

57

LAS RUTAS TURISTICAS GASTRONOMICAS PATRIMONIALES UNA APROXIMACION NECESARIA A PROPOSITO DEL NACIMIENTO DE LA RUTA JAGUA EN LA CIUDAD DE CIENFUEGOS

THE HERITAGE GASTRONOMIC TOURIST ROUTES A NECESSARY APPROACH REGARDING THE BIRTH OF JAGUA'S ROUTE IN CIENFUEGO'S CITY

Regla Dolores Quesada Cabrera¹

E-mail: rquesada@ucf.edu.cu

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9210-3004>

Salvador David Soler Marchan¹

E-mail: dsoler@ucf.edu.cu

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9530-866X>

¹Universidad de Cienfuegos "Carlos Rafael Rodríguez" Cienfuegos. Cuba.

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Quesada Cabrera, R. D. & Soler Marchan, S. D. (2023). Las rutas turísticas gastronómicas patrimoniales: una aproximación necesaria a propósito del nacimiento de la Ruta Jagua en la Ciudad de Cienfuegos. *Revista Conrado*, 19(91), 519-530.

RESUMEN

La investigación constituyó una actividad de empleo turístico del Patrimonio Cultural gastronómico de las comidas vinculadas a los territorios costeros y marineros de la ciudad de Cienfuegos. Se dirigió a favorecer la creación de herramientas para la gestión turística del Patrimonio gastronómico, en especial el relacionado con el empleo, conservación y promoción de las múltiples recetas, comidas, paisajes gastronómicos vinculado al turismo y a los proyectos de desarrollo local. Se propuso una ruta patrimonial gastronómica a partir de las nuevas concepciones de la Organización Mundial del Turismo (OMT) y la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) para este tipo de herramienta de gestión turística patrimonial. La metodología empleada fue cualitativa desde el método de la etnografía cultural lo que contribuye a identificar representaciones, sentidos, conocimiento, emociones, y disfrute de expresiones auténticas y originales que distinguen a Cienfuegos universalmente y que requieren ser empleadas y conservadas en función de los ejes estratégicos del territorio como el turismo.

Palabras clave:

Turismo de ciudad, Patrimonio histórico y cultural, ruta, turística, gastronómica.

ABSTRACT

The investigation constituted a tourist employment activity of the gastronomic Cultural Heritage of meals linked to the coastal and marine territories of the city of Cienfuegos. It was aimed at favoring the creation of tools for the tourist management of gastronomic heritage, especially that related to employment, conservation and promotion of multiple recipes, meals, gastronomic landscapes linked to tourism and local development projects. A gastronomic heritage route was proposed based on the new conceptions of the World Tourism Organization (UNWTO) and the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) for this type of heritage tourism management tool. The methodology used was qualitative from the method of cultural ethnography, which helps to identify representations, meanings, knowledge, emotions, and enjoyment of authentic and original expressions that distinguish Cienfuegos universally and that need to be used and preserved based on strategic axes of the territory such as tourism.

Keywords:

City tourism, historical and cultural heritage, route, tourism, gastronomy.

INTRODUCCION

El Turismo gastronómico se ha convertido en un fenómeno en auge vinculado esencialmente a la cultura de estos espacios y sus formas particulares de actuación y paisajes culturales gastronómicos que marca las nuevas estrategias turísticas de los destinos y el incremento y diversidad de sus ofertas. No hay duda que este tipo de turismo alcanza un mayor efecto y juegan un papel clave en la motivación de los turistas tanto nacionales e internacionales en la promoción de los destinos y el empleo de la gestión patrimonial de ahí el papel de los planificadores del patrimonio en la elaboración de herramientas necesarias que contribuyan a un mejor empleo del mismo como es el caso de las rutas e itinerarios que facilitan la movilidad turística y el disfrute desde un punto de vista cultural.

De igual forma este tipo de turismo se inserta cada vez más en los ejes estratégicos el desarrollo local, juega un papel trascendental en los territorios y en especial en lo relacionado con el uso de los recursos endógenos del Patrimonio Histórico Cultural y Natural (PHCN) de significado en el orden de la cultura popular y tradicional que se expresan en las más diversas manifestaciones económicas, sociales y culturales, y en la actualidad como es el caso del patrimonio gastronómico

...está sustentado en un pensamiento estratégico que tiene su base en los objetivos de desarrollo sostenible hasta el 2030 como base orientadora donde la cultura y la identidad de las organizaciones, los individuos y los colectivos juegan un importante papel. con prácticas e instituciones que formal o informalmente contribuyen, mediante la representación simbólica o la reelaboración de estructuras materiales, a la creación del sentido y a la vez a la configuración de creencias, valores, ideas y arreglos sociales, (Soler, 2019).

El (PHCN) como un recurso cultural y como recurso gastronómico, es la expresión de la identidad cultural individual y colectiva es uno de los recursos principales en cualquiera esfera de trabajo sociocultural que redibujan la geografía simbólica de una ciudad o región y de la nación a que pertenecen--con repercusiones"... en múltiples dimensiones y contextos en la auto comprensión de los sujetos que defienden sus intereses desde la participación, movilización y acceso a los derechos, sino también mediante la producción y recepción cultural, natural, ambiental y de los recursos que ellos generan y emplean de sus expresiones y manifestaciones, aspectos este de gran importancia para su uso turístico.

Para su utilidad turística se gestiona y se distribuyen en complejas redes de colaboración entre instituciones públicas, privadas, asociaciones sociales y culturales, entre

otras. Podría decirse que la identidad de estos grupos y su capacidad de gestión, que suelen pensarse como unívocas y como propiedad inalienable de individuos y colectividades, se configuran en esta compleja co-producción que adjunta lo local, lo nacional y lo internacional

Al decir de Soler (2022) en su texto *Patrimonio Cultural un concepto esencial en el cambio de época* sus expresiones y manifestaciones otorgan al hombre la capacidad de creación y reflexión sobre sí mismo, refuerza la potencialidad de los humano, racional y éticamente comprometidos y libres de actuación con respecto a sus producciones y empleos que permite elegir, discernir y poner en valor sus narrativas, objetos y hasta sus propias vidas y en ello el hombre se expresa, toma conciencia de si mismo y alcanza su máxima expresión en la síntesis que se expresan en la diversidad del patrimonio gastronómico.

Al respecto con la actuación en todas las dimensiones donde se encuentra el turismo el recurso se:

...reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevos significados y crea obras que le trascienden a las futuras generaciones y este está en la base de la gestión del Patrimonio Cultural al reconocer la dimensión cultural del desarrollo, afirmar y enriquecer las identidades culturales, aumentar la participación en la vida cultural, fomentar la cooperación cultural en todos los órdenes (Soler, 2022, p.2)

Como recurso gastronómico y cultural para su utilidad turística se necesita gestionarlo de forma consiente, consensuada y participativa y se distribuyen en complejas redes de colaboración entre instituciones públicas, privadas, asociaciones sociales y culturales, entre otras. Podría decirse que la identidad de estos grupos y su capacidad de gestión, que suelen pensarse como unívocas y como propiedad inalienable de individuos y colectividades, se configuran en esta compleja coproducción que adjunta lo local, lo nacional con perspectiva internacional a partir de acciones promocionales y de actuación que busca la justificación e categoría desde el turismo emotivo y otras formas de interpretación desde las dos modalidades principales la incursión y la excursión.

Luego se está ante conceptos que, como en la sociedad en que se gestan, están sujetos al devenir histórico-cultural y con él se hace versátil y flexible su significado con el fin de seguir siendo un vehículo de comprensión de la realidad desde un profundo simbolismo que le rodea, como construcciones de significados sólo habrán de ser afrontadas desde principios éticos, consecuentes con la realidad social y cultural del momento de ahí que se convierten en recursos susceptible de gestionar en los

individuos y comunidades y en actuaciones patrimoniales dentro del turismo. Por eso cada día más el (PHCN), alcanza una mayor expresión y una mayor dimensión dentro de los proyectos de desarrollo local y sobre todo su empleo, en el turismo dadas la posibilidad para el uso de diversos *tipos de acción*, la labor con las diferentes muestras de colectividad, sus modos de organización, los actores sociales y articulantes y las circunstancias y su disposición para la activación patrimonial en especial del procesos de patrimonialización. que expresan y que permanecen en el tiempo y el espacio de forma permanentes, tanto para su apreciación como para su utilidad, acceso y empleo.

En este sentido las comidas y sus diversas formas de expresión también un atractivo para el turismo en tanto favorecen el conocimiento de las tradiciones culturales comunitarias a la vez que inciden en el desarrollo económico y social de estas comunidades facilita la interacción dinámica y sistémica entre el turismo y el patrimonio cultural, contribuye al disfrute del visitante de las localidades y al intercambio cultural en diversas manifestaciones donde se realzan los valores autóctonos, desde el turismo cultural, comprendido este como un tipo de actividad turística en la que la motivación esencial del visitante, es aprender, descubrir, experimentar y consumir las atracciones o productos culturales tangibles e intangibles en un destino turístico.

De la actualidad esta estrategia de actuación en la gestión patrimonial se sustenta en la Agenda 2030, en especial del objetivo 8 "Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo, y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos".

Este objetivo prevé en su meta 8.9

...laborar y poner en práctica políticas encaminadas a promover un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales, en el objetivo 11 nos plantea "Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resistentes y sostenibles". La meta 11.4 que señala Redoblar los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural" (Díaz, 2014, p.1).

En Cuba se trabaja sobre este objetivo, relación entre el patrimonio y el turismo y promueve la idea de elaborar herramientas, productos y actuaciones de forma conjunta que hagan cumplir los mismos, como es el caso de los repertorios de diversos tipos para el turismo, la proyección de proyectos culturales y artísticos de resemantización, la propuesta de programas de operacionalización patrimonial y de productos turísticos como son las rutas, senderos y los itinerarios que alcanzan una mayor dimensión

económica, social y cultural muy vinculado al turismo cultural.

Montecinos (2012) define ruta gastronómica como un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones servicios y actividades fundamentales en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural, natural, inmaterial, mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.

lo concibe además como el turismo gastronómico es la visita a productores (tanto primarios como secundarios) de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos, donde la degustación de alimentos y toda la experiencia inherente son el motivo principal para viajar.

El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto de turistas como de excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía.

Como un servicio turístico, el cual se define como un conjunto de actividades perfectamente diferenciadas entre sí, pero íntimamente relacionadas, que funcionan en forma armónica y coordinada con el objeto de responder a las exigencias de servicios planteados por la composición socio-económica de una determinada corriente turística

El turismo gastronómico, el cual tiene por objetivo conocer y degustar la gastronomía típica del lugar e incluye productos turísticos relacionados como rutas gastronómicas, visitas a mercados y a productores gastronómicos, fiestas y jornadas gastronómicas, eventos gastronómicos, museos, clases y talleres de cocina local. Es una ruta gastronómica es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y degustación de la cocina regional, a su vez las rutas gastronómicas se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre.

La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción, agroindustrial, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional cuyo potencial como atractivo turístico ha sido demostrado por

países que la han incorporado dentro de su oferta, creando rutas turísticas que le permiten al visitante conocer y degustar los platos, dulces y bebidas típicas.

En el análisis efectuado a los itinerarios turísticos desarrollados por investigadores de la Universidad de Cienfuegos y los existentes en las organizaciones turísticas territoriales como, Cubanacán, Habantur, Palmares y Gaviota se pudo constatar que no existen en la programación turística de estas instituciones itinerarios gastronómicos, solo es asumido como parte de la alimentación que ofrecen las instituciones como parte de los menús de los hoteles

Aún son pocas las rutas científicamente desarrollada en función del empleo de los valores como atractivos para el turismo, ellos se encuentran como elementos de circuitos y no como rutas turísticas de contenido cultural con énfasis en las percepciones de la población como principal actor de éstas.

Resulta significativo que las comidas en su diversidad evidencian en el reflejo histórico, cultural, político, ideológico y autenticidad contextual del pueblo; la continuidad social urbana e histórica, la permanencia en el tiempo de la memoria, los procesos de patrimonialización de comunidades las maneras de trascender y perpetuar desde la interpretación y resignificación un recurso patrimonial que generan singulares paisajes gastronómicos. Verdecia & Soler Marchán (2019)

MATERIALES Y METODOS

Histórico-Lógico: se utilizó para determinar los antecedentes del trabajo, así como la búsqueda de los fundamentos que antecedieron al problema científico tratado, los resultados históricos obtenidos, su desarrollo, significación y su incidencia en los resultados actuales y el desarrollo del objeto de estudio como propuesta de empleo patrimonial. **Inductivo-Deductivo:** Este método se utilizó para la interpretación de los datos empíricos, descubrir las regularidades y concepciones importantes del de las construcciones conmemorativas como recurso patrimonial en el análisis de las su puesta en valor, las acciones y actuaciones en su empleo, el conocimiento del diseño en la validación y contrastación de información, y en la construcción de un razonamiento lógico desde el marco conceptual y práctico de la investigación, y las maneras de narrar histórica y culturalmente el contenido de las construcciones conmemorativas. **Analítico-Sintético:** se empleó para determinar los distintos criterios acerca de las características patrimoniales de las construcciones conmemorativas para colocarlas en la ruta cultural patrimonial en el procesamiento de la información patrimonial, durante el proceso de consulta de la literatura,

la documentación especializada, el análisis y caracterización la manera de interpretar las observaciones, y en la elaboración propia de la ruta para elaboración de las conclusiones sobre esta problemática, sintetizar criterios, la elección de los aspectos de las rutas desde las dimensiones del desarrollo sostenible. Métodos del nivel empírico :se utilizó el método etnográfico, propio para este tipo de investigaciones para rastrear, validar y contrastar información del Patrimonio Cultural Natural (PCN) permitió la vinculación con conocimientos, y estructuras, tiempo y espacio del (PCN) empleado, en los proyectos culturales y patrimoniales, el establecimiento de los patrones, normas presentes, valores de las construcciones, espacios públicos que forman parte del patrimonio cultural y sus expresiones, manifestaciones gastronómicas locales que puedan permitir su empleo en el turismo, su interacción en dicho proceso sociocultural. Este es un modo de investigar basado en la observación, descripción y contextualización abierta y profunda.

La etnografía vinculada a la investigación de la relación patrimonio y el turismo para el estudio de rutas gastronómicas con base en proceso culturales permite describir y explorar las formas en que surgen se desarrollan y transmiten las variantes de este tipo de patrimonio en el turismo, se aprende el modo de vida de una unidad social concreta desde fiestas patronales comunitarias que permiten la reconstrucción analítica de carácter interpretativo de la cultura y el turismo desde recursos patrimoniales (Soler, 2022) vinculados a las construcciones conmemorativas.

Las rutas gastronómicas. Aproximaciones teóricas

La gastronomía asociada al turismo se ha convertido en un recurso turístico para la creación de nuevos productos y para la reinención de aquellos que han agotado su ciclo de vida, o bien se encuentran en la última etapa del “ciclo del área turística” desarrollada por Butler (1980) citada por McKercher (2005). Es decir, teniendo en cuenta que para McKercher (2005) los destinos son amalgamas de productos que están geográficamente agrupados e incluyen productos y servicios turísticos, tanto productos como destinos necesitan estar continuamente refrescados y revitalizados. De esta forma, la gastronomía vinculada al turismo puede ser un medio para la revitalización o reinención de productos turísticos y destinos.

Por ello dentro de las rutas los recursos gastronómicos son empleados y transformados para el desarrollo de productos turísticos vinculados a la gastronomía; éstos, a su vez, integran las estrategias turísticas gastronómicas diseñadas e implementadas por los organismos públicos, privados o de carácter público-privado en la promoción

de productos, platos y en definitiva de los destinos turísticos.

La Organización Mundial del Turismo (OMT, 2021), menciona que durante décadas el turismo ha experimentado un continuo crecimiento y una profunda diversificación, hasta convertirse en uno de los sectores económicos que crecen con mayor rapidez en el mundo. donde surgen y se desarrollan las rutas turísticas, denominándose como tal a aquella vía que sobresale por estar rodeada de lugares que se consideran por algún motivo valiosos (OMT, 2021). En base a los cambios de las necesidades que presentan hoy en día los turistas, el turismo gastronómico ha sido uno de los que ha causado interés en las personas, las cuales deciden el destino basándose en el placer que obtendrán al degustar los platillos típicos del lugar.

Las rutas gastronómicas son llamadas indistintamente rutas culinarias (se enfocan más a la comida y bebida singular de una región), corredores, tours, itinerarios, circuitos... por la falta de estudio y definición científica, por lo cual comparto la definición elaborada como parte de otras investigaciones, que al haber pasado por un riguroso método científico, es considerada una fuente oficial para los trabajos académicos e investigaciones profesionales y/o gubernamentales para el diseño de planes estratégicos.

Montecinos (2012) define ruta gastronómica como un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones servicios y actividades fundamentales en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural, natural, inmaterial, mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.

Las rutas pueden considerarse como uno de los elementos más importantes del proceso de planificación gastronómica y turística. Abarcan recursos, atracciones, transporte, alojamiento, comida, distintas actividades, experiencias, etc. Los turistas siguen teniendo opciones entre las que elegir en este tipo de trayecto, pero dentro de una región geográfica y, a menudo según un tema o la combinación de varios de ellos como la gastronomía y cultura, gastronomía, gastronomía y agroturismo, gastronomía y turismo creativo, gastronomía y turismo industrial, entre otros temas sobre los que pueden tematizarse las rutas gastronómicas, como son los ingredientes endémicos, la cocina, utensilios tradicionales, mercados, el vino, el arte, la historia, la agricultura

- Estas rutas pueden llevar una denominación con miras específicamente a su promoción turística, o ser

sendas naturales, rutas creadas por el hombre o caminos históricos. Para que las rutas contribuyan al turismo sostenible, los distintos elementos del destino o región, se deben promover conjuntamente, para que la cadena productiva de valor gastroturística y las comunidades se beneficien del trabajo con buena gobernanza. Montecinos (2016)

De acuerdo con su origen la ruta puede ser urbana (Ruta de Pintxos en San Sebastián, España) o rural (Ruta del Tabaco en Cuba); por su dimensión territorial: local, nacional, regional, continental o intercontinental; por su configuración estructural: lineal, circular, cruciforme, radial o en red; en cuanto a su marco natural: terrestre, acuático, mixto o de otra naturaleza física; por temas, intereses y objetivos específicos: alimentaria, agroalimentaria (Ruta del cacao en República Dominicana, Ruta de la pimienta en Camboya), enológica (Ruta del vino en Baja California, México), enogastronómica (Ruta del vino en la Rioja, España), étnico-gastronómicas (Ruta Cocineras tradicionales en Michoacán, México), oleoturismo (Jaén, España), restaurantes (Lima, Perú), museos (Vino, quesos, cacao...), platillos y bebidas (tradicionales, únicos, con ingredientes y preparaciones locales). Los desplazamientos pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie pero debe contar con la suficiente infraestructura, estructura comunicación y señalética para ser la ruta recorrida en grupo o de manera individual.

Para el desarrollo de una ruta se consideran los atributos seleccionados por los clientes, el estado físico de estos atributos, la relevancia cultural-histórica-social de la zona y el perfil del cliente objetivo. es preciso tener en cuenta la distribución del tiempo, según Los autores asumieron el concepto de Montecinos (2012) cuando plantea que La definición de Ruta Gastronómica es:

Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada

De acuerdo a su origen la ruta puede ser urbana o rural; Por su dimensión territorial: local, nacional, regional, continental o intercontinental; Por su configuración estructural: lineal, circular, cruciforme, radial o en red; En cuanto a su marco natural: terrestre, acuático, mixto o de otra

naturaleza física; Por temas, intereses y objetivos específicos: alimentaria, agroalimentaria, enológica, enogastronómica, étnico-gastronómicas, oleoturismo, restaurantes, museos, platillos, bebidas... Los desplazamientos pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie pero debe contar con la suficiente infraestructura, estructura comunicación y señalética para ser la ruta recorrida en grupo o de manera individual. Los recursos y atractivos gastronómicos generan el desplazamiento del turismo gastronómico sin embargo existen pocos servicios planificados de manera sostenible a corto, mediano y largo plazo. (Montecinos, 2012 p,101).

Este creciente segmento de mercado tiene como características un alto nivel cultural, socioeconómico, así como una gran sensibilidad y respeto al patrimonio perteneciente a las comunidades que integran los destinos por lo cual desea participar de manera vigorosa al saber que su presencia con la consecuente aportación económica por el intercambio de productos y servicios beneficiara a los grupos sociales mas vulnerables que integran el sistema alimentario al cual pertenece la gastronomía.

Conocer los territorios a través de sus sabores es una tendencia que ha tomado fuerza inusitada en años recientes. Tal vez aquel adagio de “dime qué comes y te diré quién eres” jamás había sido tan propicio. Una ruta gastronómica puede hacerse de muchas maneras: no hay lugar pequeño o insignificante. Todos los sitios que posiblemente formarán parte de una travesía culinaria tienen elementos en común: sabor, historias, gente, productos y placer

Montecinos (2012) plantea que sus motivaciones principales de desplazamiento son: experiencias, actividades, alimentos, la cultura local, festivales y eventos, la compra de productos locales y cada vez más demandados los tours, itinerarios y sobre todo las *rutas gastronómicas* que engloban varias de las motivaciones mencionadas y que se pueden ofertar como un producto integral al turismo gastronómico.

En el análisis realizado por el Centro Empresarial Gastronómico Hotelero CEGAHO y Graglia Consulting, acerca de las motivaciones para viajar relacionadas a la gastronomía, demandadas por las generaciones Alpha, Z, X, Millennials, Baby Bommers y Silenciosa” mencionaron buscar:

- Combinar experiencias culinarias con visitas al destino y sus alrededores.
- Tours gastronómicos con visitas a mercados, fábricas/granjas y productores de comida.
- Tour gastronómico en motocicleta.
- Tours nocturnos de cerveza, tapas, vino...

- Itinerarios de barrios y lugares emblemáticos, que promueven el arte relacionado con la gastronomía o sirven «comida ancestral» con ingredientes auténticos y vinos de la región.
- Desean experiencias creativas y actividades auténticas relacionadas con la gastronomía típica y el ecoturismo.
- Productos regionales en el turismo gastronómico como itinerarios, circuitos y rutas.
- Paquetes turísticos (itinerarios) dedicados a viajes ecoturísticos y gastronómicos.
- Rutas agroturísticas y culturales

Desde la perceptiva sociocultural la base conceptual de la gastronomía necesita un análisis que vincule los elementos estructurales de cualquier modalidad turística, de tal manera que se logre establecer como la gastronomía presenta dichos elementos, porque claramente éste fenómeno debe ser visto como una forma de turismo, por el que existe un proceso de experimentar, sentir, conocer a través de la práctica; además de reconocerlo como un elemento de identidad (individual y regional) capaz de proveer una consagrada experiencia de lugar, tal vez más poderosa que muchas otras mercancías (Everett, 2008).

Es importante evitar la confusión entre turismo de alimentos y el consumo de alimentos como parte de la experiencia en el viaje. Lo que para los autores es identificable como turismo de alimentos, corresponde a que sea la principal motivación para realizar un viaje. Para el presente documento, la distinción debe darse en función de cómo el alimento puede ser un recurso asociado a otras modalidades turísticas o un producto turístico por sí mismo.

Estructura de las rutas gastronómicas.

- La selección de la ruta que se elige, se fundamenta el tema, y se define la ruta. y como los Antecedentes, contexto y justificación de la ruta turística
- La rusticación de la elección, explica cómo se procedió a la identificación y selección de las temáticas Incluye otros aspectos como:
- La denominación: siempre que especifique el título completo del tema seleccionado y sus siglas evitando confusiones en referencia, en este sentido debe construirse un acrónimo fácil de leer y pronunciar evitando ambigüedades y repeticiones con otras rutas. y se define el objetivo de la ruta periodización y alcance de la ruta
- Identificar la zona Esto consiste en la caracterizaron de los territorios que se atiquizarían para la rutas desde la características que lo identifican y singularizan en

la ruta y las magnitudes como recurso patrimonial turístico. Se determinan además referencias territoriales - describir las áreas geográficas afectadas por el tema seleccionado, haciendo una investigación geográfica sobre el tema, la recopilación de pruebas con documento cartográfico de las regiones y sitios relacionados, el desarrollo de una colección de documentos relacionados con el tema (por ejemplo, mapas, planos, fotos, videos, etc.).

Además, los platos y productos en estos dos países están fuertemente arraigados en tradiciones y maneras de saber hacer. Los dos territorios sufren procesos de revalorización de platos y productos, como productos populares y tradicionales en los que se puede percibir la identidad de su población. Por tanto, la identidad es otro aspecto que une a Escocia y Cataluña, a lo que se suman las condiciones geográficas. Estos dos países cuentan con la presencia de elevaciones montañosas y un área de costa; estas características geográficas también se manifiestan a su vez en los productos y los platos que reflejan la singularidad e influencia del mar y la montaña explican aspectos tanto geográficos como aquellos relacionados con la dinámica turística de los dos territorios

- Naturaleza física de la ruta – Tipología de la ruta; terrestre e, acuáticas, aéreas. Terrestre comprende las características físicas y geográficas (indicar también se trata y características técnicas y si se conserva en su integridad o por tramos, si ha sufrido modificaciones o pérdidas de autenticidad, etc. Que implican el Recorrido de la ruta (incluye un mapa con especificación de sus límites espaciales), autenticidad del mismo y descripción del correspondiente ámbito geográfico y a relación con los monumentos. Extensión aproximada (en Km.). Incluye los medios de transporte y formas de locomoción utilizados para los desplazamientos estatales o privados organizados - Históricos- Actuales, (especificar)
- Periodicidad en su utilización, ritmo y duración de los desplazamientos históricos y actuales. Incluir mención a la duración de su recorrido en etapas de viaje calculadas en días. La protección y la promoción de una ruta Cultural deben integrar, de forma armónica, una infraestructura suplementaria – turística, de vías de acceso, de información, de presentación y de interpretación – con la condición esencial de no atentar contra el significado, la autenticidad y la integridad de los valores históricos de la ruta Cultural, como los elementos esenciales a ser transmitidos a los visitantes expresado en el recurso patrimonial; ello define los Ejes fundamentales de la ruta: hitos o etapas principales del recorrido (por ejemplo, de tramo y espacio donde se encuentra el momento y sus formas de agrupación, etc.).

- Tipo de utilización (función) del mismo - Uso principal y otros usos inducidos por sus funciones, en su caso - Utilización anterior y actual, en sus respectivos casos en este caso las dimensiones de los territorios y los productos que en ellos se pretende vender
- Documentarse, explorar, asentar la data: Esto consiste en el inventario de los registros de comidas que serán utilizados de acuerdo con los inventarios realizados desde la restauración gastronómica efectuados al respecto y sus características organolépticas. Presupón Inventario o registros del repertorio que permita la Identificación, autenticidad e integridad para la ruta turística patrimonial
- Jerarquía como atractivo. Incluye la determinación de las categorías y jerarquía atractivo de los recursos patrimoniales para la ruta turística para su uso donde además de su identificación requiere de su fundamentación. Indicadores jerárquicos según el sistema de valor, los servicios y los accesos al producto turístico a partir del análisis del visitante, las características como atractivo de como manifestación patrimonial y como recurso turístico, su significado dentro del entorno turístico y el tipo de menaje patrimonial desde los criterios del turismo cultural y patrimonial, servicios y equipamientos que demandan, valoración del recurso para sus demandas dentro de la Ruta. Incluye además la información necesaria de los valores y los datos a revelar como singularidad del recurso, las zonas y las características del segmento turístico y la oferta
- Evaluación de la potencialidad patrimonial empleada y los valores recursos patrimoniales como recurso turístico que incluye el indicador que pone a la evaluación potencial del turismo en el carácter disuasivo, discursivo motivacional sensorial desde los elementos que componen los productos que se ofrecen
- Criterios de los valores: Incluye los diversos tipos de valores que están presentes en la representación de las comidas y los índices de los criterios para su uso en la ruta según los territorios como recursos

Diseñar la ruta

- En una ruta gastronómica no hay cabida para el azar y la improvisación. Se trata de una puesta en escena, donde la trama se desarrolla con una introducción o presentación, clímax, desenlace y despedida y dependen de **la proyección, organización del circuito a partir de los recorridos** que pueden emplearse. Presentación de la zona a donde se está ubicado así como el por qué el tipo de comida o producto han encontrado cabida en un espacio geográfico determinado, la oferta, el precio de las ofertas y las actividades colaterales a parte de la significación de sus propuestas.

Infraestructura de la Ruta.

- Incluye todos los servicios posibles que pueda utilizar el turista para su bienestar según las categorías, funciones económicas, zonas y horarios de aparcamientos, sistema de señalizaciones para su orientación en el recorrido y el sistema de propiedad, categorías y documentos de consulta, que incluye los elementos de apoyo como cajeros automática gasolineras, rent car, entre otros

Recomendaciones para el trabajo profesional de la ruta

- **Para los guía y organizadores.** Son de orden organizativo y las maneras que actúan y forman procesos de orientación, educación, flexibilidad y comportamiento ético y profesional que garantizan la competencia de la ruta y la posibilidad de su uso, así como el conocimiento y las capacidades que debe desarrollar el guía o el organizador de la ruta. esas son orientaciones precisas de comportamiento ético, de formación y actuación que garantiza la calidad del circuito de la ruta y la conservación de sus motivaciones intereses, integraciones y utilidades, sentimientos, emociones y placer que van a recibir, la caracterización de los menús, sus accesibilidades y las propuestas de comidas y formas de degustación en espacios, ambientes y paisajes gastronómicos, así como de los cocineros, y principales formas de acceder, comprar y degustar.

La Ruta Turística Gastronómica Patrimonial Jagua, en la Ciudad de Cienfuegos.

Para el diseño de la ruta se tuvieron en cuenta los inventarios, registros, y estudios de zonas gastronómicas, e identificaron los recursos gastronómicos patrimoniales que pueden construirse como espacios de la rutas y zonas de empleo patrimonial, además de la observación a estas zonas y las producciones gastronómicas, así como las instituciones hotelerías y extra hoteleras que pueden constituirse como espacio de la ruta, las ofertas y circuitos de la ruta previa consulta con los especialistas de patrimonio, turismo y, propietarios de paladares, entre otros para conocer las posibilidades de la ruta.

Se escoge este nombre *Jagua* dado el valor de la toponimia de los territorios, de la literatura oral de procedencia aborigen y su significado, la existencia de territorios en que se emplearon voces aborígenes, por el papel de Jagua como manantial, riqueza, su relación mitología con los procesos productivo donde cae la comida y por ser una regencia histórica, territorial, cultural, simbólica de cultura local y estar presente en las referencias y denominaciones de infraestructura hotelera y extra hotelera, así como la opinión de especialista y miembros de las comunidades

Por su integralidad, y representatividad en la gastronomía popular que podría emplearse en el turismo pues ellas son desde su singularidad como comunidad de costa una totalidad cultural, el paisaje mariner, las formas en que se relaciona con su entorno de donde obtiene las materias primas y los recursos marineros para su cocina (Soler, 2022)

Estos espacios son expresión de las preparaciones gastronómicas, así como la construcción de su cultura culinaria en la vida, el que los define e identifica como "comunidades marineras de pequeña escala en las que se encuentran, Castillo y el Perché, La Milpa, Rancho Luna, Las Minas, O'bourke, Reina y, Guanaroca Unas en el interior de la rada de gran arraigo histórico cultural y otras en contextos urbanos muy vinculado con las familias de los pescadores del interior de la bahía:

La justificación de la ruta está determinada por su contexto, alto valor patrimonial, sistematización de prácticas culinarias en comunidades pesquera, marineras, y el valor histórico, social, cultural, ambiental que condiciona paisajes gastronómicos y condiciona una actividad, una diversidad de zona patrimonial de gran valor para el turismo, teniendo en cuenta que la alimentación es un factor esencial en el turismo

Además, el patrimonio gastronómico forma parte de las estrategias de empleo. visualización y operacionalización del patrimonio inmaterial y en las estrategias del plan maestro de la Oficina del Conservador de la Ciudad de Cienfuegos (OCCC), los objetivos de la Agenda 2030 (11, por su capacidad para representar diversas épocas históricas gastronómicas y significar personalidades, hechos y acontecimientos, practicas, costumbres de la historia local, regional y nacional y evidenciar un sistema denso se imbrica, la cultural, la naturaleza yos materiales producciones en las localidades en su geositios con fuertes contenidos patrimoniales.

Para el desarrollo de la Ruta se consultó la estadística existente en turismo sobre la calificación de viajeros donde incluye la gastronomía y en especial las que existen en los paladares que es donde con mayor frecuencia se emplearon los platos tradicionales, la puntuación es de 1320 caracterizados de excelentes de 1672 opiniones en el año 2022 los cuales demuestran la significación del visitante, es posible introducir las rutas gastronómicas desde zonas específicas de producción en la restauración turística

La justificación de la ruta está determinada por su contexto, alto valor patrimonial, sistematización de prácticas culinarias en comunidades pesquera, marineras, y el valor histórico, social, cultural, ambiental que condiciona

paisajes gastronómicos y condiciona una actividad, una diversidad de zona patrimonial de gran valor para el turismo, teniendo en cuenta que la alimentación es un factor esencial en el turismo

Además, el patrimonio gastronómico forma parte de las estrategias de empleo, visualización y operacionalización del patrimonio inmaterial y en las estrategias del plan maestro de la Oficina del Conservador de la Ciudad de Cienfuegos (OCCC, los objetivos de la Agenda 2030 (11, por su capacidad para representar diversas épocas históricas gastronómicas y significar personalidades, hechos y acontecimientos, prácticas, costumbres de la historia local, regional y nacional y evidenciar un sistema donde se imbrica, la cultural, la naturaleza y los materiales producidos en las localidades en sus geosistemas con fuertes contenidos patrimoniales.

Se selecciona como una necesidad de promoción y empleos de recursos patrimoniales relacionados con el Patrimonio Intangible y una zona de alta singularidades como la Milpa, Castillo-Perche- Guanaroca y Rancho Luna, algunos de ellos relacionados con los ejes estratégicos del desarrollo territorial de Cienfuegos en la esfera de turismo, el desarrollo del cuentapropismo otros relacionadas con proyectos culturales del desarrollo local como el de la Comunidad Castillo Perché, que tiene en el centro el diseño de productos turísticos vinculado con la gastronomía, y la Oficina coordinadora del desarrollo local y proyectos nacionales asociados a programas sectoriales como el de Gestión Turística del PCN para la región central de Cuba y al proyecto Internacional.

Además, genera sinergias que permite apreciar un sistema que constituyen puntos de referencias, ubicación, reencuentros e interpretaciones múltiples, es expresión de un modelo de continuidad sustentado en un tipo de turismo que se centra en las emociones, sensaciones disfrute y que inciden en el bienestar tanto del turista como de empleador de los recursos

Los antecedentes socioculturales que determinan la necesidad de diseñar estrategias novedosas de gestión patrimonial, la diversidad que alcanza el empleo del patrimonio sobre todo en la esfera del patrimonio militar como un atractivo y dinámico, céntrico por su unicidad y singularidad. Por su ubicación en el contexto cultural, integra el área y recursos patrimoniales cualificados desde su puesta en valor.

Otro antecedente se encuentra en la propia esencia de la política de manejo patrimonial en el orden del PI al poseer y puede visualizar los tres elementos de la conservación; riqueza patrimonial, re uso en adecuado estado de conservación y restauración turística que se transforma

constantemente, actores sociales con gran orgullo, sentido de pertenencia con identidad creativa y la existencia de una voluntad política para su uso, operacionalización e implantación de productos e instituciones para su donde interviene la cultural, lo natural, lo ambiental y lo paisajístico desde la experiencia vivida

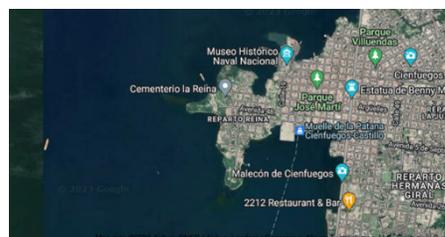
Estas estrategias tienen valor para el diseño porque moviliza a actores que empleen desde sus interpretaciones y aprendizajes patrimoniales en un tipo específico de activación; de la restauración y el paisaje gastronómico este válido escenario desde el disfrute turístico y cultural.

Otro elemento significativo está vinculado al hecho de contar con actores sociales y articulantes vinculado a la actividad investigativa, cultural y de proyectos que pueden emplear este territorio como parte de sus actividades turísticas, de recreaciones culturales, y turísticas, con amenidad el discurso y las narrativas de alta significación patrimonial lo que facilita la interpretación y puesta en valor.

Para la ubicación geográfica de la **Ruta Turística gastronómica Patrimonial Jacua** se elaboraron 2 circuitos Figura 1 y Figura 2, que responden a la delimitación histórica, espacial, urbana, de referencia para los diferentes actores sociales nacionales e internacionales, donde predomina aun prácticas gastronómicas de gran arraigo comunitario, popular que mantienen los significados y significantes socioculturales en la tecnologías y recetas culinarios, forma e uso y recurso tecnológicos, que le imprimieron una gran fuerza a los valores racionales



Las Minas



Reina



O'bourke

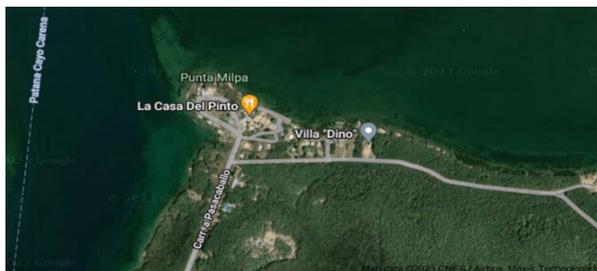


Punta Gótica

Figura 1. En el entorno urbano



Comunidad la Guanaroca



La Milpa



Comunidad Castillo Perche

Figura 2. Comunidades marineras del interior de la Bahía

Durante la relación sociedad-naturaleza costera determinada por la actividad práctica de acuerdo con la cultura que la acompaña, la cual es continua, dinámica e histórica, entre otras de sus características, sin lugar a dudas, se ha venido construyendo un PCI gastronómico que resulta imprescindible operacionalizarlo para su salvaguarda, generado por los múltiples usos y culturas

La morfología y la naturaleza de estos entornos tiene como características el predominio de la costa irregular con puntas y orografías de costa, aunque las comunidades que se asientan son marineras dado sus proactivas tecnoproductivas principales, las actividades económicas que de ellas se generan con un a parcelación y distribución espacial que corresponde con las comunidades pesqueras de pequeñas escalas, de comunidades periféricas.

Las interpretaciones en la gastronómica evidencia e las condiciones en que ellos deciden su vida y los resultados de estas decisiones, tal como ellos mismos las perciben, pues los seres humanos construyen y reconstruyen su realidad social a través de la interacción con otros miembros de la sociedad; por lo tanto, es preciso conocer las interpretaciones que ellos realizan de los *por qué y para qué* de sus acciones y de la situación en general.

Desde los procesos de gestión patrimonial y turístico, la existencia del conocimiento tradicional evidenciado en los procesos tecnoproductivos vinculados a la gastronomía popular marineras patrimoniales como saber popular.

En estas comunidades las comidas son un proceso esencial de interrelación sociocultural Las comidas analizadas y registradas poseen una estructura que se asume y se concreta en un contexto específico y lo componen los siguientes aspectos: elementos patrimoniales, elemento de relación social y cultural, familiar y comunitaria y su relación con la naturaleza, el elemento institucional.

En las entrevistas realizadas se concibe como un producto gastronómico popular y tradicional que puede emplearse en el turismo como un elemento patrimonial pues expresa elementos propios de turismo gastronómico como: la relación n social y cultural: Por tanto, determina modos de actuaciones específicos que tipifican y distinguen modos de comportamientos colectivos frente a una práctica marinera concreta desde el sentido y jerarquía que se le concede que esta(*Yensier, 2022*) Estas se expresan en una diversidad y complejidad en las incontables interacciones económicas, sociales, culturales, jurídicas, políticas, éticas y estéticas dado el valor existente no solo en la comida sino en la representación de los platos, en la organización de consumirla, en el uso de los colores, entre otros las cuales se desarrollan en todos los niveles de la de relaciones macro – meso – micro

En el repertorio analizado compone de dos campos uno de los contenidos patrimoniales y otros desde los contenidos de la restauración turística, acompañados de las imágenes que lo representan sobre la base de la utilidad turística y en el se establecen criterios que pueden utilizarse en el desarrollo de los itinerarios como. Nombre del plato y foto; tecnología empleada en el turismo desde los saberes gastronómicos populares; los asentamientos comunitarios de donde proceden; tipo de comida y receta), estado de conservación; tiempo de preparación, precio según las normas de análisis, los valores autenticidad de la restauración para el turismo.

En el orden de la restauración turística incluye el tipo de menú que puede ofrecerse en los hoteles y número de porciones y forma de presentación, los valores nutricionales, el nivel de dificultad en la elaboración, la temporalidad y las actividades turísticas donde pueden emplearse.

El otro inventario se desarrolló a partir de las zonas donde se proyectaran los circuitos turísticos, dado que la infraestructura que puede emplearse como ruta que dispone para los turísticos toda la capacidad cada y al potencialidad de los recursos y se expresa a continuación a partir de”: El tipo de recorrido; La producción gastronómica y su capacidad organoléptica; La percepción de la gastronomía marinera; Los inventarios seleccionados ; Las características históricas de las zonas como referencia de comunidades gastronómicas

La ruta está vinculado a los proyectos turísticos internacionales y el desarrollo de los polos turísticos de la Ciudad de Cienfuegos según la estrategia de desarrollo turístico hasta el 2027 y se sustentará en a la puesta en valor sistemáticas de inventarios patrimoniales, investigaciones académicas, como parte de los producto turístico de los proyecto de desarrollo local que tiene como objeto esencial valora y representar a través de las comidas y bebidas, y la actuación de diferentes modalidades turísticas probadas y estatales el sistema de valores de la culinaria local marinera desde la política del re uso y reinterpretaciones, la inclusión en los menús, dietas turísticas, saberse chef, como productos estrellas de restauración, reconocimiento de cocineros y cocineras dado las posibilidades de las estructuras naturales y culturales y su incidencias tiene, las funciones económicas y de desarrollo en diversas dimensiones de la sociedad que ha generado , las traiciones y las narrativas y mitos culinarios que pueden emplearse en el turismo gastronómico , puesta en valor y empleos que en la actualidad son imprescindible para el recurso turístico, pero que aun en las instituciones estatales no se logra de forma adecuada y la ruta puede constituir un incentivo para ello .

A pesar que en el territorio desde el año 2011 han experimentado un incremento de sus magnitudes turísticas de acuerdo con los datos proporcionados la distribución del turismo es territorialmente desigual, concentrándose más en la franja litoral, tránsito hacia Trinidad y en sentido general el turismo gastronómico es pobre pues se centran en la alimentación que requiere el turista y sin embargo puede ser más significativa la vinculada a la comida marineras que es los menús que más solicitan los turistas según las opiniones del libro de visitantes , además las cocinas populares aun no . son reconocidas a nivel internacional y en la ciudad no existe una estrategia de competencias de estrellas de calidad gastronómico y no existe una cultura en este sentido para categorizar el prestigio, solo se realiza por opiniones públicas y empíricas a nivel de los proyectos d desarrollo local existe la actualidad con relación a la promoción de sus platos y productos agroalimentarios

En las observaciones realizadas a las páginas web de hoteles, cuentapropistas y los contenidos existente en los productos turístico de la Fortaleza, el Museo Provincial y el Museo naval se evidencian que en el territorios sugiere una evidencia de lo que podría denominarse como “actividad gastronómica territorial”, que se refleja en la puesta en marcha de diferentes estrategias en las que la gastronomía es utilizada como un recurso y como un producto turístico para la promoción de destinos y que además se encuentran insertos en las estrategias de desarrollo turístico

Las experiencias que se desean utilizar depende esencialmente de la experiencia con respecto a los recursos obtenidas en las conversaciones informales con las instituciones, turistas y cuentapropistas que ella se emplean desde una condición sicosocial, y los datos a revelar como singularidad del recurso y las características del segmento turístico,

Se partió del tipo de reconocimientos para su empleo y su representatividad de los recursos para la ruta Tras las entrevistas realizadas a los clientes de los recueros y las observaciones realizadas a las visitas y los espacios en las zonas gastronómicas a utilizar se pudo constatar y seleccionar los criterios que deben manejarse durante el desarrollo de la ruta y del cual los empleadores deben tener en cuenta desde le perfil para la comercialización y la búsqueda del mercado de la ruta.

CONCLUSIONES

Las rutas gastronómicas al constituir una de las formas empleadas cada vez más en el turismo por el valor que trasmite, su relación con los mundos subjetivos,

emocionales y como experiencias a partir de la degustación de las comidas, influye tanto en la calidad de vida del turista como de las comunidades que lo generen y se desarrollan desde relaciones de colaboración, aceptación aprobación que influye en las identidades, la memoria y el desarrollo local que contribuyen a perfeccionar el manejo y conservación de los de significación histórica y cultural.

Las comunidades costeras vinculadas a los inventarios y registros de comidas marineras se caracterizan por ser espacio muy valioso y rico en recetarios, inventarios, repertorios, catálogos y tecnologías culinarias con altos índices de autenticidad, originalidad, y representatividad con significativas potencialidades organolépticas para la degustación, en la especialidad del turismo gastronómico

Las comidas marineras forman parte de la a identificadora historia y cultural de Cienfuegos, la elaboración desde la perspectiva sociocultural, de una ruta patrimonial turística como expresión del patrimonio inmaterial, en las comunidades marineras en la ciudad de Cienfuegos es una contribución para su puesta en valor ya que permite reconocer valores históricos cultural dirigida a la perpetuidad desde una gestión turística del patrimonio

El empleo de la ruta turística gastronómica desde el conocimiento al empleo del Patrimonio gastronómico de alta potencialidad organoléptica, de forma más integrada y sistemática eleva la conciencia patrimonial y de conservación e incide e influye en su desarrollo sostenible como expresión de la comunidad marinera. Está constituida esencialmente por los siguientes aspectos: estudios de las potencialidades del patrimonio gastronómico, inventarios y registros de los de recurso gastronómicos, estudios de jerarquías turísticas y las experiencias de los visitantes.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Agenda 2030 (2015). *Objetivos para el Desarrollo Sostenible*. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/2015/09/la-asamblea-general-adopta-la-agenda-2030-para-el-desarrollo-sostenible/>
- Díaz, A. L. & Quintero, V. (2014). Platos de cuchara: explorando fronteras narrativas y corporales». En Gracia-Arnáiz (pp. 1676-1697). M. & Contreras, J. *Alimentos, dietas y cocinas: periferias, fronteras y diálogos*. Tarragona. Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español (FAAEE), Tarragona
- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity : A case study of Cornwall, south west England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), DOI: [10.2167/jost696.0](https://doi.org/10.2167/jost696.0)
- McKercher, B. (2005). Destinations as products? A reflection on butler's life cycle. *Tourism Recreation Research*, 30(4), DOI: [10.1080/02508281.2005.11081491](https://doi.org/10.1080/02508281.2005.11081491)
- Montecinos Torres, A. (2012). *Gastroperegrino. Rutas Gastronómicas*. Definición
- Montecinos, A. (2016) “*Turismo Gastronómico Sostenible: Planificación de Servicios, Restaurantes, Rutas, Productos y Destinos*”. Porrúa
- OMT (2021). *El turismo en 2021: unión, resiliencia y determinación*. <https://www.unwto.org/es/turismo-2021-resumen-omt>
- Soler Marchán S.D. (2019). La perspectiva sociocultural para los geositos gastronómicos marineros populares. *Conferencia. Taller sobre de Patrimonio Inmaterial en la Fortaleza Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua*. Cienfuegos
- Soler Marchan, S. D., Hernandez Moreno, E., Medina Hernández, O., & Garcia Duenas, R. Y. (2022). Sistematización de experiencias académicas vinculadas al modelo gestión del patrimonio histórico cultural y natural en la Universidad de Cienfuegos. *Universidad y Sociedad*, 14(4), 568-578. <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v14n4/2218-3620-rus-14-04-568.pdf>
- Verdecia Marín, A. & Soler Marchán S. D. (2019) *Repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos*. (Tesis de Maestría). Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez”.