha de jerarquización	Elaboración de una ficha final que resume la evaluación y ordena los recursos según su importancia.

Nota: tomado de Castro (2021).

La tabla 1 describe un proceso de cuatro pasos para la evaluación de los recursos etnogastronómicos de Calderas: 1) Recopilación detallada de información; 2) clasificación dentro de un sistema categorizado; 3) evaluación mediante criterios específicos y asignación de valores; y 4) jerarquización para identificar los recursos con mayor potencial turístico. Para garantizar la relevancia de la

información, se involucró a expertos locales. Utilizando herramientas especializadas y un enfoque participativo, se buscó crear un inventario completo de los recursos etnogastronómicos, lo que permitió desarrollar una oferta turística agroecológica sólida y sustentable en la parroquia Calderas.

RESULTADOS

La presente sección de análisis y discusión de resultados se centra en develar un inventario de recursos etnogastronómicos para desarrollo de una oferta turística agroecológica de la parroquia Calderas, Barinas, a través de la aplicación de un instrumento a los actores claves, apoyado de un proceso de recopilación, clasificación, evaluación y jerarquización, para ello se aplicaron tres etapas (diagnóstico, inventario y jerarquización) de los recursos existentes en la comunidad de Calderas, Municipio Bolívar estado Barinas.

Etapas I. Diagnóstico turístico de la Parroquia Calderas, Barinas

Siguiendo los lineamientos de la investigación-acción participativa. Según la propuesta de Paredes *et al.* (2023), se realizó un diagnóstico turístico de la Parroquia Calderas, Barinas, que permitió explorar las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas utilizando una matriz FODA. Ver Tabla 2.

En la tabla 2 la parroquia Calderas presenta un gran potencial turístico gracias a su rico patrimonio cultural y natural, especialmente en el ámbito agroecológico. Productos locales como la nuez de caldera, la conopia y el café, junto a atractivos naturales como cascadas y balnearios, conforman una oferta única. Sin embargo, para aprovechar este potencial es necesario superar desafíos como la falta de infraestructura y capacitación. A través de un diagnóstico turístico detallado y la aplicación de metodologías de Castro (2021), se busca develar el inventario de recursos etnogastronómicos que contribuirá al desarrollo de una oferta turística agroecológica de la parroquia Calderas, Barinas.

Tabla 2

Diagnóstico turístico de la Parroquia Calderas, Barinas

Fortalezas (F)	Debilidades (D)
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Festividades tradicionales, artesanía local, música de cuerdas, entre otros elementos que fortalecen la identidad cultural. ✓ Paisajes andinos, cafetales, ríos, cascadas y áreas protegidas como el Parque Nacional Doctor José Gregorio Hernández. ✓ Abundante flora y fauna, incluyendo especies endémicas y en peligro de extinción. ✓ Potencial turístico: Variedad de atractivos naturales y culturales, infraestructura turística en desarrollo, y potencial para el turismo rural y de aventura. ✓ Fuertes lazos comunitarios, arraigados en tradiciones y costumbres. ✓ Cultivo de café de bosque, hortalizas y producción artesanal, lo cual contribuye a la economía local. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dificultad de acceso a algunos sectores de la parroquia, lo que limita el desarrollo económico y social. ✓ Falta de servicios básicos y de calidad en algunas zonas. ✓ Poco conocimiento de los atractivos turísticos de la parroquia a nivel nacional e internacional. ✓ La economía local es vulnerable a las fluctuaciones del mercado y a los eventos climáticos extremos. ✓ La economía se basa principalmente en la agricultura y el turismo, lo que limita las oportunidades de empleo. ✓ La población local requiere capacitación en gestión turística y atención al cliente.
Oportunidades (O)	Amenazas (A)
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aprovechar los recursos naturales y culturales para impulsar el turismo rural y de aventura, generando ingresos para la comunidad. ✓ Promover la producción y comercialización de productos agrícolas y artesanales, generando empleo y desarrollo económico. ✓ Impulsar proyectos de conservación y educación ambiental, asegurando la sustentabilidad de los recursos naturales. ✓ Aprovechar los programas y proyectos gubernamentales para el desarrollo rural y la protección del ambiente. ✓ Mejorar la accesibilidad y la calidad de los servicios turísticos. ✓ Empoderar a las comunidades locales para que participen activamente en la gestión de sus recursos y en la toma de decisiones. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Afectación de los recursos hídricos, la agricultura y la biodiversidad. ✓ Pérdida de la cobertura forestal, contaminación de los ríos y suelos. ✓ Tala ilegal, caza furtiva y extracción de minerales. ✓ Desacuerdos entre diferentes actores sociales por el uso de los recursos naturales. ✓ Dificultad para posicionarse en el mercado turístico.

Etapa II. Inventario de atractivos turísticos de un territorio

De esta manera, se utilizó la metodología de Castro (2021) para evaluar y clasificar siete recursos turísticos de Calderas, considerando su valor económico, cultural y potencial de desarrollo. Entre los recursos con mayor potencial etno-

gastronómico se encuentran la nuez de caldera, la conopia y el café. Los resultados de esta evaluación, presentados en la Tabla 3, servirán para diseñar rutas turísticas gastronómicas y productos turísticos que destaquen la identidad cultural de la región.

Tabla 3

Clasificación de los recursos turísticos existentes de un territorio

Nro.	Recurso	Clasificación	Tipo	Subtipo	Jerarquización
1	Ruta Gastronómica "Sabores de Calderas"	Cultural	Elaboración de productos artesanales	Etnogastronomía	I
2	Un Día en la Finca	Cultural	Elaboración de productos artesanales	Turismo Agroecológico	II
3	Festival Gastronómico "Sabores de Calderas"	Cultural	Creencias populares y Gastronomía	Etnogastronomía	II
4	Cenas en Casas de Familia	Cultural	Gastronomía	Etnogastronomía	I
5	Picnic en el Campo	Cultural	Tradiciones, Dulces y bebidas Típicas	Turismo Agroecológico	I
6	Cata de Vinos y Licores Artesanales	Cultural	Gastronomía	Enoturismo artesanal	II
7	Carreras de Cintas	Cultural	Creencias populares y Gastronomía	Turismo cultural	II
8	Balneario Turístico Natural Laguna de Luisa	Natural	Balneario	Ecoturismo	II
9	Aguas Termales del Cerro El Bejuco	Natural	Balneario	Turismo de Salud	II
10	Mirador La Peña Las Carmelitas	Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	II
11	Mirador Las Margaritas	Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	II
12	Cerro El Gobernador	Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	II
13	Ruta Ecoturísticas "Encantos, sueños y leyendas"	Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	III
14	Paseo Turístico Calderas – El Paramito	Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	III
15	Pozo Azul	Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	III
16	Ruta Calderas - La Aguada - Cueva de la Iglesia	Natural	Monumentos naturales	Ecoturismo	III
17	Iglesia Santa Rosa de Lima	Cultural	Manifestaciones Culturales Arquitectura	Turismo Religioso	II

18	Ruta Bosque los pinos	Natural	Monumentos naturales	Senderismo	III
19	Ruta con aroma a café y cacao	Natural	Elaboración de productos artesanales	Turismo Agroecológico	III
20	Paseo Calderas - Cañón de la Arandía	Natural	Caminos Pintorescos	Senderismo	II
21	Balneario Piedra del Patio	Natural	Caminos Pintorescos	Ecoturismo	II
22	Paseo El Chorrerón	Natural	Monumentos naturales	Senderismo	III
23	Paseo La Vulcanera	Natural	Monumentos naturales	Senderismo	III

En la tabla 3 se revela un tesoro de 23 recursos bioculturales en la Parroquia Calderas, que combinan a la perfección la riqueza gastronómica y la belleza natural. En el ámbito cultural, la parroquia ofrece una experiencia culinaria única a través de rutas y festivales que celebran la cocina tradicional, además de actividades relacionadas con el turismo agroecológico y el enoturismo artesanal. Manifestaciones culturales como las carreras de cintas y la rica arquitectura religiosa completan esta oferta. En cuanto a los atractivos naturales, balnearios, miradores, cerros y rutas de senderismo invitan a los visitantes a disfrutar del ecoturismo y el turismo de aventura. Por ello, se realizará una ficha de levantamiento de los recursos turísticos, mediante una propuesta de ruta turística agroecológica y etnogastronómica, denominada “Huella Turísticas Agroecológicas: Descubriendo Sabores y Paisajes en Calderas”, el cual representa un conglomerado de recursos naturales y culturales de la comunidad mencionada (Tabla 4).

La tabla 4 presenta una propuesta innovadora para el desarrollo sustentable de la Parroquia Calderas. Las rutas agroecológicas y etnogastronomicas propuestas no solo permiten disfrutar de la naturaleza y la cultura local, sino que también contribuyen al desarrollo de las comunidades y a la preservación del ambiente.

Tabla 4

Ficha de levantamiento de los recursos turísticos.

Nombre de la Ruta:		Huella Agroecológica: Descubriendo Sabores y Paisajes en Calderas				N° REF.	1
Estado:	Barinas	Municipio:	Bolívar	Parroquia:	Calderas	Coordenadas: 8° 55' 1.801" N 70° 26' 47.643" W	
Distancia desde:	Plaza Bolívar de Calderas		Horas: 4 Horas		Dificulta Ruta:	Baja Media Alta	
Categoría	Tipo	Recursos Turísticos			Clase	Jerarquía (1-5)	
Naturales	x	Senderismo: Numerosas rutas, como la Ruta Bosque los Pinos, la Ruta con aroma a café y cacao, y el Paseo Calderas - Cañón de la Arandía, permiten explorar la naturaleza y disfrutar de paisajes únicos.			Central	III	
		Balnearios: La Laguna de Luisa, las Aguas Termales del Cerro El Bejuco y el Balneario Piedra del Patio son opciones ideales para el descanso y la relajación.			Central	III	
		Monumentos naturales: Los miradores, cerros y rutas ecoturísticas ofrecen vistas panorámicas y la posibilidad de realizar senderismo y otras actividades al aire libre.			Central	III	
Culturales	X	Etnogastronomía: Destaca la Ruta Gastronómica "Sabores de Calderas", Cenas en Casas de Familia y el Festival Gastronómico "Sabores de Calderas", que permiten a los visitantes experimentar la cocina tradicional de la región.			Central	I	
		Turismo Agroecológico: Actividades como "Un Día en la Finca" y el "Picnic en el Campo" ofrecen la oportunidad de conocer los procesos de producción de alimentos locales y disfrutar de la naturaleza.			Central	I	
		Enoturismo artesanal: La Cata de Vinos y Licores Artesanales permite apreciar la producción local de bebidas espirituosas.			Central	II	
		Turismo cultural: Las Carreras de Cintas y la Iglesia Santa Rosa de Lima son manifestaciones culturales que atraen a turistas interesados en las tradiciones locales y la arquitectura religiosa.			Central	II	
Breve descripción del atractivo: Huella Agroecológica: Descubriendo Sabores y Paisajes en Calderas es una experiencia inmersiva que te invita a conectar con la naturaleza y las tradiciones culinarias de la región. A través de este recorrido, podrás visitar fincas orgánicas, conocer los procesos de producción de alimentos locales, degustar platos típicos preparados con ingredientes frescos y aprender sobre las técnicas culinarias ancestrales.							
Acceso			Valor (1 a 4)	Acciones Recomendadas			
Por camino asfaltado	x		4				
Por camino sin asfaltado	x		4				
Caminando	x		4				
Actividades potenciales:	<p>Visitas a fincas agroecológicas: Conocerás de primera mano cómo se cultivan los alimentos de forma sustentable y respetuosa con el ambiente.</p> <p>Talleres de cocina tradicional: Aprenderás a preparar platos típicos de la región utilizando ingredientes frescos y técnicas ancestrales.</p> <p>Degustaciones de productos locales: Disfrutarás de los sabores auténticos de la región, desde frutas y verduras frescas hasta productos lácteos y derivados.</p> <p>Senderismo y observación de la naturaleza: Explorarás los hermosos paisajes de Calderas y aprenderás sobre la flora y fauna local.</p>						

Etapa III. Jerarquización de los recursos turísticos

La jerarquización de los recursos turísticos permite identificar aquellos con mayor potencial para el desarrollo turístico. En general, los recursos culturales relacionados con la gastronomía y las tradiciones locales, así como los balnearios y los miradores naturales, se encuentran entre los mejor valorados. Además, la jerarquización propuesta (I, II y III) sugiere una ponderación de la importancia o el potencial turístico de cada recurso. Sin embargo, es importante considerar que esta clasificación puede ser subjetiva y depender de diversos factores como: grado de interés que genera el recurso para los visitantes, condiciones actuales del recurso y su potencial para ser desarrollado turísticamente, existencia de servicios y facilidades para recibir turistas, y capacidad del recurso para generar ingresos y empleo.

Por lo expuesto, Calderas ofrece una variedad de atractivos turísticos clasificados en tres niveles. Los recursos de nivel 1 complementan, mientras que los de nivel 2 son el corazón del turismo local. Los de nivel 3 ofrecen experiencias más aventureras. Esta diversidad permite crear productos turísticos atractivos y diferenciados, posicionando a Calderas como un destino turístico de interés.

DISCUSIÓN

Inventario de los recursos etnogastronómicos

La parroquia Calderas, ubicada en el Estado Barinas, Venezuela, es una región rica en tradiciones culinarias y recursos etnogastronómicos únicos que han sido transmitidos de generación en generación. La creación de un inventario detallado de estos recursos no solo representa un esfuerzo por catalogar los productos y prácticas culinarias locales, sino que también ofrece una visión integral del enorme potencial turístico que alberga esta localidad. Este enfoque innovador permite enlazar la riqueza gastronómica local con el desarrollo sostenible del turismo, creando oportunidades tanto para los residentes de la parroquia como para los visitantes interesados en experiencias auténticas y enriquecedoras.

Entre los elementos destacados en este inventario se encuentran la nuez de caldera, la conopia y el café, que son productos emblemáticos de la región. Estos ingredientes no solo enriquecen la oferta gastronómica local, sino que también evocan un sentido de identidad cultural que es fundamental para la promoción turística. Investigaciones previas, como las de Melo y Congo (2023), subrayan la conexión entre los saberes ancestrales y la identidad cultural, resaltando la importancia de mantenerse fiel a las tradiciones en el desarrollo de iniciativas turísticas (Pereira *et al.*, 2020). Así, la gastronomía de Calderas se convierte en un vehículo para contar la historia de su gente y su cultura.

El inventario creado puede servir como una herramienta para diseñar productos turísticos que resalten la singularidad de la experiencia culinaria de la región. Con base en las propuestas de Quinde y Pallazhco (2021), se puede establecer la creación de rutas gastronómicas que conecten a los visitantes con las comunidades locales y sus tradiciones culinarias. Iniciativas como la Ruta Gastronómica “Sabores de Calderas” y el Festival Gastronómico “Sabores de Calderas” pueden atraer a un público más amplio, interesado no solo en la comida sino en la experiencia cultural que esta ofrece.

La participación de la comunidad en el desarrollo de estas iniciativas es esencial. Como señalan Fernández *et al.* (2023), el involucramiento de los residentes no solo permite una mayor autenticidad en la experiencia turística, sino que también fomenta un modelo de turismo sostenible y responsable. Esto se traduce en beneficios económicos y sociales, asegurando que el crecimiento turístico no comprometa los valores culturales ni la salud del entorno natural.

Los resultados de la investigación evidencian el enorme potencial turístico de la parroquia Calderas gracias a su riqueza patrimonial y natural. Al combinar elementos como productos locales únicos, tradiciones culinarias ancestrales y paisajes impresionantes, se ofrece una experiencia turística diferenciada y atractiva. Recursos clave, como actividades recreativas en la naturaleza, que incluyen cascadas, balnearios y rutas de senderismo, complementan la oferta gastronómica; un enfoque corroborado por la investigación realizada por Briceño (2024), que enfatiza en la preservación cultural y el turismo agroecológico como pilares de desarrollo.

En síntesis, la creación de un inventario detallado de los recursos etnogastronómicos de la parroquia Calderas, Barinas, se presenta como una iniciativa crucial para el desarrollo turístico de la región. Al integrar la riqueza cultural y gastronómica con el movimiento turístico, se abre un abanico de oportunidades que no sólo beneficiarán a los visitantes, sino que también tendrán un impacto positivo en la comunidad local. Así, Calderas se perfila como un destino turístico emergente en Venezuela, capaz de ofrecer experiencias auténticas y enriquecedoras que celebran la diversidad y voluptuosidad de su patrimonio gastronómico.

Desarrollo de una oferta turística agroecológica

El desarrollo de una propuesta turística que integre la gastronomía, la cultura, la agroecología y la naturaleza en la región de Calderas permitirá a los visitantes sumergirse en la riqueza local, conocer los procesos de producción de alimentos tradicionales y disfrutar de la belleza natural del entorno. Según Paredes *et al.* (2023), “el modelo de turismo agroecológico facilita la adaptación de actividades bioculturales, agroecosistemas y prácticas agrícolas como recursos turísticos” (p. 15). Es por ello, que la participación de la comunidad local es indispensable para asegurar que esta tipología de turismo no solo beneficie a las operadoras, sino que también contribuya al bienestar de los habitantes y fomente la preservación de su patrimonio biocultural.

De esta manera, la creación de una ruta turística agroecológica y etnogastronómica denominada “Huella Turísticas Agroecológicas: Descubriendo Sabores y Paisajes en Calderas”, se basa en el inventario de recursos turísticos identificados, ofreciendo a los visitantes una experiencia única que amalgama la gastronomía, la cultura y la naturaleza de la región. Además, se espera que esta iniciativa no solo genere turismo, sino que también impulse el desarrollo económico y social de Calderas, creando empleos y oportunidades para la comunidad local.

Igualmente, el inventario etnogastronómico de Calderas se presenta como un recurso invaluable para el desarrollo de un turismo agroecológico sostenible. Al promover los productos locales y las prácticas agrícolas tradicionales, se fortalecen las economías locales y se contribuye a la conservación de los ecosistemas, tal como argumentan Quinde y Pallazhco (2021). Al ofrecer experiencias gastronómicas únicas, se atrae a un tipo de visitante que busca destinos sostenibles,

como se expone en el trabajo de Briceño (2024). La combinación de desarrollo económico y protección ambiental se posiciona como un elemento para el futuro de la región.

Además, el inventario revela una rica variedad de 23 recursos turísticos, clasificados en diferentes niveles de jerarquía con el fin de optimizar su aprovechamiento, respaldado por el análisis de Caguana y Poveda (2022). Calderas destaca por su patrimonio gastronómico y cultural, que incluye una pluralidad de platos, técnicas culinarias y festividades que enriquecen su propuesta. A su vez, la diversidad de atractivos naturales, tales como balnearios y rutas de senderismo, se suma a esta oferta, de acuerdo con Acosta (2022). Esta combinación presenta un amplio abanico de posibilidades para crear productos turísticos únicos y atractivos, adaptados a diferentes intereses y preferencias.

Por último, resulta pertinente mencionar que el turismo agroecológico se ha consolidado como un modelo de desarrollo sostenible en diversas partes del mundo. Autores como McCarthy *et al.* (2024), Fernández y Vizcaíno (2022) y Casimiro (2022) destaca su importancia para el fortalecimiento de sistemas turístico local, destacan la viabilidad de rutas turísticas agroecológicas para el desarrollo rural sustentable y genere oportunidades laborales significativas.

CONCLUSIONES

El inventario de los recursos etnogastronómicos como oferta turística agroecológica en la parroquia Calderas refleja una rica identidad cultural y un gran potencial económico. No obstante, la falta de infraestructura y promoción limita su aprovechamiento turístico. Es necesario implementar acciones concretas para desarrollar una oferta turística que valore los productos locales, fomente la participación comunitaria y garantice la sostenibilidad ambiental, generando así beneficios económicos y sociales para la región.

Sin embargo, el potencial turístico de Calderas es fundamental fortalecer la infraestructura, capacitar a la comunidad en gestión turística y promover los productos locales. Diseñar rutas turísticas que combinen lo natural y cultural, y fomentar la participación comunitaria en la toma de decisiones, garantizarán la sustentabilidad. Además, realizar estudios de mercado y establecer alianzas

estratégicas permitirá adaptar la oferta turística a las demandas del mercado y obtener recursos adicionales.

Asimismo, el inventario de recursos turísticos de la Parroquia Calderas revela un rico tapiz de atractivos culturales y naturales. Entre los recursos más prometedores se encuentran las experiencias gastronómicas centradas en las delicias locales como la “nuez de caldera” y la “conopia”, así como los diversos paisajes naturales. Esta evaluación proporciona una base sólida para diseñar rutas turísticas temáticas y desarrollar productos que celebren la identidad cultural única de la región.

Igualmente, la clasificación de los recursos turísticos, presentada en la tabla 3, resalta la diversidad de la oferta en Calderas. Los atractivos culturales, como la ruta gastronómica “Sabores de Calderas” y las fiestas tradicionales, se complementan con una variedad de atractivos naturales que incluyen balnearios, miradores y senderos para caminatas. Esta mezcla de experiencias culturales y naturales ofrece un rico tapiz para los turistas que buscan experiencias auténticas e inmersivas.

Finalmente, la propuesta de ruta turística “Huella Turística Agroecológica” encapsula la esencia de la oferta de Calderas. Esta ruta combina visitas a granjas orgánicas, talleres de cocina tradicional y caminatas panorámicas, brindando una experiencia holística que conecta a los visitantes con la belleza natural y el patrimonio cultural de la región. La clasificación jerárquica de los recursos turísticos, que van desde lo regional hasta lo local, proporciona niveles 1, 2 y 3, un marco para priorizar los esfuerzos de desarrollo y adaptar la experiencia turística a los diferentes segmentos del mercado.

En definitiva, al integrar la gastronomía local con prácticas agrícolas, se promueve el turismo agroecológico, generando ingresos para la comunidad y preservando el patrimonio biocultural de la región. Calderas posee un potencial significativo para convertirse en un destino turístico agroecológico, donde los visitantes puedan descubrir sabores auténticos y contribuir al desarrollo local. La propuesta de rutas turísticas como la “Huella Turística Agroecológica” ofrece una oportunidad única para conectar a los turistas con la naturaleza y la cultura

de la región, generando experiencias memorables y beneficio económico sustentable.

REFERENCIAS

- Acosta, L. (2022). Potencialidades y viabilidad legal del agroturismo como factor de Desarrollo Económico en la Parroquia Calderas Municipio Bolívar del Estado Barinas. (Tesis de especialización). Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora" (UNELLEZ). Barinas, Venezuela. http://opac.unellez.edu.ve/doc_num.php?explnum_id=27-37
- Altieri, M. y Nicholls, C. (2020). Agroecología: desafíos y oportunidades para la agricultura en el Antropoceno. *Revista internacional de agricultura y recursos naturales*, 47 (3), 204-215. <https://dx.doi.org/10.7764/ijanr.v47i3.2281>
- Briceño, C. (2024). Preservación cultural y turismo agroecológico: Explorando la gastronomía local en Bueno de Andrada. *Raíces: Revista de Ciencias Sociales y Políticas*, 7 (14). 13-28. <https://doi.org/10.5377/raices.v7i14.17855>
- Castro, J. P. (2021). Propuesta metodológica para el inventario de recursos turísticos en zonas rurales de la sierra ecuatoriana (análisis de caso: parroquia de Ambuquí. UTC. Latacunga (Bachelor's thesis, Ecuador: Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC)). <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/7816>
- Calvopiña, R., Castro, M., Bustillos, O., Rodríguez, S., & Fernández, A. (2024). Rutas Turísticas que Ofrecen Aventura, Naturaleza, Gastronomía, Intercambio Cultural y Agroturismo. Caso Belisario Quevedo, Latacunga, Ecuador. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 8(3), 3955-3980. <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/11605>
- Caguana, A., & Poveda, T. (2022). Ruta turística gastronómica. Caso: Parroquia de Quisapincha, Ambato, Ecuador. *Cienciamatria*, 8(3), 410-418. <https://cienciamatriarevista.org.ve/index.php/cm/article/view/768>
- Casimiro, L. (2022). Turismo agroecológico en Cuba para el fortalecimiento de sistemas alimentarios locales y sostenibles. *Revista Eco Solar*, (80), 30-34. <https://ecosolar.cubaenergia.cu/index.php/ecosolar/article/view/102>
- Centro Interamericano de Capacitación Turística (CICATUR) (2019). Diseño y operación de productos agroturísticos. ISBN 978-92-9248-869-7. República Dominicana. Publicado por el Instituto Interamericano de Cooperación

- para la Agricultura (IICA). <https://repositorio.iica.int/handle/11324/8653>
- Cruz, M., Sánchez, F., & Suarez, V. (2024). Rutas enogastronómicas: la ruta del Ribeiro. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 22(3), 561–577. <https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/view/3751>
- Fernández, A. J. (2025). Turismo agroecológico: un enfoque transdisciplinario para el desarrollo sostenible en zonas rurales. *SATHIRI*, 20(1), 134-150. <https://doi.org/10.32645/13906925.1335>
- Fernández, A. (2024a). Oportunidades de empleo verde: ruta turística agroecológica Finca El Coporo, una alternativa desde los asentamientos rurales. *Turismo y Patrimonio*, (22), 127-145. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.20-24.n22.07>
- Fernández, A. (2024b). El papel del turismo agroecológico como herramienta para el diseño de productos sustentables. *Revista Internacional de Gestión, Innovación y Sostenibilidad Turística-RIGISTUR*, 4(1), 67-73. <https://revistasespam.espam.edu.ec/index.php/rigistur/article/view/478>
- Fernández, A., Rivas, V., & Jiménez, N. (2023a). Inventario Turístico para el Desarrollo del Turismo Agroecológico en el Barrio La Federación Estado Barinas Venezuela. *Revista de Investigaciones Agroempresariales*, 10. <https://revistas.sena.edu.co/index.php/riag/article/view/5712/5964>
- Fernández, J. A., Rivas, V., y Jiménez, N. O. (2023b). Identificación de los recursos turísticos agroecológicos en el Barrio La Federación Estado Barinas: Identification of agroecological tourism resources in the la federación neighborhood state of barina. *Revista Transdisciplinaria del Saber*, 6. 48-73. <http://revistas.unellez.edu.ve/index.php/rtsa/article/view/2142/1920>
- Fernández, A. y Vizcaíno, V. (2022). Potencialidades turísticas para el desarrollo del turismo agroecológico en el Barrío La Federación, parroquia el Carmen, municipio Barinas estado Barinas, año 2022. (Informe de Sistematización, UNELLEZ). Repositorio Biblioteca Don Rómulo Gallego. http://opac.unellez.edu.ve/doc_num.php?explnum_id=3325
- Fernández, A. (2022). Turismo Agroecológico: Bebidas Tradicionales, Patrimonio Cultural y Sostenibilidad. *Revista Ambientis Occidentales*, 5(1), 9 – 24. <http://revistas.unellez.edu.ve/index.php/ambientis/article/view/1978>
- Hernández, K., Favila, H., & Hernández, R. (2024). Caracterización de la gastronomía lacustre del patrimonio cultural de San Pedro Tultepec, México. *Sosquua*, 6(1), 43–67. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i1.980>

- Mc Carthy, N., Fernández, A., Díaz, M., & Lares, N. (2024). Rutas Turísticas Agroecológicas para el Desarrollo Rural Sustentable en Venezuela y Latinoamérica: Experiencia Significativa. *Revista Critica con Ciencia*, 2(4), 1–18. <https://doi.org/10.62871/revistacriticaconciencia.v2i4.357>
- Melo, D. y Congo, J. (2023). Los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural en el cantón Ambato (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo). <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/37171>
- Naranjo Llupart, M. R., & Martínez Rodríguez, M. de los Ángeles. (2022). La oferta turística: precisiones teóricas para su análisis. *Encuentros. Revista de Ciencias Humanas, Teoría Social y Pensamiento Crítico.*, (16), 406–422. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6917147>
- Paredes, M.; Cáceres, B. & Fernández, A. (2023). Turismo agroecológico como modelo sostenible en las comunidades rurales. *Revista de Investigación Cañetana*, 2(1), 15-25. <https://doi.org/10.60091/ric.2023.v2n1.03>
- Paredes, M. Fernández, A. Cáceres, B. (2024). Proyecto de Creación Intelectual etnogastronomía como oferta turística agroecológica para el desarrollo rural comunitario en la Parroquia Calderas, Municipio Bolívar, Estado Barinas, Año 2024-2026. Unellez – Venezuela.
- Pereira, B., Teixeira, L., Silva, A., & Oliveira, R. (2020). Etnogastronomía e intercâmbios nas rodas de terapias tradicionais em prol do bem viver no Vale do Rio Doce/MG. *Cadernos de Agroecologia*, 15(2). <https://cadernos.aba-agroecologia.org.br/cadernos/article/view/6223>
- Quinde, J. y Pallazhco, A. (2021). Análisis de los vínculos entre la gastronomía y la agroecología para la consecución de iniciativas de turismo sostenible en la ciudad de Cuenca, caso Ruta G. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/1-23456789/38606>
- Valle, A., Manrique, L., & Revilla, D. (2022). La investigación descriptiva con enfoque cualitativo en educación. <https://repositorio.pucp.edu.pe/index/handle/123456789/184559>
- Vélez, C., Vergara, A., & Pérez, G. (2024). Una propuesta de modelo de gestión para el desarrollo del turismo agroecológico. *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 8(1), 47–70. <https://journals.uco.es/riturem/article/view/16321>
- Zapata, F., & Rondán, V. (2016). La Investigación Acción Participativa: Guía con-

ceptual y metodológica del Instituto de Montaña. Instituto de Montaña.
<https://mountain.pe/recursos/attachments/article/168/Investigacion-Accion-Participativa-IAP-Zapata-y-Rondan.pdf>