



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Administración y Servicios Turísticos

INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL
EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE
LATINOAMÉRICA: UNA REVISIÓN DE LA
LITERATURA CIENTÍFICA EN LOS ÚLTIMOS 10
AÑOS.

Trabajo de investigación para optar al grado de:

Bachiller en Administración y Servicios Turísticos

Autora:

Andrea Carolina Obeso Orbegoso

Asesor:

Dra. Patricia Ismary Barinotto Roncal

Trujillo – Perú

2020

DEDICATORIA

A Dios y a mis padres por inculcarme la persistencia en alcanzar mis sueños, ver el lado positivo de las cosas y darme su apoyo incondicional.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Privada del Norte, a mi asesora Patricia Barinotto por sus enseñanzas y a mis docentes de la carrera por enseñarnos el valor de nuestra cultura y tradiciones peruanas.

TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTO.....	3
INDICE DE TABLAS.....	5
INDICE DE FIGURAS	6
RESUMEN.....	7
CAPITULO I. INTRODUCCIÓN.....	8
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA	11
CAPÍTULO III. RESULTADOS	58
CAPÍTULO IV. CONCLUSIONES.....	65
REFERENCIAS	66
ANEXOS.....	70

INDICE DE TABLAS

Tabla 1	13
Tabla 2	58
Tabla 3	59
Tabla 4	70
Tabla 5	71

INDICE DE FIGURAS

Figura 1	60
Figura 2	61
Figura 3	62
Figura 4	63
Figura 5	64

RESUMEN

La gastronomía tradicional se encuentra en pleno auge durante los últimos años, esto hace que el turista tenga una motivación extra para visitar una ciudad, lo cual genera ingresos para el rubro turístico y para las comunidades receptoras.

El presente trabajo tuvo como objetivo conocer la influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo de Latinoamérica en los últimos 10 años. Esto se realizó por medio de la recopilación de trabajos científicos y tesis extraídas de las fuentes de información, Redalyc, Microsoft Academics, entre otras revistas científicas y repositorios universitarios. Los criterios de elegibilidad de documentos fueron: Idioma español y portugués, máximo 10 años de antigüedad, pertenecientes a países de Latinoamérica, aplicación de al menos uno los siguientes términos descriptores y artículos completos con estructura de investigación teórica.

A pesar de haber presentado dificultades como limitaciones de acceso a algunas fuentes de información; los resultados reflejaron que existen trabajos que buscan relacionar ambos términos y que cumplen con todos los criterios de elegibilidad, determinándose finalmente que la gastronomía tradicional tiene influencia en el desarrollo turístico, puesto que, tiene una historia que contar y es una forma de mantener una costumbre viva que tiene potencial de ser un motivo principal de viaje.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía tradicional, gastronomía típica, gastronomía local, desarrollo turístico.

CAPITULO I. INTRODUCCIÓN

Desde la aparición de los seres humanos estos han necesitado de alimento para poder vivir, en un comienzo estos se abastecían de sus propios cultivos o de fuentes cercanas; con el paso del tiempo y la fusión de las culturas, comenzaron a elaborar sus propias mezclas gastronómicas de sabores únicos por medio de diferentes métodos de preparación ancestral. Esto, en un comienzo no tenía un valor, sin embargo, la UNESCO ha reconocido diversas técnicas ancestrales como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, lo cual trae como consecuencia la promoción y respeto a la diversidad cultural y creatividad humana. En el 2017, Rufasto nos dice que, la definición de gastronomía ha evolucionado, ya que antes se veía como una necesidad humana y ahora forma parte del turismo local, que genera miles de visitas nacionales e internacionales y, pone como ejemplo internacional destacado la gastronomía Mexicana y su gran aceptación por los turistas ya que dicho país posee amplia historia, sabores y aromas que existen desde la época prehispánica hasta la actualidad.

Ramos y Rivera (2019) definen a la gastronomía tradicional como la composición de recetas culinarias y costumbres transmitidas de generación en generación, además de una forma muy primordial para conservar el patrimonio inmaterial de cada zona con un gran potencial turístico, con la finalidad de promocionar diversos sitios turísticos. En adición a ello, nos dicen que es necesario empezar a darle hincapié a la problemática que sucede en la gastronomía tradicional, la cual hoy en día está en su máximo esplendor e influye en las motivaciones del turista por viajar, pero que a pesar de tener muchos proyectos e investigaciones que buscan preservar esta, la realidad es muy triste e indiferente con la cultura de nuestros ancestros.

“El desarrollo turístico puede definirse específicamente como la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general, puede también incluir los efectos asociados, tales como la creación de

empleos o la generación de ingresos” (Pearce, 1991: 14). Para complementar esta definición, Varisco (2009) nos dice que este concepto se divide en dos partes, la primera es vista desde los comerciantes y prestadores de servicios; por otro lado, la segunda hace énfasis a los ingresos económicos por el servicio brindado al turista. Resalta que la característica sustancial del turismo en cuanto a su desarrollo es que este no se da de manera equitativa, sino que se enfoca en la materia prima, es decir, los atractivos culturales o naturales.

Los turistas ven a la gastronomía tradicional como un medio para conocer a profundidad una cultura. Ellos no lo ven solo como un hecho de “probar un plato” sino la probabilidad de conocer a profundidad rituales y costumbres de una cultura nueva. Muchos países han decidido juntar sus técnicas de cocina con el uso de insumos locales para crear rutas turísticas que logren destacar los platos típicos de cada región que trae como consecuencia el desarrollo turístico de diversas zonas locales que talvez antes no fueron valoradas por su cocina.

Es imprescindible determinar como la gastronomía tradicional ha aportado al desarrollo turístico en Latinoamérica. De acuerdo a los intereses de los turistas y los recursos gastronómicos que poseen diversos sitios turísticos es donde se plantea el siguiente interrogante: ¿Qué se conoce de la influencia de la gastronomía local en el desarrollo turístico de Latinoamérica en los últimos 10 años?

Con la presente interrogante se planea cumplir los siguientes objetivos:

- Comprender como la gastronomía tradicional ha influido en el desarrollo turístico de diversos países.
- Recopilar las diversas teorías que justifican la influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico.
- Identificar artículos relacionados a la gastronomía local y desarrollo turístico en Latinoamérica.
- Identificar los artículos o tesis según palabras clave.

Se realizó esta investigación ya que la gastronomía está en pleno auge y deseo que esta se pueda usar como futura fuente de inspiración para investigaciones futuras, crear un sustento para que se puedan relacionar ambos términos y que estos en la vida real puedan aportar a la mejora en el estilo de vida de las personas que se encuentran en el rubro. Los beneficiarios del trabajo propuesto son los estudiantes de gastronomía y turismo, ya que la información propuesta puede servir como origen de creación de rutas gastronómicas o negocios que preserven la gastronomía tradicional y de este modo contribuir al desarrollo turístico.

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

Se realizó una revisión sistemática de estudios sobre el tema planteado. En dicha búsqueda se tomaron cinco criterios de selección:

- Idioma español y portugués
- Tener máximo 10 años de antigüedad
- Pertenecientes a países de Latinoamérica
- Aplicación de al menos uno los siguientes términos descriptores: Gastronomía tradicional, gastronomía local, desarrollo turístico, turismo gastronómico, turismo local.
- Artículos completos con estructura de investigación teórica, es decir que contengan introducción, planteamiento del problema, objetivos, metodología y conclusiones.

Teniendo como criterio de selección lo anteriormente dicho se efectuó la búsqueda de las investigaciones en las bases de datos electrónicas Google Academics, Microsoft Academics, Redalyc y repositorios de las principales universidades nacionales e internacionales de Latinoamérica.

Ya estando dentro de las diversas bases de datos, en el metabuscador se colocó las variables que para el presente trabajo son: “Gastronomía Tradicional” y “Desarrollo turístico”. Sin embargo, en muchos trabajos no se encontraban trabajos con los términos exactos, por tal motivo se decidió considerar también los términos: “Gastronomía local” y “gastronomía ancestral”. Luego se procedió a aplicar el segundo criterio de inclusión el cual consiste en solo adjuntar artículos completos con estructura de investigación teórica. A continuación, se aplicó el tercer criterio de inclusión de establecer limitaciones en relación a la fecha de publicación que en este caso fue del 2010 al 2020, excluyendo totalmente trabajos que no se encuentren en este rango de años. Posteriormente, se estableció el cuarto y quinto criterio de inclusión, que consiste en considerar los trabajos elaborados en Latinoamérica y que estén en los idiomas español o portugués para la mejor comprensión de información, donde la mayoría de trabajos recopilados fueron en español y se tomó en cuenta solo dos trabajos en el idioma portugués.

Se obtuvieron 35 trabajos, sin embargo, se tuvo que hacer un descarte de 13 artículos ya que estos, por más que cumplían una gran mayoría de los criterios, eran de otros continentes, eran de más de 10 años de antigüedad o no cumplían la estructura de investigación teórica.

La extracción de datos fue realizada mediante la herramienta de tabla de matriz de búsqueda, la cual ayudó en la fase de extracción de datos, esta tabla contiene las siguientes partes: Base de datos, Autores, Título, Resumen, Variable, Metodología y conclusiones. Se basó la revisión sistemática en función a un enfoque cualitativo y cuantitativo. Finalmente se han incluido para esta revisión 22 estudios relevantes.

Tabla 1
Matriz General

N°	BASE DE DATOS	TÍTULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	UNIVERSIDAD	IMRD	AUTOR	AÑO	TIPO DE INVESTIGACIÓN			PAÍS	CONCEPTOS		ESTRATEGIA DE BÚSQUEDA (PALABRAS CLAVES, OPERADOR LÓGICO, ETC)	DESCARTE E INCLUSIÓN	ARTÍCULO				
							TESIS	A	A		CONCEPTO 1	CONCEPTO 2			OBJETIVO	MÉTODO	RESULTADOS	INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	CONCLUSIÓN
1	Google Academics	La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico	Universidad técnica de Ambato	si	Danny José Guerra Salgado	2013	x			Ecuador	Gastronomía tradicional	Desarrollo Turístico	Desarrollo, gastronomía tradicional, expresión cultural	Latinoamericana	Determinar el aporte de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico de la parroquia	Cualitativo	Del total de personas encuestadas, el 61% considera que la gastronomía tradicional aporta al	Encuestas	Se determina que la gastronomía tradicional es un eje principal para el

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

		de la parroquia atocha ficoa															Atocha-Ficoa del cantón Ambato.		desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa, mientras que un 39% opina que su aporte no es significativo. Esto nos indica que la gran mayoría de personas atribuyen a que la gastronomía tradicional		desarrollo de la actividad turística en la parroquia Atocha-Ficoa, convirtiéndose en un imán para el turismo nacional e internacional que gusta de la comida típica.
--	--	------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------------------------------	--	--	--	--

																	existente en el sector es un pilar fundamental para el desarrollo turístico de la parroquia mencionada.		
2	Microsoft Academics	La Gastronomía Tradicional y su importancia como recurso cultural para el	Universidad Politécnica Estatal del Carchi	si	Jairo Mauricio Guevara Rosero	2012	x		Ecuador	Gastronomía tradicional	Desarrollo del turismo	Gastronomía, tradición, turismo, desarrollo, cultura.	Latinoamérica	crear en los turistas locales, nacionales e internacionales el deseo de llevarse a su paladar un platillo	Cualitativo	Este estudio analiza el vínculo entre las costumbres culinarias, así como también al espacio físico,	Entrevista	Se pudo observar que la gastronomía en el Carchi es capaz de mostrar la historia, la cultura, la	

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

	desarrollo del turismo en la provincia del Carchi																																	
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3	Microsoft Academics	La gastronomía como desarrollo turístico y como preservación de lo cultural-local en el asentamiento de Porto María	Universidade Estadual Paulista	Carvalho, Abrahao Linconl Moreira Pereira, Dayane Vaz Alves, Maria Luiza Carucci Autor Maturana, Maria Fernanda Sanchez	2015	x	Brasil	Gastronomía tradicional	Desarrollo turístico	Gastronomía, Patrimonio cultural, futuras generaciones	Latinoamérica	Analice el origen de la gastronomía del asentamiento de Porto Maria, verifique el interés de los colonos en transmitirlo a las generaciones futuras, considerando la participación e interés de la cocina	Cualitativo	Con la investigación de campo en el asentamiento de Porto Maria, también se intensificó el deseo de construir la conexión de la cultura a través de la gastronomía, en la que, aunque es un plato nuevo en la comunidad,	Encuestas	Muchas mujeres aprendieron sus platos de sus familias o de cursos de capacitación (como ITESP, SENAR, etc.) y estos platos que consideran peculiares se están transmitiendo
---	---------------------	---	--------------------------------	---	------	---	--------	-------------------------	----------------------	--	---------------	---	-------------	--	-----------	---

																		identidad cultural
4	Redaly c	La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de		si	Ramón Sebastián Aclémencia Yazmín Santos-Díaz Beatriz	2020				Mexico	Gastronomía tradicional atractivo	atractivo turístico, gastronomía tradicional, productos étnicos	Latinoamericana	Determinar la relación de la gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de	Cuantitativo	Los resultados indican que las variables de calidad y promoción, tienen una correlación alta; mientras	Encuestas / Entrevistas	Se concluye que la gastronomía tradicional sí es un detonante de la actividad

																	mejor experiencia de los visitantes.
5	Redaly	La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del	Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos	Oliveira Martins, Uira Maria; Teixeira Baptista, Maria Manuel Rocha	2011	x	Argentina	Herencia gastronómica	Turismo cultural	Herencia, gastronomía, Identidad	Latinoamericana	Reconocer la herencia de la gastronomía portuguesa dejada en la historia de la alimentación brasileña, y	Cuantitativo	Los menús presentan el contexto histórico que corresponde a estos países, ligados a través de la alimentación	Encuestas / Entrevistas	Este estudio presentó la gran influencia de la gastronomía portuguesa encontrada en Brasil.	

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

	turismo cultural.																			transformar este factor en la propuesta de una ruta turística cultural y gastronómica, denominada Ruta Gastronómica de los Portugueses.							n y que se caracterizan por destacar los platos ex-libris decada Estado, incluyendo necesariamente la gastronomía portuguesa. Los menús no excluyen la posibilidad de que existan platos						Se mostraron algunos platos de la gastronomía típica brasileña que tienen su raíz en la gastronomía portuguesa. Así se abordó la cocina típica brasileña como un atractivo
--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

iguales en
otros
Estados,
pero lo
que cambia
es la
representaci
ón que
ellos
poseen de
la
gastronomía
de esos
lugares.
Para rutas
de ese
género
pueden
desarrollars
e diversos

turístico y
se
demostró
cómo estas
dos
culturas
pueden
comunicars
e también a
través de
los
alimentos.

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

tipos de productos de acuerdo con la temática abordada, por ejemplo, menús, manteles, decoracione s temáticas, entre muchos otros. Cabe mencionar que en este trabajo sólo se desarrolló el
--

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

	desarrollo turístico.																										hicieron de la gastronomía una de las más variadas del mundo. En algunas ciudades se ha convertido en un atractivo turístico debido a que existen turistas quetienen el deseo de conocer o						compleme ntar las atracciones turísticas de la zona y contribuir al incremento sostenido de su flujo turístico
--	--------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

																experimentar nuevos sabores, olores y colores de un determinado lugar.		
7	Google Academics	La gastronomía típica como recurso turístico, para el desarrollo del turismo cultural en el	Universidad Nacional de Trujillo	si	Rosa Cecilia Gonzáles Rios	2013	x		Perú	Gastronomía típica	Desarrollo del turismo	Recurso turístico, gastronomía local, turismo cultural	Latinoamérica	Determinar qué condiciones favorables presenta la gastronomía típica del pueblo de Virú como recurso turístico para	Cuantitativo	La comida típica es un recurso turístico, tal cual es, porque encontramos que los platos mencionados líneas arriba son	Encuestas / Entrevistas	Los comensales encuestados identifican a cuatro platos como comida típica y consideran que la

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

	pueblo de Virú.																			promover el desarrollo del Turismo Cultural?							los más representativos al hablar de Virú, que se conocen como tal y que por tradición son preparados en fiestas religiosas, en ferias gastronómicas, es más están considerados como potencial						gastronomía si tiene las condiciones para atraer turistas a la zona, pero basándonos en el estudio realizado hay mucho por hacer, como la planificación de la recuperación, conservación
--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

8	Google Academics	Atributos de la gastronomía tradicional del pueblo de Moche, para el desarrollo del turismo gastronómico	Universidad Nacional de Trujillo	si Patricia Mariela Reyes Aranda	2016	x		Perú	Gastronomía tradicional, oferta turística, turismo, Gastronomía tradicional, oferta turística, turismo, Desarrollo del turismo	Latinoamérica	Identificar los atributos de la gastronomía tradicional del pueblo de Moche para considerarla dentro de la oferta turística.	Cuantitativo	En relación a la disposición de los turistas en vivenciar la preparación de platos tradicionales tenemos que un 90% de turistas estarían interesados en participar y el 10% que no los interesaría participar,	Encuestas / Entrevistas	El pueblo de Moche cuenta con una rica tradición que ha recibido del valioso aporte de la Milenaria Cultura Mochica, que ha enriquecido o a la gastronomía tradicional, la cual se
---	---------------------	--	----------------------------------	-------------------------------------	------	---	--	------	--	---------------	--	--------------	--	-------------------------	--

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

9	Google Academics	Gastronomía tradicional, atractivo turístico en la Provincia Centro de Boyacá	si	Samuel Antonio Vargas Vargas Paola Carolina Gama Granados	2018	x	Brasil	Gastronomía tradicional, atractivo turístico	Atractivo turístico	Gastronomía tradicional, ruta turística, atractivo turístico, turismo	Latinoamérica	Proponer un producto turístico creativo e innovador, que aproveche la riqueza que existe en la región en torno al ambiente culinario.	Cuantitativo	Ya en los tiempos modernos, es evidente que la alimentación se ha incorporado al turismo de muchas formas a lo largo de la historia, sin embargo, ha evolucionado hacia un concepto mucho más amplio, el	Recopilación de documentos	La cocina tradicional o criolla es un importante recurso cultural que se puede integrar a otros productos turísticos que hoy son ofrecidos. Por 10 tanto, el aprovechamiento de
---	---------------------	---	----	---	------	---	--------	--	---------------------	---	---------------	---	--------------	--	----------------------------	---

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

turismo de alimentos (food turismo) el cual tiene como propósito tomar los productos alimenticios como una poderosa herramienta de marketing para la promoción de lugares y destinos.

los recursos gastronómicos regionales combinados con los otros elementos de su patrimonio cultural y recursos naturales, permitirá ofrecer verdaderas experiencias únicas.
--

10	Google Academics	La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia anconcito del cantón salinas, año 2017	Universidad península de Santa Elena	si	Sandy Liseth Borbor Bacilio	2017	x			Ecuador	Gastronomía ancestral	Desarrollo turístico	Gastronomía Ancestral, desarrollo turístico, emprendimiento, fuentes de trabajo.	Latinoamérica	determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito	Cuantitativo	Mediante este análisis se determina que el 83,98% afirma que definitivamente el turismo gastronómico es una alternativa para generar empleo, y una nueva forma para mejorar la calidad de vida de sus	Encuestas / Entrevistas	Diagnosticar la gastronomía de la parroquia Anconcito mediante la oferta de productos que existe en la localidad, para de esta manera permitir a los turistas conocer y degustar la variedad gastronómica
----	------------------	--	--------------------------------------	----	-----------------------------	------	---	--	--	---------	-----------------------	----------------------	--	---------------	---	--------------	---	-------------------------	---

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

habitantes,a
l igual que
un 16.02%
detallóque
no está
seguro que
se puedan
emprender
fuentes de
empleo
debido a
que
consideran
que la
parroquia es
netamente
pesquera.

ca del
lugar y así
satisfacer
las
necesidade
s de los
mismo

11	Google Academics	La gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad libertador bolivar, cantón santa elena, provincia de santa elena, año 2018.	Universidad península de Santa Elena	si	Betty Jacqueline Rdríguez Yagual	2018	x	Ecuador	Gastronomía ancestral	Desarrollo turístico	Latinoamérica	Gastronomía ancestral, desarrollo turístico, contribución	Determinar la contribución de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la población.	Cuantitativo	Los resultados derivados de la investigación muestran que aproximadamente el 65% de la población considera que el turismo gastronómico ancestral contribuye al desarrollo turístico de la comunidad.	Encuestas / Entrevistas	Se logró analizar la importancia que le dan los turistas a la gastronomía ancestral, a través de la aplicación de encuestas y entrevistas que permitieron la recolección de datos que forman parte de este análisis de la gastronomía ancestral como aporte al desarrollo
----	------------------	--	--------------------------------------	----	----------------------------------	------	---	---------	-----------------------	----------------------	---------------	---	--	--------------	--	-------------------------	---

																		elaboración de futuros proyectos en el campo turístico.
1 2	Microsoft Academics	Contribución de la gastronomía típica al desarrollo turístico del destino Cuba	si	Julia María Espinosa Manfugás Beatriz Romani Bendig Laura Hernández Navarrete Rocío Arias	20 17	x	Cuba	Gastronomía típica	Desarrollo turístico	Cocina cubana, carta menú, gastronomía, restaurante	Latinoamericana	Determinar el potencial que ofrece la gastronomía típica del país y las posibles sinergias que existen entre esta y los turistas que seleccionan	Cuantitativo	Se constató que la cocina cubana es versátil y genuina, con platos típicos representativos de las diferentes provincias del país, y	Encuestas / Entrevistas	Si bien la gastronomía no ocupa un lugar preponderante en la decisión de los viajeros al seleccionar el destino Cuba, existe un		

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

					Rodríguez								a Cuba como destino turístico.		de localidades específicas dentro de estas, lo que de ser explotado convenientemente permitiría diversificar la oferta y contribuiría al desarrollo turístico del destino.	vínculo entre esta y los turistas, quienes manifiestan que dentro de sus expectativas se encontraba degustar la comida típica del país
--	--	--	--	--	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------	--	--	--

13	Microsoft Academics	El servicio de gastronomía y su impacto para el desarrollo turístico en Bahía de Caraquez	Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí	si Frank Á Lemoine Brenda Cecilia Otero Navarrete Gema Viviana Carvajal Zambrano Erika Vanessa Almeida Lino	2018	x	Mexico	Gastronomía	Desarrollo turístico	Desarrollo, gastronomía, servicio, impacto	Latinoamérica	Analizar el estado de los diferentes locales que brindan servicio de gastronomía en Bahía de Caraquez, con la finalidad de identificar los problemas reales que existen y que atenúan el servicio, incidiendo en el desarrollo local y en el destino turístico de la zona	Cualitativo	Tener la capacidad de comprender las necesidades de la sociedad y saber manejar los cambios constantes que existen día a día son grandes oportunidades para los restaurantes porque de esta forma pueden introducirse en el mercado con una imagen más llamativa y de esta forma	Encuestas / Entrevistas	El turismo gastronómico es una ventaja para la ciudad, pero es necesario que los propietarios de los restaurantes, se esmeren en construir una imagen más atractiva para los turistas, diferenciarse en la infraestructura, considerando nuevas tendencias de cocina, tratando de crear una
----	---------------------	---	---	---	------	---	--------	-------------	----------------------	--	---------------	---	-------------	--	-------------------------	---

																pueda desarrollars e el turismo en Bahía.	infraestructura ecológica, con un aspecto agradable que distinga la zona costera, que demuestre los paisajes y motive al cliente para que visite la ciudad sin copia		
14	Microsoft Academics	La conservación del conocimiento, sabores y hechos de la gastronomía tradicional		si	Silvana Graudenz Muller Francisco Antonio Pereira Fialho	2012		x	Brasil	Gastronomía tradicional			Patrimonio cultural , conocimiento tradicional	Latinoamericana	El propósito de este artículo es discutir las posibilidades que brindan las nuevas tecnologías para la preservación del	Cualitativo/Cuantitativo	Para mantener viva la gastronomía local, es necesario estudiar la historia, la región, los productos, los hábitos alimenticios	Encuestas / Entrevistas	Actualmente, a nivel federal, la gastronomía típica brasileña tiene pocos registros y certificaciones que puedan conservar

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

	l en Brasil.										patrimonio cultural, en particular, la gastronomía típica brasileña, entendida en este contexto, como aquella que identifica una localidad, dentro de un proceso histórico- cultural.		, buscando comprender los significados que componen la memoria colectiva de su gente. Esta memoria colectiva juega un papel importante en contribuir al sentimiento de pertenencia a un grupo de pasado común, que comparte recuerdos. Garantiza el sentido de identidad del individuo		las comidas preparadas (elaboracio nes terminadas) de acuerdo con sus conocimie ntos y prácticas tradicional es.	
--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

																no solo en el campo histórico, en el real, sino sobre todo en el campo simbólico.		
15	Google Academics	Gastronomía tradicional de riohacha d.t.c como atractivo turístico y factor de desarrollo económico local	Universidad Externado de Colombia	si	Carolina Esther Curvelo Becerra	2019	x		Colombia	Gastronomía tradicional	turismo	Desarrollo económico, gastronomía local	Latinoamérica	Analizar la gastronomía tradicional de Riohacha, D.T y C como elemento de turismo y desarrollo económico local	Cualitativo	El perfil sociodemográfico del consumidor gastronómico, aporta elementos que caracterizan al turista; tal es el caso de su edad, género, procedencia, ocupación, frecuencia de viajes; situación	Encuestas / Entrevistas	Con esta investigación se buscó analizar la gastronomía tradicional de Riohacha, D.T y C como elemento de turismo y desarrollo económico local. A partir de los

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

<p>económica, nivel de estudios, capacidad adquisitiva y capacidad de gastos; destinos más visitados, y situación laboral. Adicionalm ente, ayuda a identificar los hábitos de compra y consumo alimentario de manera individual.</p>	<p>hallazgos y las discusiones en los capítulos anteriores se pudo determinarl a existencia de una oferta gastronómi ca de base tradicional y ancestral que alberga un valor histórico y cultural que hacen atractivo el territorio como destino turístico</p>
---	--

16	Google Academics	Gastronomía tradicional, alimentación y conocimiento local	Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH)	si	Susana del Carmen Bolom Martinez	2019	xx	Mexico	Gastronomía tradicional	Conocimiento local	Cocineras tradicionales, alimentación, gastronomía tradicional	Latinoamérica	Documentar la importancia alimentaria y cultural de la gastronomía indígena de la localidad de Cruz-tón, municipio de San Juan Chamula	Cualitativo	Por otra parte fue realmente valioso el intercambio que se dio entre las cocineras tradicionales y los estudiantes, porque pudieron reconocer que guardan en común que los ingredientes de la milpa, son la base de una gran diversidad de platillos y bebidas, aún a pesar de que las técnicas de preparación varíen, o	Encuestas / Entrevistas	La gastronomía tradicional, forma parte del patrimonio biocultural de los pueblos indígenas, ya que está estrechamente vinculado a su cosmovisión, a la milpa como fuente de alimentos, a sus festividades, están conectados a valores espirituales y su
----	------------------	--	--	----	----------------------------------	------	----	--------	-------------------------	--------------------	--	---------------	--	-------------	--	-------------------------	--

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

bien estos alimentos sean utilizados en platillos vanguardista por los futuros gastronomos, conocen ahora las técnicas básicas de la cocina tradicional indígena, que, generalmente, utilizan la cocción al vapor, hervido, asado, ahumado y en esencia muy poca fritura.

relación con la naturaleza que les rodea

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

17	Microoft Academics	La gastronomía como atractivo turístico	si	Rúbia Gisele Mascarenhas Tramontin / José Manoel Gândara Gonçalves	2010	x	X	Brasil	Gastronomía	Atractivo turístico	gastronomía, atractivo turístico, producción y transformación territorial.	Latinoamérica	Analizar la producción y transformación territorial en relación a la gastronomía como atractivo turístico.	Cualitativo	La relación entre turismo y desarrollo regional fue comprobada en todos los grupos de investigación. La cohesión de los grupos, con más del 95% de respuestas positivas, demostró que las identidades y diversidades culturales, transformadas en productos de consumo,	La propuesta para el turismo gastronómico en la Región de los Campos Gerais do Paraná debe considerar la gastronomía de forma global teniendo en cuenta que todas las etnias y las cuestiones histórico-culturales están unidas; formando la identidad regional.
----	--------------------	---	----	--	------	---	---	--------	-------------	---------------------	--	---------------	--	-------------	---	--

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

																<p>han contribuido significativamente al desarrollo del turismo como actividad económica. En base al análisis realizado se puede afirmar que todos los grupos entienden la relación entre el turismo y el desarrollo regional y destacan la generación de recursos para el municipio y la región. El elemento</p>		<p>De esta manera no es posible aislar una etnia o la gastronomía a tropera de las demás debido a que el diferencial turístico de los Campos Gerais es la diversidad existente en la gastronomía y en la cultura local</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

que se destacó en primer lugar fue la atracción de visitantes, seguido por la generación de empleo en segundo lugar

18	Google Academics	La gastronomía tradicional que prevalece en los restaurantes de la campaña de moche-Camino La Generala en el año 2020	Universidad Privada del Norte	si	Paula Alexandra Ramos Aranda.Fiorela Rosiluz, Rivera Pérez.	2019	x		Perú	Gastronomía tradicional	turismo gastronómico	tradicón, gastronomía tradicional	Latinoamérica	Determinar la gastronomía tradicional que prevalece en los restaurantes de la Campiña de Moche, teniendo como eje principal el desarrollo de un turismo gastronómico sostenible, mostrando la realidad y su práctica cotidiana en la cocina, comparando e identificando sus	Cuantitativo	Más del 65% de los restaurantes ofrecen los platos y bebidas tradicionales solo fines de semana, por la afluencia de turistas, mientras el 35% lo ofrece todos los días del año, con un 15% tenemos a algunos de los restaurantes que los ofrecen solo en fiestas religiosas y en épocas festivas, un 5% solo los elaboran	Encuestas / Entrevistas	Se puede llegar a concluir que la gastronomía tradicional que prevalece en los restaurantes de la Campiña de Moche –Camino La Generala, aún sigue vigente ya que se ha transmitido de generación en generación por la población moche desde sus antepasados, además
----	------------------	---	-------------------------------	----	---	------	---	--	------	-------------------------	----------------------	-----------------------------------	---------------	---	--------------	--	-------------------------	---

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

										ventajas y desventajas		por pedido, y un 4.8% ninguna de las anteriores	es importante mencionar que en la actualidad esta gastronomía se ha visto afectada por algunos cambios dados por nuevas tendencias gastronómicas, esto sin duda representa un peligro, lo cual puede ocasionar la pérdida de cultura gastronómica en la población.

19	Google Academics	La gastronomía colombiana, atractivo turístico en crecimiento	si	Rodrigo Naranjo Arango, Gloria Naranjo Africano Ader Ricardo Leones Viana	2018	x	Colombia	Gastronomía colombiana	Atractivo turístico	Gastronomía, turismo, desarrollo de la marca	Latinoamericana	<p>Demostrar que la gastronomía colombiana se ha convertido en un atractivo para el turismo, con un potencial de crecimiento y desarrollo.</p> <p>Se pudieron evidenciar datos significativos con relación a los platos más representativos de cada región, del mismo modo se encontraron hallazgos como cifras muy dicentes acerca de cómo ha avanzado el sector gastronómico dentro del país y las potencialidades</p>	Encuestas / Entrevistas	La gastronomía del país es uno de los grandes pilares de la economía pues las cifras y los resultados obtenidos hablan por sí solos, y que de ser potencializado se estarían generando resultados extraordinarios no solo a nivel de crecimiento sino de desarrollo económico.
----	------------------	---	----	---	------	---	----------	------------------------	---------------------	--	-----------------	--	-------------------------	--

																des que éste tiene		
20	Google Academics	La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017.	Universidad Cesar Vallejo	si	Deysi Maribel Rufasto Torrealva	2017	x		Perú	Gastronomía tradicional	Desarrollo de rutas culinarias	Gastronomía, ruta gastronómica, utensilios, técnicas, cocinero	Latinoamericana	Determinar la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo como base para el desarrollo de rutas culinarias.	Cuantitativo	Como nos damos cuenta, la provincia de Trujillo cuenta con una variedad de platos tradicionales, en los cuales mantienen recetas de sus antepasados,	Encuestas / Entrevistas	Hoy en día la gastronomía peruana es un boom mundial y la provincia de Trujillo cuenta con una variedad de preparaciones culinarias,

Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico en Latinoamérica:
una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.

su ceviche
de caballa

si las
recetas
originales
de los
platos
tradicional
es.

CAPÍTULO III. RESULTADOS

Tabla 2 MATRIZ DE REGISTRO DE ARTÍCULOS				
N°	BASE DE DATOS	Autor / Autores	Año	Título de artículo de investigación
1	Google Academics	Betty Jacqueline Rdríguez Yagual	2018	La gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad libertador bolivar, cantón santa elena, provincia de santa elena, año 2018.
2	Microsoft Academics	Jairo Mauricio Guevara Rosero	2012	La Gastronomía Tradicional y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en la provincia del Carchi
3	Redalyc	Ramón Sebastián Acle-Mena 1Jessica Yazmín Santos-Díaz 2Beatriz Herrera-López	2020	La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México
4	Redalyc	Oliveira Martins, Uiara Maria; Teixeira Baptista, Maria Manuel Rocha	2011	La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural.
5	Google Academics	Luz Yesenia Marquez Camus	2015	La gastronomía del distrito de Saposoa, provincia del Huallaga- región San Martín para su desarrollo turístico.
6	Google Academics	Rosa Cecilia Gonzáles Rios	2014	La gastronomía típica como recurso turístico, para el desarrollo del turismo cultural en el pueblo de Virú.
7	Microsoft Academics	Julia María Espinosa Manfugás Beatriz Romaní Bendig Laura Hernández Navarrete Rocío Arias Rodríguez	2017	Contribución de la gastronomía típica al desarrollo turístico del destino Cuba
8	Microsoft Academics	Frank Á Lemoine Quintero Brenda Cecilia Otero Navarrete Gema Viviana Carvajal Zambrano Erika Vanessa Almeida Lino	2018	El servicio de gastronomía y su impacto para el desarrollo turístico en Bahía de Caraquéz

9	Redalyc	Rúbia Gisele Mascarenhas Tramontin / José Manoel Gândara Gonçalves	2010	La gastronomía como atractivo turístico
10	Google Academics	Samuel Antonio Vargas Vargas Paola Carolina Gama Granados	2018	Gastronomía tradicional, atractivo turístico en la Provincia Centro de Boyacá

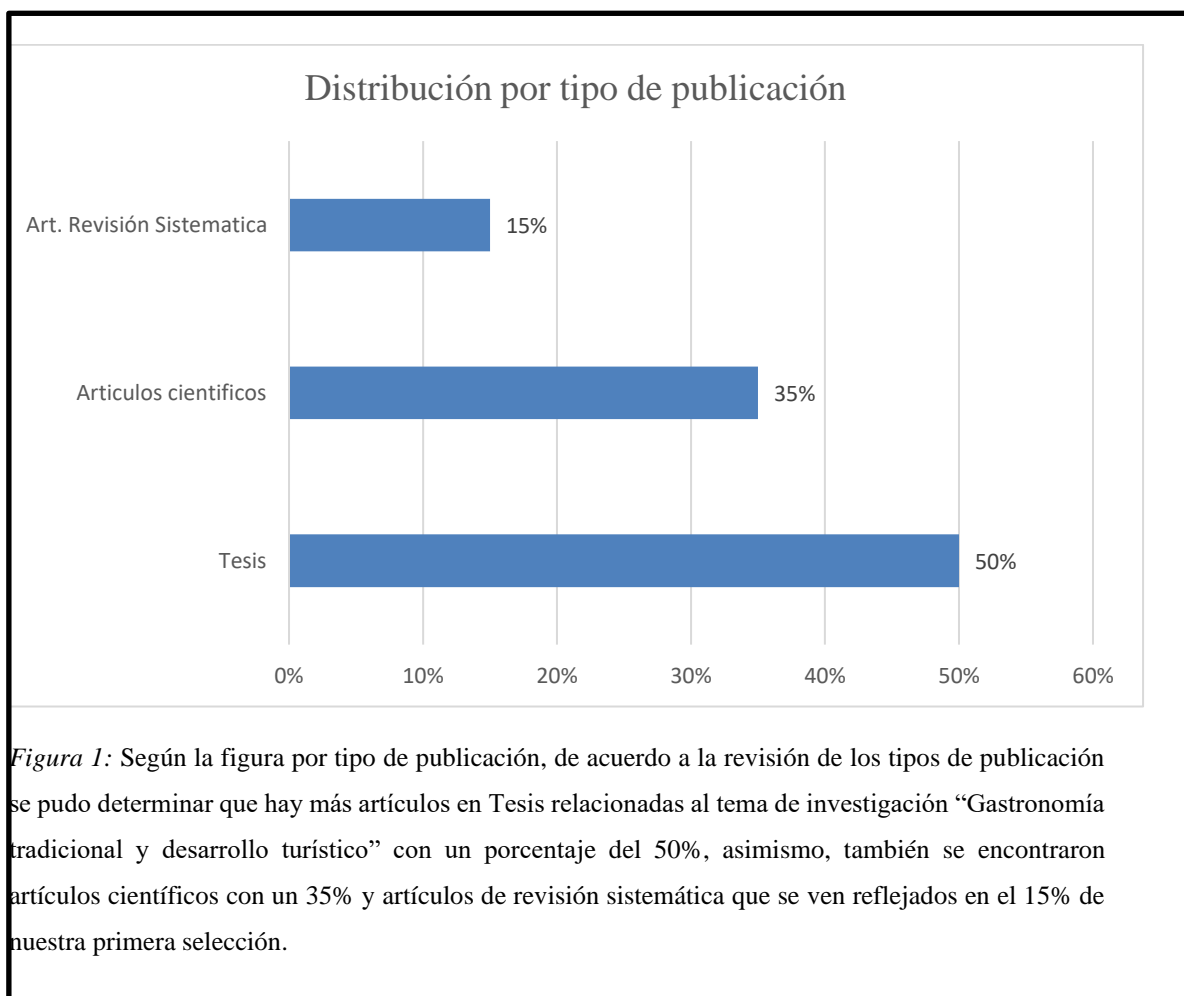
Tabla 2: Matriz que se basa en artículos científicos y tesis que están directamente relacionados con las variables del trabajo de investigación.

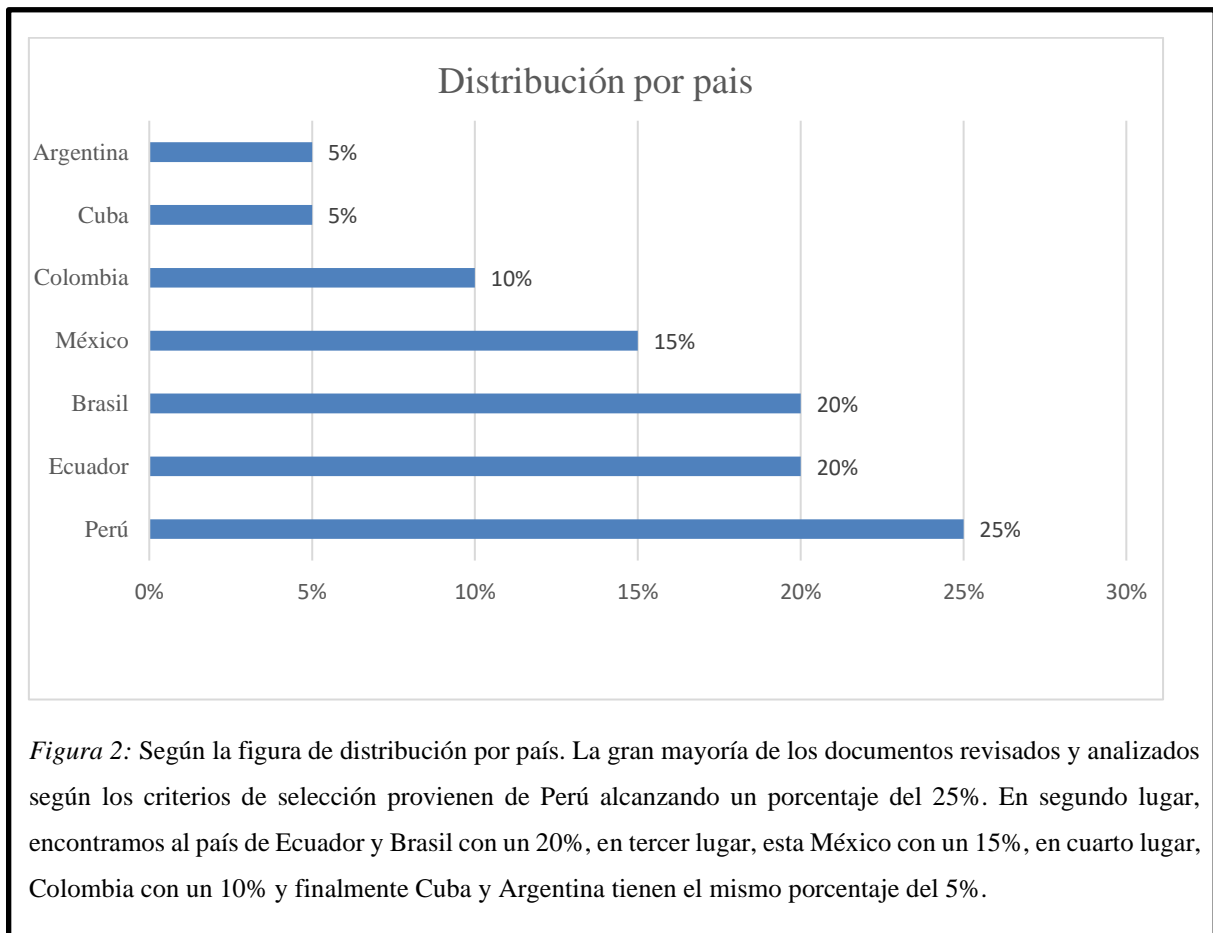
Tabla 3

Características de los estudios

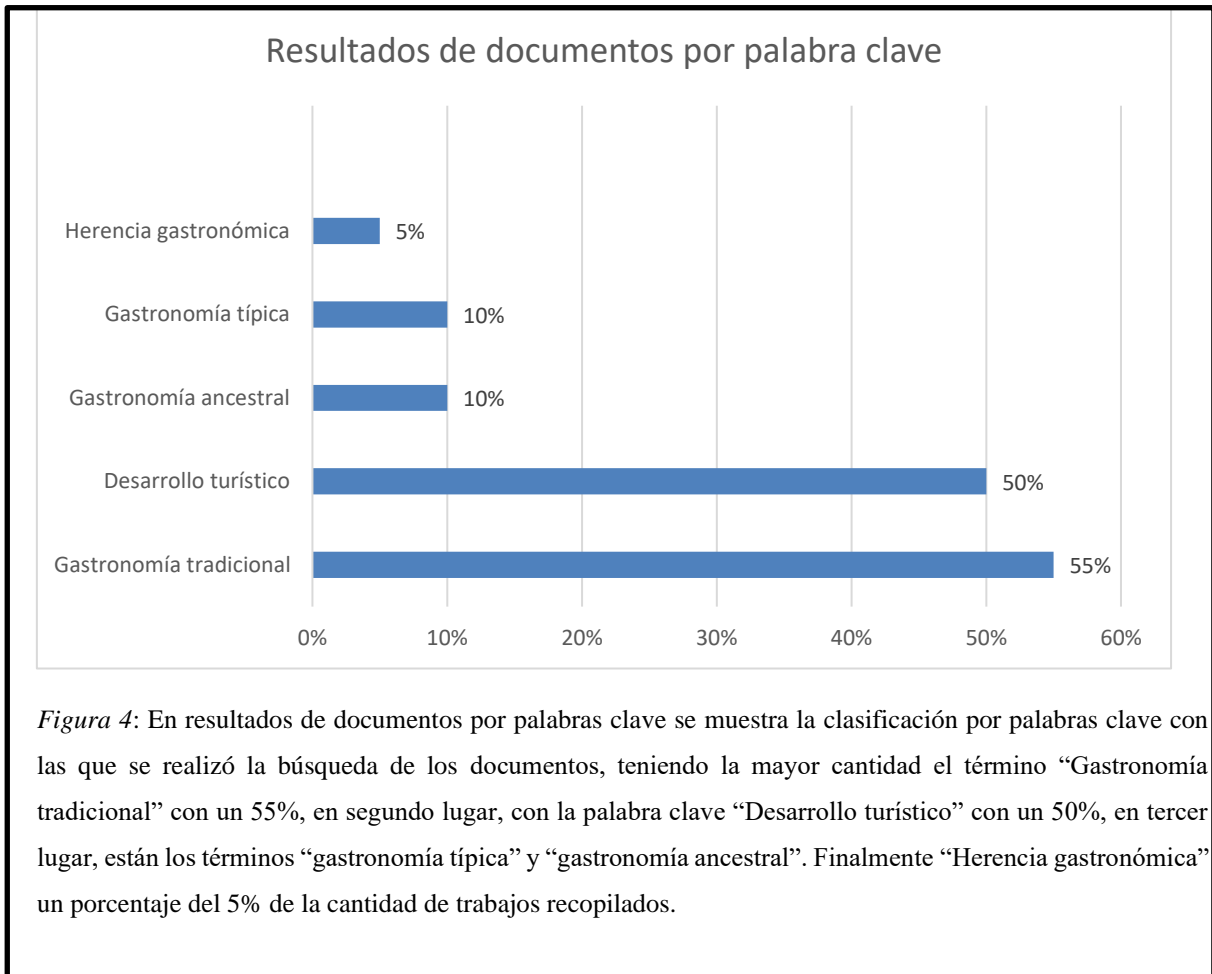
Tipo de documento	F	%	Año de publicación	F	%	Revista de Publicación del artículo	F	%
Artículos científicos	6	60	2010	1	5%	Redalyc	2	10%
Tesis	3	40	2011	1	5%	Universidad Nacional de Trujillo	2	10%
			2012	1	5%	Universidad Estatal Península de Santa Elena	1	5%
			2014	1	5%	Explorador digital	1	5%
			2015	1	5%	TRANSITARE	1	5%
			2017	1	5%	In vestigium Ire	1	5%
						SATHIRI sembrador	1	5%
						Revista Desarrollo Investigación e Innovación		
			2018	3	15%		1	5%
			2020	1	5%			
TOTAL	10		TOTAL	100%		TOTAL		100%

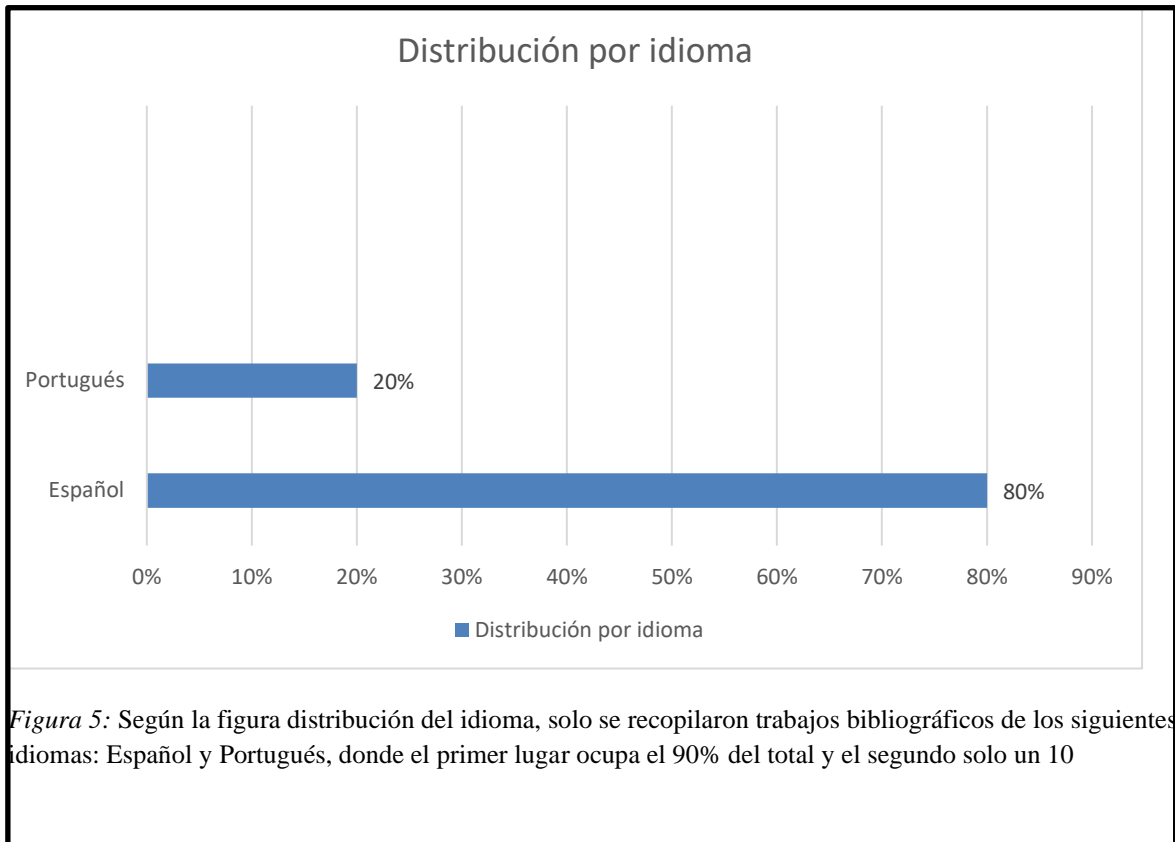
Tabla 3: Se muestran tres características de los estudios en relación a la tabla 2, donde se desglosan los artículos y colocan sus características en frecuencia y porcentajes, se divide en tipo de documento, revista de publicación del artículo.











CAPÍTULO IV. CONCLUSIONES

Ya realizada la revisión sistemática, se pudo determinar que la gastronomía tradicional sí influye en el desarrollo turístico. Los artículos y tesis analizados ofrecieron información importante que permitieron comprender como la gastronomía tradicional ha influido en el desarrollo turístico en diversos países de Latinoamérica, además como identificar y recopilar las diversas teorías que justifican la influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico por medio de palabras clave y otros criterios de consideración.

Asimismo, se identificaron que las condiciones de la gastronomía tradicional para generar desarrollo turístico son por medio de una correcta planificación en cuanto a atención, productos a ofrecer y crear una buena impresión hacia los turistas para tengan una agradable experiencia.

En lo referente al potencial que tiene la gastronomía tradicional para ser medio de desarrollo turístico es el hecho que este primero posee una historia que contar a los visitantes por medio de una experiencia diferente que se plasma en la comida y que permite complementarse con los diversos productos turísticos locales y otras actividades empresariales.

En cuanto a la relación de la gastronomía tradicional y con el turismo, se puede decir que comparten hechos culturales e históricos que son preservados como manifestaciones culturales, las cuales generan interés por conocer las antiguas culturas.

Se recomienda a las zonas que posean tradiciones gastronómicas a valorar su herencia y hacerla trascender en el tiempo para poder sacar provecho de esto, pues la gastronomía es una tendencia en el turismo que cada día crece más y se da como fuente de ingresos para muchas personas.

Finalmente, esta revisión de la literatura nos fue de gran importancia pues logramos analizar, mediante diversos artículos científicos, dos variables y determinar su relación bajo un sustento científico. Si bien es cierto se presentaron algunas dificultades como, por ejemplo: limitación de acceso a algunas fuentes de información (páginas web) ya que algunas te pedían suscripción mensual o te pedían crear un usuario con tus datos personales, estos no fueron impedimento del desarrollo en su totalidad del trabajo.

REFERENCIAS

- Acle-Mena, R. S., Santos-Díaz, J. 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).
- Arango, R. N., Africano, G. N., & Viana, A. R. L. (2018). *La gastronomía colombiana. Atractivo turístico en crecimiento*. Hitos de ciencias económico administrativas, (68), 103-115.
- Becerra, C., & Esther, C. (2019). *Gastronomía tradicional de Riohacha DTC como atractivo turístico y factor de desarrollo económico local*. Universidad Externado de Colombia, Bogotá, Colombia.
- Bolaños-Silva, T., Ruiz-Solano, J. R., Farfán-Sopó, M. P., González-Vallejo, J. D., & Ruiz-Triana, V. D. (2019). *Propuesta de diseño de alojamientos rurales indígenas en la comunidad Nasa-Páez en Toribío, Cauca*. Turismo y cultura en el posacuerdo. CS, (28), 229-257.
- Borbor Bacilio, S. L. (2017). *La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito, del cantón Salinas, año 2017* (Tesis de bachiller). Universidad Estatal Península de Santa Elena, La Libertad, Ecuador.
- González Ríos, R. C. (2013). *La gastronomía típica como recurso turístico, para el desarrollo del turismo cultural en el pueblo de Virú*. Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Perú.
- Guerra Salgado, D. J. (2014). *La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa* (Tesis de licenciatura). Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.

- Lemoine, F.; Otero, B.; Carvajal, G. y Almeida, E. (2018). *El servicio de gastronomía y su impacto para el desarrollo turístico en Bahía de Caráquez*. *Transitare* 4 (1), 54-70.
- Marquez Camus, L. Y. (2015). La gastronomía del distrito de saposoa, provincia del huallaga–region san martín para su desarrollo turístico. Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo.
- Manfugás, J. M. E., Bendig, B. R., Navarrete, L. H., & Rodríguez, R. A. (2017). *Contribución de la gastronomía típica al desarrollo turístico del destino Cuba*. *Explorador Digital*, 1(3), 28-38.
- Martínez, S. D. C. B. (2020). *Gastronomía tradicional, alimentación y conocimiento local*. *Revista Latinoamericana de Educación y Estudios Interculturales-RLEEI* ISSN: 2448-8801, 4(1), 67-78.
- Martins, U. M. O., & Baptista, M. M. R. T. (2011). *La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural*. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(2), 404-424.
- Mascarenhas, R. G. T., & Gândara, J. M. (2010). *Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico*. *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(5), 776-791.
- Muller, S. G., & Fialho, F. A. P. (2011). *A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil*. *Travessias*, 5(1).
- Pearce, D. (1991). *Desarrollo turístico, su planificación y ubicación geográficas*. Trillas

- Quintero, F. Á. L., Navarrete, B. C. O., Zambrano, G. V. C., & Lino, E. V. A. (2019). *El servicio de gastronomía y su impacto para el desarrollo turístico en Bahía de Caráquez*. TRANSITARE, 4(1).
- Ramos Aranda, P. A., & Rivera Pérez, F. R. (2020). *La gastronomía tradicional que prevalece en los restaurantes de la Campiña de Moche–Camino La Generala en el año 2019*. Universidad Privada del Norte, Trujillo. Trujillo, Perú
- Reyes Aranda, P. M. (2016). *Atributos de la gastronomía tradicional del pueblo de Moche, para el desarrollo del turismo gastronómico*. Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Perú.
- Rodríguez Yagual, B. J. (2019). *Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, año 2018* (Tesis de Bachiller). Universidad Estatal Península de Santa Elena, La Libertad, Ecuador.
- Rosero, J. M. G. (2018). *La gastronomía tradicional y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en la provincia del Carchi*. SATHIRI, (2), 71-79.
- Rufasto Torrealva, D. M. (2017). *La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017*. Universidad Cesar Vallejo. Trujillo, Trujillo, Perú.
- Tramontin, R. G. M., & Gonçalves, J. M. G. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(5), 776-791.
- Vargas, S. A. V., & Granados, P. C. G. (2019). *Gastronomía Tradicional, Atractivo Turístico en la Provincia Centro de Boyacá*. In *Vestigium Ire*, 12(1), 10-26.

Varisco, C. (2008). *Desarrollo turístico y desarrollo local: la competitividad de los destinos turísticos de sol y playa* (Tesis para doctorado), Universidad Nacional de Mar del Plata. Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina.

ANEXOS

Tabla 4

N°	Aportes	Relación de aportes
1	Tener la capacidad de entender las necesidades de la sociedad y saber manejar los cambios periódicos que existen día a día son grandes oportunidades para los restaurantes porque pueden introducirse en el mercado con una imagen más llamativa y que de esta forma pueda desarrollarse el turismo. Lemoine, Otero, Carbajal, Almeida (2018)	
5	Se constató que la diversidad de la gastronomía regional puede ser un atractivo turístico pues está relacionada a los aspectos históricos y culturales de los pobladores locales. Esa variedad está preservada y es reconocida como la herencia de nuestros ancestros. La misma se considera tanto en ambientes comerciales como domésticos donde se la preserva como una manifestación cultural y como un arte considerando el cultivo, la elaboración y la degustación de los alimentos. Mascarenhas y Gândara (2010)	
7	Para mejorar la impresión de los turistas, los encargados del sector deben mejorar los aspectos relacionados con la atención y entretenimiento, para lograr una mejor experiencia gastronómica. La gastronomía puede llegar a ser un motivo principal de desplazamiento, por lo que se deben realizar estudios adicionales, que permitan comprender las demandas y exigencias de los turistas. Acle-Mena. Santos-Díaz, Herrera-López (2020)	1,7
8	Los comensales consideran que la gastronomía si tiene las condiciones para atraer turistas a la zona, pero hay mucho trabajo por hacer, como la planificación de la recuperación, conservación y del turismo para garantizar que la experiencia del visitante merezca la pena y le sea satisfactoria y agradable. Gonzales (2013)	1,8
9	Podemos considerar que el turismo cultural es aquel que tiene como eje principal de motivación la cultura de un país o región, que está conformada por su historia, sus costumbres, sus creaciones artísticas y por sus costumbres gastronómicas. La gastronomía es el resultado de la historia de un pueblo. Gonzales (2013)	5,9
10	Para sacar el máximo potencial de un patrimonio cultural, debe estar perfectamente estructurado. Ya que este es la materia prima, el producto es el recurso elaborado y puesto en valor en el mercado turístico. El proceso de	10,11

	elaboración y puesta en valor de los recursos se realiza a través de la actividad empresarial. Gonzales (2013)	
11	La cocina tradicional es un importante recurso cultural que se puede incorporar a otros productos turísticos que hoy son ofrecidos. Por lo tanto, el aprovechamiento de los recursos gastronómicos regionales combinados con los otros elementos de su patrimonio cultural y recursos naturales, permitirá ofrecer verdaderas experiencias auténticas. Vargas y Gama (2018)	
12	Es a partir de ese “contar una historia y proporcionar una vivencia” que el estudio busca despertar la influencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un recurso turístico propicio para el desarrollo del turismo cultural. En este contexto se presentan algunos de esos platos y su historia a través del tiempo. Martins (2011)	11,12

Nota: Se extrajeron citas de paráfrasis de los artículos que forman parte de la tabla 2 y se les asigno un color a las citas que tengan categorías en común. Asimismo, se le asigno un numero de párrafo y se colocaron los párrafos en común en la columna relación de aportes.

Tabla 5

Inducción de Categorías

Categorías	Aportes
Condiciones de la gastronomía tradicional para generar desarrollo turístico.	Los autores nos dicen que la única forma en la cual la gastronomía tradicional puede generar desarrollo turístico es creando una buena impresión hacia estos, por medio de planificación, constante manejo de las nuevas tendencias y aspectos relacionados con la atención al cliente para promover una inolvidable experiencia gastronómica hacia los turistas.

Potencial de la gastronomía tradicional	Los autores señalan que la gastronomía tradicional tiene un gran potencial para ser un medio de desarrollo turístico, puesto que este presenta una historia interesante a lo largo de los años, permite integrarse junto a otros productos turísticos y se puede incorporar a muchas actividades empresariales para cualquier sector económico.
La gastronomía tradicional y su relación con el turismo.	La gastronomía tradicional se relaciona directamente con el turismo puesto que, como nos dice Mascarenhas y Gândara (2010) coinciden en aspectos históricos y culturales de los pobladores locales, además de ser preservada como una manifestación cultural por medio de la elaboración y degustación de alimentos. En adición a ello muestra la historia de las antiguas generaciones y como sus creaciones han generado un motivo de turismo cultural.

Nota: Se dividieron los aportes en tres categorías para su mejor comprensión, a lado derecho podemos apreciar los aportes de la autora sobre dichas citas y su relación entre sí.