

EL SENTIDO DEL LEGADO ANCESTRAL: DULCERÍA Y BEBIDAS TRADICIONALES COMO VIVENCIA SIMBÓLICA EN EL TURISMO AGROECOLÓGICO

THE MEANING OF THE ANCESTRAL LEGACY: TRADITIONAL SWEETS AND BEVERAGES AS A SYMBOLIC EXPERIENCE IN AGROECOLOGICAL TOURISM

Alfonso José Fernández^{1*} ; Nauddy Omar Lares Jimenez² ;

Maria Eugenia Díaz de Montes de Oca³ ; Aura Elena Chirinos⁴ 

Recibido: 31/05/2026

Aceptado: 27/06/2026

RESUMEN

El propósito de esta investigación fue generar un andamiaje teórico sobre el patrimonio cultural inmaterial derivado de la dulcería y bebidas tradicionales para potenciar la oferta turística agroecológica en el Municipio Barinas, mediante la interpretación del sentido del legado ancestral como vivencia simbólica. El sustento teórico se fundamentó en las nociones de patrimonio biocultural, soberanía alimentaria y fenomenología de la experiencia, articuladas con el marco jurídico venezolano. Metodológicamente, se adoptó un enfoque cualitativo con diseño fenomenológico-hermenéutico, empleando entrevistas semiestructuradas, observación participante y grupos focales con siete informantes clave seleccionados intencionalmente: tres expertos en dulcería tradicional, tres portadores de memoria y un gestor cultural. Los hallazgos revelaron que estas prácticas culinarias constituyen un lenguaje

ABSTRACT

The purpose of this research was to develop a theoretical framework for the intangible cultural heritage derived from traditional sweets and beverages to enhance the agroecological tourism offerings in the Barinas Municipality, through the interpretation of the meaning of ancestral legacy as a symbolic experience. The theoretical foundation was based on the notions of biocultural heritage, food sovereignty, and the phenomenology of experience, articulated with the Venezuelan legal framework. Methodologically, a qualitative approach with a phenomenological-hermeneutic design was adopted, employing semi-structured interviews, participant observation, and focus groups with seven key informants intentionally selected: three experts in traditional sweets, three memory bearers, and one cultural manager. The findings revealed that these culinary practices constitute a symbolic language

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

simbólico que organiza el tiempo festivo, la transmisión afectiva y la relación con el territorio, configurando una "gramática del sentido" donde el saber se encarna en la mano del artesano. Se identificaron tensiones entre la preservación de técnicas manuales y la presión tecnológica, así como una disposición hacia el intercambio turístico siempre que se respete la autonomía comunitaria. El andamiaje construido articula cinco dimensiones interrelacionadas —tiempo festivo, saber encarnado, territorio como origen, hospitalidad recíproca y transmisión intergeneracional— que constituyen un marco para el diseño de experiencias turísticas éticas y sostenibles. Se concluye que la potenciación del turismo agroecológico en Barinas demanda un modelo centrado en la vivencia simbólica, donde el visitante sea co-partícipe de un ritual de hospitalidad que dignifique el oficio rural y asegure la continuidad del legado ancestral, transformando la teoría en una herramienta de empoderamiento para los portadores del saber.

that organizes festive time, affective transmission, and the relationship with the territory, configuring a "grammar of meaning" where knowledge is embodied in the artisan's hand. Tensions were identified between the preservation of traditional techniques and technological pressures, as well as a willingness to engage in tourism as long as community autonomy is respected. The framework developed articulates five interrelated dimensions— festive time, embodied knowledge, territory as origin, reciprocal hospitality, and intergenerational transmission—which constitute a framework for designing ethical and sustainable tourism experiences. It is concluded that promoting agroecological tourism in Barinas requires a model centered on symbolic experience, where the visitor is a co-participant in a ritual of hospitality that dignifies rural work and ensures the continuity of ancestral heritage, transforming theory into a tool for empowering the bearers of knowledge.

PALABRAS CLAVE: Agroecología; Patrimonio biocultural; Saberes ancestrales; Soberanía alimentaria; Turismo agroecológico. **KEYWORDS:** Agroecology; Biocultural heritage; Ancestral knowledge; Food sovereignty; Agroecological tourism.

1* Grupo de Creación Intelectual Venezuela Turística Agroecológica - Red de Estudio Transdisciplinario en Turismo Agroecológico, Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora Barinas, Venezuela, Barinas, Venezuela. alfjosefer@gmail.com; <https://orcid.org/0000-0002-0678-7014>

2* Grupo de Creación Intelectual Venezuela Turística Agroecológica Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora Barinas, Venezuela, Barinas, Venezuela. nomar1376@gmail.com; <https://orcid.org/0000-0002-3160-171X>

3* Grupo de Creación Intelectual Venezuela Turística Agroecológica Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora Barinas, Venezuela, Barinas, Venezuela. mdiazdemontesdeoca@gmail.com; <https://orcid.org/0009-0007-6939-2574>



Escandalar Investigativa Revista Científica



Vol. 2, Núm. (7), Julio – Diciembre (2024)

Depósito Legal: BA2021000019

Artículo Original 26PAT6227062026

Área de Conocimiento: Turismo agroecológico, Desarrollo Local y
sostenibilidad

Enlace: <http://revistas.unellez.edu.ve/index.php/resi>

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

4* Grupo de Creación Intelectual Venezuela Turística Agroecológica Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora
Barinas, Venezuela, Barinas, Venezuela. auraelenachirinos@gmail.com; <https://orcid.org/0009-0005-4022-7802>

378

LivRe
Revistas de libre acceso

BASE

feduez
Fondo Editorial
Universidad Ezequiel Zamora

scienceOPEN.com
research+publishing network



LinkedIn

OpenAIRE



ACADEMIA



ORCID

Google
scholar

EuroPub

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

1. Introducción

La pervivencia del legado ancestral en las sociedades contemporáneas constituye un desafío ontológico que interpela la relación entre memoria, identidad y desarrollo. A escala global, la aceleración de los procesos de estandarización cultural ha provocado la erosión de aquellos saberes transmitidos por vía oral y práctica que durante siglos han sostenido la relación de las comunidades con su entorno. Briceño Núñez (2024) califica esta tendencia como una amenaza para la diversidad cultural, particularmente en las prácticas culinarias tradicionales, las cuales requieren tiempos prolongados, conocimientos específicos y una conexión íntima con el territorio. La industria alimentaria global, al privilegiar la eficiencia y la replicabilidad técnica, ha desplazado estas prácticas hacia los márgenes de la vida cotidiana, despojándolas de su potencia simbólica y reduciéndolas a meros productos de consumo descontextualizado. Frente a esta realidad, la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial emerge como una responsabilidad compartida que demanda enfoques innovadores y participativos (Flores Galleguillos et al., 2025).

En el contexto venezolano, esta problemática adquiere contornos específicos debido a la riqueza biocultural de sus regiones y a la fragilidad de los sistemas de transmisión intergeneracional. El estado Barinas posee una tradición culinaria donde la dulcería — basada en frutas como la lechosa, la guayaba y el coco, así como en derivados de la caña de azúcar— y las bebidas fermentadas o refrescantes han sido durante generaciones el vehículo de expresión de la identidad llanera.

No obstante, los testimonios revelan que estas prácticas sobreviven de manera fragmentada: las nuevas generaciones muestran desinterés por los oficios manuales, los utensilios tradicionales han sido sustituidos por electrodomésticos, y el calendario festivo ha perdido su centralidad. Esta pérdida no es meramente técnica, sino una desarticulación del lenguaje simbólico que otorgaba coherencia a la vida comunitaria,

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

tal como lo advierten Zada González y Bravo Placeres (2023) al estudiar la conservación del patrimonio en comunidades indígenas.

Frente a este escenario, el turismo agroecológico emerge como una posibilidad de revalorización del legado ancestral, siempre que se conciba como un espacio de encuentro vivencial donde el visitante experimente el sentido profundo de estas prácticas. Castillo Castillo (2023) sostiene que el saber local debe ser el eje articulador de cualquier propuesta turística, reconociendo a las comunidades como sujetos activos de su desarrollo.

Por consiguiente, el propósito de esta investigación es generar un andamiaje teórico sobre el patrimonio cultural inmaterial, representado en la dulcería y bebidas tradicionales, para potenciar la oferta turística agroecológica en el Municipio Barinas, mediante la interpretación del sentido del legado ancestral como vivencia simbólica que fundamente su integración turística. Fernández (2024) enfatiza que el patrimonio biocultural es un activo estratégico para el desarrollo sostenible, pues su valorización protege la biodiversidad y fortalece la identidad y cohesión social. Esta investigación se inscribe en las líneas de creación intelectual de la UNELLEZ y dialoga con los grupos VENTURAGRO y RETTURAGRO, proporcionando a la comunidad una base sólida para emprender proyectos de turismo rural auténticos y viables, transformando la teoría en herramienta de empoderamiento para los portadores del saber.

1. Fundamentación Teórica

2.1. El legado ancestral como categoría fenomenológica

El legado ancestral no se reduce a un conjunto de objetos o técnicas transmisibles; es, ante todo, una experiencia vivida que se actualiza en cada gesto y sabor compartido. Desde una perspectiva fenomenológica, se constituye como un horizonte de sentido que orienta la acción, anclado en la memoria corporal y la tradición oral. En este marco, la dulcería y las bebidas tradicionales no son simples productos, sino "signos" que

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

remiten a una red de significados compartidos: la relación con la tierra, el respeto por los ciclos naturales y la hospitalidad. La UNESCO (2003) ha reconocido esta dimensión al definir el patrimonio cultural inmaterial como aquel que se transmite intergeneracionalmente y se recrea en función del entorno. Fernández (2026a) argumenta que la gastronomía tradicional actúa como el corazón del hogar, transformando espacios domésticos en escenarios dinámicos para la construcción identitaria.

Por otra parte, El legado ancestral cobra pleno sentido al vincularse con el patrimonio biocultural amalgama entre diversidad biológica y cultural, cuyo fortalecimiento, según Scaramuzzi et al. (2024), requiere esquemas colaborativos y diálogo horizontal. En Barinas, la dulcería y bebidas tradicionales son depositarias de un conocimiento ecológico vivo que permite adaptarse al entorno, seleccionar frutales y conservar alimentos sin aditivos, aunque su recreación cotidiana lo hace vulnerable al desinterés generacional y a modelos foráneos. Esta vivencia simbólica, que interpela al sujeto con su carga de sentido, se despliega en dimensiones clave sintetizadas en la Tabla 1.

Tabla 1.

Dimensiones analíticas de la vivencia simbólica en la dulcería y bebidas tradicionales del Municipio Barinas

Dimensión	Manifestación empírica	Función simbólica	Riesgos de erosión
Tiempo festivo	Concentración de preparaciones en Semana Santa, Navidad y festividades de San Juan; participación colectiva de varias generaciones en la cocina.	Estructuración del calendario comunitario; refuerzo de la identidad y la cohesión social a través del ritual compartido.	Desplazamiento por celebraciones comercializadas; pérdida del carácter obligatorio y gozoso de la preparación colectiva.
Saber encarnado	Transmisión mediante observación silenciosa y práctica guiada ("aprender sin decir ni pío"); destreza manual para determinar el "punto" exacto.	Incorporación de una ética del cuidado, la paciencia y la fidelidad a la tradición; marcador de autenticidad y maestría personal.	Desinterés juvenil; sustitución de técnicas manuales por electrodomésticos; pérdida del criterio sensorial.

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

Territorio como origen	Uso de ingredientes locales (panela artesanal, frutas de conuco, leche fresca); conciencia de que el sabor depende de la calidad del suelo y la biodiversidad.	Vínculo indisoluble entre cocina y paisaje; expresión de soberanía alimentaria y resistencia a la estandarización industrial.	Dependencia de insumos industrializados; pérdida de variedades locales; desconexión entre el consumidor y la fuente del alimento.
Hospitalidad recíproca	Actitud de apertura hacia el visitante, condicionada al respeto y la voluntad de aprender; el compartir la comida como acto de intercambio cultural.	Transformación del acto de comer en un ritual de encuentro entre anfitrión y huésped; afirmación de la identidad a través del reconocimiento externo.	Riesgo de mercantilización y banalización; sobreexposición que puede desvirtuar el carácter íntimo de la práctica.

Fuente: Elaboración propia a partir de la revisión teórica y los hallazgos preliminares del trabajo de campo (2026).

El análisis de la Tabla 1 permite advertir que la vivencia simbólica constituye una totalidad orgánica, donde dimensiones como el saber encarnado, el tiempo festivo, el territorio y la hospitalidad operan bajo una interdependencia sistémica. La erosión de cualquier componente desencadena un efecto dominó que compromete la integridad del legado ancestral, siendo la ruptura de la transmisión intergeneracional y la pérdida de la memoria gustativa amenazas latentes que exigen priorizar la preservación cultural sobre la mercantilización turística. Asimismo, la matriz revela una tensión constitutiva entre la apertura al visitante y la salvaguarda identitaria, donde la autenticidad no radica en el producto final, sino en los procesos artesanales y el relato comunitario. En consecuencia, las estrategias de desarrollo rural deben articularse mediante esquemas colaborativos que respeten los ritmos locales y fomenten el prestigio social del saber tradicional, garantizando la sostenibilidad integral del territorio.

2.3. Dulcería y bebidas tradicionales: saberes encarnados y transmisión intergeneracional mediante la oferta de turismo agroecológico

La dulcería tradicional se aprende en el contacto directo con el fuego, la olla y la mano del maestro, configurando un "saber encarnado" que se adquiere mediante imitación, repetición y corrección tácita. La transmisión intergeneracional opera a través

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

de la "observación sin prisa", donde el aprendiz interioriza no solo técnicas, sino una ética del cuidado y la paciencia. Holguín Marino (2020) documenta que este aprendizaje es clave para la continuidad patrimonial, y su ruptura implica una fractura en el vínculo generacional que amenaza la pervivencia del legado.

No obstante, la modernidad ha introducido tensiones significativas: electrodomésticos, ritmo urbano y medios han desplazado el interés juvenil hacia formas alimentarias estandarizadas. Fernández (2026b) advierte que la sostenibilidad de las bebidas tradicionales depende de mantener vivos los procesos artesanales, lo que implica no solo transmitir recetas, sino valorizar socialmente el oficio mediante estrategias de revitalización que conecten el saber de los mayores con las aspiraciones juveniles a través de talleres y experiencias turísticas.

El turismo agroecológico, para ser genuino, debe superar la visión instrumental del patrimonio y asumir una perspectiva fenomenológica de encuentro entre anfitriones y visitantes, donde el turista sea co-partícipe de la vivencia simbólica. Castillo Castillo (2023) sostiene que el saber local debe ser el eje articulador, implicando un cambio de paradigma que parta de las comunidades. El marco legal venezolano respalda este enfoque: la Constitución (1999) declara la cultura como bien irrenunciable, la Ley para la Salvaguarda del PCI (2021) exige participación comunitaria activa, y la Ley de Turismo del Estado Barinas (2025) define el turismo agroecológico como actividad que preserva el patrimonio. Briceño Núñez (2024) señala que la eficacia de este marco depende de políticas públicas concretas que fomenten la autogestión comunitaria.

3. Materiales y métodos

La investigación se inscribe en el enfoque cualitativo, idóneo para abordar la complejidad de significados en torno al legado ancestral. Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) fundamentan este paradigma en una perspectiva interpretativa que comprende la realidad desde los significados que los sujetos otorgan a sus experiencias.

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

La elección se justifica porque la vivencia simbólica de la dulcería no puede reducirse a variables cuantificables, requiriendo una aproximación holística que capture su naturaleza dinámica, contextualizada y subjetiva, tal como exige el objeto de estudio.

En sintonía, se optó por el método fenomenológico-hermenéutico, que permite describir estructuras esenciales e interpretarlas en su contexto histórico y cultural. Martínez Miguélez (2014) propone un movimiento circular entre descripción e interpretación, mientras Fuster Guillen (2019) sostiene que este método comprende la realidad desde vivencias subjetivas. Este enfoque dual posibilita describir la experiencia de elaborar dulces y bebidas tradicionales, e interpretar los significados socioculturales subyacentes a dichas prácticas.

Además, la selección de informantes fue intencional, priorizando riqueza informativa (Patton, 2015). Se eligieron siete informantes: tres expertos en dulcería, tres portadores de memoria y un gestor cultural, con criterios de residencia, conocimiento práctico, disposición a transmitir y consentimiento. La recolección incluyó entrevista semiestructurada (Kvale, 2011), observación participante y grupo focal. El análisis siguió las fases de Martínez Miguélez (2014): lectura flotante, unidades de significado, codificación con manual e integración hermenéutica. La triangulación de fuentes, técnicas e investigadores garantizó validez y credibilidad. Ver Tabla 2.

Tabla 2.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos y su vinculación con los propósitos específicos

Técnica	Instrumento	Propósito Específico Asociado	Participantes Aplicables	Producto Obtenido
Entrevista semiestructurada	Guion de entrevista preguntas abiertas)	PE1: Develar de estructuras de significado; PE2: Interpretar prácticas y rituales	EDBT-01 AL 03, HPM-01 al HPM-03, GCPT-01	Transcripciones literales de 7 entrevistas (60-90 min c/u)
Observación	Guía de	PE2: Comprender	EDBT-01 AL 03,	Registros narrativos

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

participante	observación; Diario de campo	prácticas y rituales en su contexto	HPM-01 al HPM-03	descriptivos; fotografías (con consentimiento)
Grupo focal	Guía de discusión temática	PE3: Describir percepciones y resistencias; validación colectiva	EDBT-01 AL 03, HPM-01 al HPM-03, GCPT-01	Transcripciones de 3 sesiones grupales (90-120 min c/u)

Fuente: Elaboración propia (2026).

El análisis de la Tabla 2 evidencia una coherente articulación metodológica donde cada técnica de recolección aporta información pertinente a las dimensiones del fenómeno estudiado. La entrevista semiestructurada, axial y dirigida a todos los informantes, permite develar estructuras de significado y comprender prácticas rituales, proporcionando la profundidad narrativa necesaria para el análisis fenomenológico. La observación participante complementa al captar la dimensión corpórea y procedimental del saber de la "mano" del artesano, que no siempre se verbaliza. El grupo focal opera como espacio de validación colectiva y emergencia de consensos, describiendo percepciones y resistencias desde una perspectiva dialógica. En conjunto, estas técnicas configuran un dispositivo robusto que permite la triangulación necesaria para una interpretación hermenéutica rigurosa, tal como lo recomienda Creswell (2013) para investigaciones cualitativas de corte fenomenológico.

4. Resultados

El análisis fenomenológico-hermenéutico de los testimonios recabados mediante entrevistas, observación participante y grupos focales permitió develar una estructura de sentido compleja y profundamente arraigada en la experiencia cotidiana de los portadores del saber. Los hallazgos se organizan en torno a los tres propósitos específicos de la investigación, para culminar en la presentación del constructo teórico que responde al propósito general.

4.1. Síntesis general de los testimonios: la voz de los portadores del saber

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

Los siete informantes coincidieron en definir la elaboración de dulces y bebidas tradicionales como una práctica que trasciende lo alimentario para constituirse en un eje estructurante de la vida familiar y comunitaria. La cocina tradicional emergió en los discursos como un espacio sagrado donde se tejen memorias, se transmiten afectos y se negocia la identidad. Frases como "es el corazón de mi familia" (EDBT-01), "representa amor puro" (EDBT-03) y "es un acto de soberanía" (HPM-03) evidencian la densidad simbólica de estas prácticas. Asimismo, se identificó una preocupación compartida por la fragilidad de estos saberes ante el avance de la modernidad y el desinterés juvenil, lo que configuró un horizonte de urgencia que atravesó todos los relatos. En palabras de HPM-01: "Más que pérdida, me enfoco en la innovación; el saber se transforma, pero hay que mantener la esencia".

4.2. Develar las estructuras de significado que los portadores del saber atribuyen a la dulcería y bebidas tradicionales

El análisis de los testimonios permitió identificar once estructuras de significado que configuran el universo simbólico de las prácticas culinarias tradicionales en el Municipio Barinas. Estas estructuras, que se presentan en la Tabla 3, emergieron de manera recurrente en los discursos de los informantes, evidenciando su centralidad en la experiencia vivida. Ver tabla 3.

Tabla 3.

Estructuras de significado del legado ancestral en la dulcería y bebidas tradicionales

Estructura significado	de	Descripción fenomenológica	Testimonio representativo
Cohesión familiar		El dulce como excusa para el encuentro y el fortalecimiento de los lazos domésticos.	"En Semana Santa esto aquí es un ajetreo bonito, nos reunimos todos, cada quien trae algo y entre risas y recuerdos preparamos los dulces. Es el momento de unión familiar" (EDBT-01).
Identidad simbólica		El saber culinario como marca de origen y pertenencia territorial.	"Es mi identidad, mi legado. Representa el saber ancestral que recibí de mi familia y mi Madrina, manteniendo vivas nuestras raíces a través de la preparación de bebidas que nos unen" (HPM-01).
Soberanía		Resistencia a la comida	"Es un acto de soberanía, mi vida y vínculo frente a lo

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

alimentaria	industrializada y defensa de los procesos artesanales.	de afuera. Es nuestra forma de resistir" (HPM-03).
Resistencia cultural	Defensa de la esencia local frente a la homogeneización global.	"Es el compartir en familia, ese domingo donde cada quien lleva su aporte para disfrutar juntos. Es el significado de unión" (HPM-02).
Legado intergeneracional	Transmisión viva del conocimiento como responsabilidad ética.	"Aprendí observando, como se hacía antes. Yo me quedaba calladita, observando cada movimiento de las manos de mis mayores, viendo cómo le daban el punto, sin decir ni pío, para no molestar. Así se aprendía, pura observación" (EDBT-01).
Bienestar emocional	El acto de cocinar como fuente de paz y sanación.	"Para mí representa amor puro; mi madre me enseña con cada detalle y eso me genera mucha paz y recuerdos bellos" (EDBT-03).
Vínculo ancestral	Conexión con los antepasados a través de la repetición de gestos y recetas.	"Eso viene de mi madre y mi hogar, pasando por tres generaciones. Es tradición pura, como el ponche de San Juan que uno hace para compartir en el campo" (HPM-01).
Sentido de pertenencia	Arraigo profundo al territorio barinés expresado en el sabor.	"Es nuestra forma de resistir, nuestro vínculo frente a lo de afuera" (HPM-03).
Dignidad del portador	Orgullo por el saber propio y su reconocimiento social.	"Es mi identidad, mi legado" (HPM-01).
Valoración afectiva	El dulce como vehículo de expresión del amor y el cuidado hacia los otros.	"El dulce de lechoza es el rey de las navidades, ahí es donde uno se pone a cocinar para compartir" (EDBT-02).

Fuente: Elaboración propia a partir de las entrevistas y grupos focales (2026).

El análisis de la Tabla 3 evidencia que las estructuras de significado configuran un sistema interconectado donde la cohesión familiar, la identidad simbólica y la soberanía alimentaria trascienden el ámbito doméstico para consolidarse como actos políticos de resistencia cultural. Los portadores del saber se posicionan como guardianes activos de un legado que desafía la homogeneización del consumo, otorgando al patrimonio culinario un valor que supera lo utilitario. En este sentido, el reconocimiento de los maestros artesanos y su dignidad personal emergen como condiciones ineludibles para la preservación de esta identidad, asegurando la continuidad de un patrimonio que es, ante todo, un ejercicio de soberanía.

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

4.3. Interpretar las prácticas, rituales y saberes asociados a la elaboración y consumo de dulces y bebidas tradicionales

La interpretación de las prácticas y rituales permitió identificar diez categorías que describen el hacer culinario como un proceso densamente ritualizado y cargado de significado. La Tabla 4 sintetiza estas categorías, que emergieron tanto de los relatos como de la observación participante.

Tabla 4.

Prácticas y rituales asociados al saber culinario tradicional en el Municipio Barinas

Categoría de práctica/ritual	Descripción fenomenológica	Testimonio representativo
Pedagogía de la observación	Aprendizaje mediante la inmersión silenciosa en el entorno doméstico, sin instrucción explícita.	"Aprendí mirando, como se hacía antes. Yo me quedaba calladita, observando cada movimiento de las manos de mis mayores... sin decir ni pío, para no molestar" (EDBT-01).
Maestría empírica ("la mano")	Destreza intuitiva e irreplicable que se adquiere con la práctica y define la calidad del producto.	"Mi abuelo me enseñó con mucha paciencia; de niña observaba y luego empecé a meter la mano" (EDBT-02).
Calendario estacional	Sincronización de las preparaciones con los ciclos naturales y las cosechas.	"La naturaleza es la que manda, seguimos el ciclo agroecológico, lo que da la tierra es lo que preparamos" (HPM-03).
Ritualidad de comensalidad	El acto compartido del alimento como refuerzo de lazos sociales y expresión de hospitalidad.	"Es el compartir en familia, ese domingo donde cada quien lleva su aporte para disfrutar juntos" (HPM-02).
Materialidad de utensilios	Uso de herramientas tradicionales (múcura, budare, cuchara de palo) que confieren cualidades organolépticas únicas.	"El sebucán y el budare no los negocio, esos dan un ahumado y una textura única que no te da la cocina eléctrica" (HPM-03).
Alquimia del fuego	Transformación controlada de la materia mediante el manejo del calor y los tiempos de cocción.	"Hay que revolver con paciencia, a fuego lento, hasta que espese" (EDBT-01).
Saberes somáticos	Memoria grabada en el cuerpo que permite "sentir" el punto exacto sin necesidad de mediciones.	"Eso es a puro ojo y experiencia. Uno mira el color, que agarre ese tono bonito, y la densidad cuando uno mueve la paleta; ya uno sabe cuándo está, eso no falla" (EDBT-01).
Adaptabilidad de insumos	Flexibilidad para utilizar lo que el conuco y el entorno proveen, sin depender exclusivamente del mercado.	"Usamos lo local y lo que conseguimos en el mercado: la piña para la chicha, el arroz, la panela, el limón, y especias como canela, clavos y guayabita" (HPM-01).

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

Ética del cuidado	Compromiso con la calidad del producto y el respeto por los procesos naturales.	"Busco la miel pura de los productores locales, eso es lo que le da el toque especial y final al dulce" (EDBT-03).
Transmisión oral	El relato y la conversación como vehículos de la receta viva, que se adapta y se reinterpreta en cada generación.	"Aprendí de maestras casaberas, observando constante, metido ahí en la faena hasta que uno agarra el truco" (GCPT-01).

Fuente: Elaboración propia a partir de las entrevistas, observación participante y grupos focales (2026).

El análisis de la Tabla 4 demuestra que las prácticas culinarias constituyen rituales de alta densidad simbólica, donde la pedagogía de la observación y la maestría somática —la denominada «mano»— operan como ejes de una transmisión intergeneracional basada en la experiencia sensible. Esta epistemología, fundamentada en criterios empíricos y el uso de utensilios tradicionales, configura un sistema que trasciende lo mecánico para anclarse en una temporalidad festiva. Por consiguiente, salvaguardar este legado exige reconocer que la autenticidad reside en la interacción humana con el entorno, evitando la imposición de lógicas productivas que desnaturalicen estos procesos de soberanía cultural.

4.4. Describir las percepciones, expectativas y resistencias de los actores comunitarios frente a la posible articulación con el turismo agroecológico

El análisis de los discursos sobre la posible integración de las tradiciones dulceras con el turismo agroecológico reveló un panorama matizado, donde coexisten la apertura entusiasta, la cautela estratégica y la resistencia fundada en experiencias previas o temores latentes. La Tabla 5 sintetiza las diez categorías emergentes en esta dimensión.

Tabla 5.

Percepciones, expectativas y resistencias frente a la articulación turística

Categoría	Descripción fenomenológica	Testimonio representativo
Hospitalidad recíproca	El turista como aprendiz, no como consumidor pasivo; el intercambio como eje de la experiencia.	"¡Cómo no! Si vienen con respeto, aquí los recibo con los brazos abiertos para enseñarles cómo se hacen los dulces, eso me encantaría, es bueno que conozcan" (EDBT-01).

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

Fronteras éticas	Límites claros para evitar la banalización y el extractivismo cultural.	"Poner normas claras, sobre todo respeto a la cultura. Que vengan a aprender de lo nuestro, no a cambiarlo ni a ponerle cosas que no son" (EDBT-01).
Resistencia a la mercantilización	Rechazo a la lógica del consumo rápido y a la sobreexplotación de la tradición.	"El beneficio es la revalorización de lo nuestro. Quiero proteger la esencia de las tradiciones y enseñar a querer y respetar lo natural" (HPM-02).
Autogestión comunitaria	Control local del modelo turístico y las decisiones sobre qué y cómo compartir.	"Deberíamos organizarnos todos, que cada quien aporte lo suyo, un equipo de trabajo donde todos contemos y nos ayudemos" (EDBT-01).
Turismo como intercambio	Diálogo cultural horizontal donde ambas partes aprenden y se enriquecen.	"Me sentiría cómoda siempre que sea un espacio de intercambio, donde el turismo sea mostrar nuestra cultura y valorar lo nuestro" (HPM-01).
Preservación cultural	Salvaguarda de la receta original y los saberes asociados como prioridad.	"Cuidar la calidad y el respeto a la receta. Y bueno, buscar a los que no le hagan mal de ojo a la preparación, que siempre hace falta alguien que sepa tratar el producto" (EDBT-03).
Liderazgo local	Los productores y portadores del saber como protagonistas del proceso.	"El beneficio es la revalorización de lo nuestro. Además, nuestras bebidas tienen valor medicinal; por ejemplo, el tomate de árbol sirve para la hemoglobina o para recuperarse de una borrachera. Eso es salud y tradición" (HPM-02).
Mitigación de impactos	Equilibrio entre la apertura y la protección del espacio íntimo y comunitario.	"Claro que sí, me encantaría recibirlos. Solo hay que planificar el espacio para no sobrecargar y respetar el equilibrio ambiental" (EDBT-02).
Prestigio social	Orgullo por la valoración externa del saber local y su reconocimiento.	"El beneficio es la revalorización de lo nuestro, que la gente valore el ponche de San Juan como parte de nuestra cultura" (EDBT-03).
Empoderamiento del productor	Dignificación de la labor artesanal mediante el turismo como plataforma de visibilidad.	"Más allá de los ingresos, es una oportunidad increíble para compartir nuestra cultura y aprender de otros" (EDBT-02).

Fuente: Elaboración propia a partir de las entrevistas y grupos focales (2026).

El análisis de la Tabla 5 evidencia una postura de apertura condicionada hacia el turismo agroecológico, donde la hospitalidad se reconfigura como un encuentro pedagógico para evitar la mercantilización desvirtuadora. Los informantes establecen fronteras éticas claras, concibiendo la autogestión y el control comunitario como mecanismos esenciales para salvaguardar la integridad de sus prácticas rituales. Lejos de ser una actitud inmovilista, esta visión busca dignificar el oficio rural y convertir al turismo en una plataforma de revitalización generacional, asegurando que la innovación

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

y el reconocimiento externo fortalezcan, en lugar de erosionar, la autenticidad del legado ancestral.

4.5. Construcción del andamiaje teórico del legado ancestral como vivencia simbólica en el turismo agroecológico

La integración hermenéutica de los hallazgos correspondientes a los tres propósitos específicos permitió construir un andamiaje teórico que explica la relación dialéctica entre el legado ancestral, la dulcería y bebidas tradicionales, y el turismo agroecológico sostenible en el contexto barinés. Este constructo, que se presenta en la Figura 1, articula las dimensiones de la vivencia simbólica con las prácticas, las percepciones y las condiciones necesarias para una articulación turística ética y sostenible.

Figura 1.

Andamiaje teórico del legado ancestral como vivencia simbólica en el turismo agroecológico



Fuente: Elaboración propia a partir de la integración hermenéutica de los hallazgos (2026).

La Figura 1 presenta un andamiaje teórico que articula, mediante un diseño reticular y sistémico, las dimensiones constitutivas del patrimonio cultural inmaterial

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

representado en la dulcería y bebidas tradicionales del Municipio Barinas. Este constructo, organizado en cinco dimensiones principales como tiempo festivo, saber encarnado, territorio como origen, hospitalidad recíproca y transmisión intergeneracional, no opera como un conjunto de categorías aisladas, sino como un sistema de relaciones dialécticas donde cada dimensión encuentra su razón de ser en las demás. La estructura visual, que dispone en la fila superior los componentes estructurales de cada dimensión y en la inferior las condiciones de posibilidad para su articulación con el turismo agroecológico, revela una arquitectura teórica que trasciende la mera descripción para ofrecer un modelo de intervención ética y sostenible. La centralidad del legado ancestral, representado en el núcleo del diagrama, subraya que el sentido de estas prácticas no reside en su utilidad económica, sino en su capacidad para organizar la vida comunitaria, transmitir afectos y vincular a las personas con su territorio.

En el plano interpretativo, el andamiaje evidencia una tensión constitutiva entre la preservación de la esencia y la apertura al intercambio, tensión que se resuelve en cada dimensión a través de condiciones específicas que operan como umbrales éticos. El *Tiempo Festivo*, por ejemplo, no se concibe como un calendario vacío, sino como un ritmo comunitario que debe ser respetado por cualquier iniciativa turística, lo que implica que la oferta no puede ser continua ni impuesta desde fuera, sino que debe adaptarse a los ciclos rituales de la comunidad. De manera análoga, el *Saber Encarnado*, representado en la "mano" del artesano, exige que la experiencia turística valore el proceso por encima del producto, convirtiendo al visitante en un co-aprendiz que participa activamente en la elaboración, en lugar de un mero espectador o consumidor. Esta lógica de condiciones no es una añadidura externa, sino una exigencia interna que emerge de la propia naturaleza de la vivencia simbólica, donde la autenticidad se define por la fidelidad al proceso y no por la eficiencia del resultado.

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

Por último, el andamiaje propone una concepción del turismo agroecológico como un espacio de encuentro y reciprocidad, donde la *Hospitalidad Recíproca* y la *Transmisión Intergeneracional* actúan como ejes que articulan lo económico con lo cultural y lo ecológico. La condición de que el visitante sea "aprendiz, no consumidor" no es una restricción, sino una redefinición del vínculo turístico que coloca el intercambio cultural por encima de la transacción comercial. De igual modo, la insistencia en la "innovación con identidad" sugiere que la salvaguarda del legado no es un retorno al pasado, sino un proceso de adaptación crítica donde la comunidad conserva el control sobre su narrativa y sus prácticas. En síntesis, el andamiaje teórico presentado ofrece un modelo de turismo agroecológico que no solo protege el patrimonio, sino que lo revitaliza al reconocerlo como un recurso vivo, dinámico y profundamente arraigado en la identidad territorial, donde el sentido del legado ancestral se actualiza en cada encuentro entre el anfitrión y el huésped.

5. Discusión

Los hallazgos confirman que la dulcería y bebidas tradicionales configuran un legado ancestral como vivencia simbólica, cuyas dimensiones son el tiempo festivo, saber encarnado, territorio, hospitalidad y transmisión, los cuales validan los planteamientos de la UNESCO (2003) sobre el carácter dinámico y comunitario del PCI. Las Tablas 3, 4 y 5, junto a la Figura 1, evidencian que estas prácticas son recursos vivos que organizan la vida comunitaria y estructuran el calendario social, en sintonía con Scaramuzzi et al. (2024), quienes proponen el fortalecimiento del capital social mediante esquemas colaborativos que reconozcan la interdependencia entre lo cultural y lo ecológico.

La transmisión del saber culinario ocurre a través de una inmersión somática en el entorno doméstico, donde el aprendiz interioriza técnicas y una ética del cuidado, como documentan las Tablas 3 y 4. Holguín Marino (2020) destaca la importancia de

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

identificar a los maestros artesanos como depositarios de un conocimiento no codificable, mientras Zada González y Bravo Placeres (2023) advierten que la ruptura de estos mecanismos produce desarticulación del sentido comunitario, fenómeno reflejado en el desinterés juvenil y la sustitución de técnicas manuales por electrodomésticos.

La tensión entre tradición e innovación tecnológica, sintetizada en la Tabla 4, muestra que los informantes no rechazan toda innovación, sino que distinguen entre mejoras que respetan la esencia (panela artesanal) y aquellas que la sacrifican (fuego de leña). Fernández (2026b) advierte sobre los riesgos de la modernización para la sostenibilidad de bebidas tradicionales, mientras Briceño Núñez (2024) propone una "preservación cultural activa" donde la comunidad ejerce discernimiento crítico, postura coherente con Fernández (2022) al abordar el turismo agroecológico y patrimonio cultural.

La dimensión del territorio como origen, articulada en las Tablas 3 y 5, conecta gastronomía y agroecología, validando a Majolo et al. (2019) sobre sistemas alimentarios justos. La insistencia en panela, fruta local y conuco refleja una conciencia ecológica donde el sabor expresa un suelo vivo. Fernández (2024) enfatiza que el patrimonio biocultural es activo estratégico para el desarrollo rural al vincular calidad del producto con biodiversidad y economías locales, convirtiendo al turismo agroecológico en mecanismo de valorización que protege identidad y entorno.

La disposición al turismo, condicionada al respeto y reciprocidad, se sistematiza en la Tabla 5 y coincide con Castillo Castillo (2023) sobre el saber local como eje articulador. Los informantes distinguen entre turismo masivo y de intercambio, donde la hospitalidad recíproca es umbral ético ante la mercantilización. Briceño Núñez (2024) propone que la comunidad mantenga control sobre las condiciones de intercambio, alineándose con

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

la Ley de Fomento del Turismo Sustentable (2024) que reconoce a las comunidades como corresponsables en la gestión turística.

El andamiaje teórico de la Tabla 6 y Figura 1 ofrece un modelo de intervención ética donde las cinco dimensiones interrelacionadas revelan que el legado ancestral es una totalidad orgánica. La transmisión intergeneracional como eje transversal sugiere que el turismo agroecológico puede revitalizar el oficio, generando ingresos y prestigio social. Fernández (2026a) señala que la integración de saberes culinarios en contextos educativos y turísticos permite revalorizar el patrimonio desde la infancia, creando un círculo virtuoso que exige programas de formación que vinculen jóvenes y maestros artesanos para evitar la folklorización vacía.

6. Conclusiones

La investigación permitió construir un andamiaje teórico que interpreta el legado ancestral contenido en la dulcería y bebidas tradicionales del Municipio Barinas como una vivencia simbólica, cuyas dimensiones tiempo festivo, saber encarnado, territorio como origen, hospitalidad recíproca y transmisión intergeneracional operan como un sistema de relaciones dialécticas que otorgan coherencia y sentido a las prácticas culinarias. Este constructo, emergente de la interpretación fenomenológica de los testimonios de los portadores del saber, permite afirmar que el valor de estas tradiciones no reside únicamente en su dimensión alimentaria o económica, sino en su capacidad para organizar la vida comunitaria, estructurar el calendario festivo, mediar la relación con el entorno y transmitir afectos entre generaciones, configurando un patrimonio vivo que se actualiza en cada gesto y sabor compartido.

El análisis de los hallazgos revela que la articulación de estas tradiciones con el turismo agroecológico es viable siempre que se funde en principios de hospitalidad recíproca, respeto a la autonomía comunitaria y valorización del saber local, condiciones que los informantes establecen como umbrales éticos para el intercambio.

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

El turismo debe concebirse como un medio para dignificar el oficio rural, generar ingresos complementarios y asegurar la continuidad del legado mediante la participación activa de las nuevas generaciones. La distinción entre "turista como aprendiz" y "turista como consumidor" emerge como categoría central que redefine el vínculo turístico, colocando el intercambio cultural por encima de la transacción comercial, lo que implica un cambio de paradigma en la planificación turística que debe partir de las comunidades y sus ritmos.

Futuras líneas de investigación podrían profundizar en las dinámicas de género en la transmisión del saber, ampliar el estudio a otras parroquias del estado Barinas para evaluar la transferibilidad del andamiaje, y desarrollar proyectos piloto de turismo vivencial que midan impactos en cohesión social y continuidad de prácticas tradicionales. La implementación de programas de formación que vinculen jóvenes y maestros artesanos, el reconocimiento social y económico del oficio, y el diseño de experiencias respetuosas con el calendario comunitario son acciones concretas derivadas de este estudio. En definitiva, la investigación reafirma la pertinencia en el estudio del patrimonio cultural inmaterial, ofreciendo un marco teórico que puede orientar políticas públicas e iniciativas comunitarias hacia un turismo agroecológico que revitalice el legado ancestral como fuente de identidad, cohesión y bienestar.

7. Referencias:

Asamblea Nacional de Venezuela. (1999). *Constitución de la República Bolivariana de Venezuela*. Gaceta Oficial de Venezuela. <https://venezuela.justia.com/constitucion-de-la-republica-bolivariana-de-venezuela/>

Asamblea Nacional de Venezuela. (2021). Ley para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela*, 6.652

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

(Extraordinaria). <https://www.asambleanacional.gob.ve/leyes/sancionadas/ley-para-la-salvaguardia-del-patrimonio-cultural-inmaterial>

Asamblea Nacional de Venezuela. (2024). *Ley de Fomento del Turismo Sustentable como Actividad Comunitaria y Social*. Gaceta Oficial Extraordinaria de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.153.

Briceño Núñez, C. (2024). Preservación cultural y turismo agroecológico: Explorando la gastronomía local en Bueno de Andrada. *Raíces: Revista De Ciencias Sociales Y Políticas*, 13-28. <https://doi.org/10.5377/raices.v7i14.17855>

Castillo Castillo, B. A. (2023). El saber local de la comunidad Boca de Anaro hacia un turismo agroecológico sustentable. *Revista De Investigación Cañetana*, 2(1), 7-14. <https://doi.org/10.60091/ric.2023.v2n1.02a>

Consejo Legislativo del Estado Barinas. (2025). *Ley de Turismo del Estado Barinas*. Barinas, Barinas.

Creswell, J. W. (2013). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (3rd ed.). SAGE Publications.

Fernández, A. J. (2022). Turismo Agroecológico: Bebidas Tradicionales, Patrimonio Cultural y Sostenibilidad. *Revista Ambientis Occidentales*, 5(1), 9-24. <http://revistas.unellez.edu.ve/index.php/ambientis/article/view/1978/1762>

Fernández, A. J. (2024). Contribución del patrimonio biocultural en el diseño de producto turístico agroecológico para el desarrollo sostenible de las comunidades rurales. *Retos Turísticos*, 23(1), e-6165. <https://retosturisticos.umcc.cu/index.php/retosturisticos/article/view/67>

Fernández, A. J. (2026a). Gastronomía tradicional como oferta turística agroecológica: un modelo de promoción del patrimonio cultural en contextos educativos. *Gran Tour: Revista de Investigaciones Turísticas*, (32), 1-20. <https://www.eutm.es/grantour/index.php/grantour/article/view/445>

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

- Fernández, A. J. (2026b). Patrimonio cultural y turismo agroecológico: Estrategias de sostenibilidad agrícola y preservación de la identidad local. *Ciencia E Interculturalidad*, 35(1), 110-123. <https://doi.org/10.5377/rci.v35i1.21976>
- Fernández, A. J., Paredes, M., & Cáceres Montilla, B. M. (2025). Sabores ancestrales y futuro sostenible: La etnogastronomía como oferta turística agroecológica en la parroquia Calderas, Estado Barinas, Venezuela. *Revista Avante De Ciencias Sociales Y Humanidades*, 7(1), 111-132. <https://doi.org/10.5281/zenodo.18148877>
- Flores Galleguillos, C. J., Molina Escobar, V. F., & Henríquez Gutiérrez, C. I. (2025). Propuesta metodológica para la implementación de un observatorio de patrimonio cultural inmaterial: el caso de la comuna de Vicuña, Chile. *Apuntes: Revista de estudios sobre patrimonio cultural*, 38. <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/revApuntesArq/article/view/41847/32686>
- Fuster Guillen, D. E. (2019). Investigación cualitativa: Método fenomenológico hermenéutico. *Propósitos y Representaciones*, 7(1), 201-229. <http://revistas.usil.edu.pe/index.php/pyr/article/view/267>
- Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. P. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill.
- Holguín Marino, M. J. (2020). *Identificación de dulces y postres tradicionales elaborados en Colombia resaltando lugares y personas que se encargan de su producción* [Tesis de Pregrado, Universidad Autónoma de Bucaramanga]. <https://repository.unab.edu.co/handle/20.500.12749/13770>
- Kvale, S. (2011). *Las entrevistas en investigación cualitativa*. Morata.
- Majolo, L., Castro, T. B. D. S., Silva, W. D. A., Boulitreau, S. B., Santos, S. A. D., & Brito, T. (2019). Agroecologia e Gastronomia unidas pela busca da Segurança

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

Alimentar e Nutricional: um relato inicial das experiências de extensão. *Caderno Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável*, 9(7), p6981-p6981. <https://www.academia.edu/download/73582309/7030.pdf>

Martínez Miguélez, M. (2014). *La investigación cualitativa etnográfica en educación: Manual teórico-práctico*. Trillas.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. UNESCO. <https://ich.unesco.org/es/convención>

Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice* (4th ed.). Sage Publications.

Scaramuzzi, S., Scarpellini, P., Gabellini, S., & Belletti, G. (2024). Desarrollo territorial y patrimonio biocultural: apuestas desde el fortalecimiento del capital. En G. Saavedra Gallo y E. Letelier Araya (Eds.), *Libro de resúmenes. X Congreso Internacional de la Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)* (p. 37). Nodo SIAL Chile. <https://hdl.handle.net/2158/1455114>

Zada González, E., & Bravo Placeres, I. (2023). Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador. *Revista UNIANDÉS Episteme*, 10(1), 69-87. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8879875>

Conflicto de interés:

Se declara, por parte de los autores, la inexistencia de intereses contrapuestos de ninguna índole en el marco de esta investigación

Fuente de financiamiento:

La autora financio completamente la investigación.

Contribución de autoría:

Alfonso José Fernández: Ejecutó el análisis formal y la validación de hallazgos mediante síntesis documental

Naudy Omar Lares Jimenez: Gestionó datos, bibliografía y software especializado

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

María Eugenia Díaz de Montes de Oca: Fue responsable de la redacción, revisión y edición crítica del manuscrito.

Aura Elena Chirinos: Proveyó los recursos necesarios y ejerció la supervisión técnica, asegurando la integridad del estudio final.

Semblanza de la Autor (a)

Alfonso José Fernández: MSc. en Ciencias de la Educación Mención Docencia Universitaria/ Lcdo. en Turismo Agroecológico/T.S.U. Informática / Relaciones Industriales, MTP INCES Barinas, Docente investigador de los GCI (VENTURAGRO- RETTURAGRO) Adscrito a la UNELLEZ/VPDS, Maestrante en Planificación Turística a la Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda Coro y Cursante de la Especialización de Gestión Sostenible de Empresas Turística (UNEY), Yaracuy.



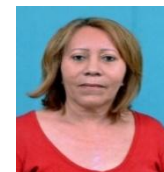
Naudy Omar Lares Jimenez, PhD. Neurociencias y el Paradigma Transpersonal en la Espiritualidad del Ser. Doctor en Ciencia de la Educación. Especialista Desarrollo Comunitario y Licenciado en Educación Mención Desarrollo Cultural UPEL. Maestrante en Planificación Turística UNEFM. Docente investigadora del GCI (VENTURAGRO) UNELLEZ VPDS.



María Eugenia Díaz de Montes de Oca, Magister en Ciencias de la Educación Mención Docencia Universitaria, Licenciada en Sociología del Desarrollo. Maestrante en Planificación Turística UNEFM. Docente investigador Grupo de Creación Intelectual Venezuela Turística Agroecológica (VENTURAGRO) Unellez VPDS. Barinas – Venezuela.



Aura Elena Chirinos, Doctora en Historia. Magister Scitiarum en Historia. Especialista en Historia y Profesora en Ciencias Sociales. Docente investigadora del Grupo de Creación Intelectual Venezuela Turística Agroecológica (VENTURAGRO) Unellez VPD





Escandalar Investigativa Revista Científica



Vol. 2, Núm. (7), Julio – Diciembre (2024)

Depósito Legal: BA2021000019

Artículo Original 26TUR4420042026

Área de Conocimiento: Educación, Tecnopedagogía, Tecnología Educativa

Enlace: <http://revistas.unellez.edu.ve/index.php/resi>

Sistema de Creación Intelectual Vicerrectorado de Producción Agrícola (VPA)

condiciones de la licencia utiliza Open Journal Systems 3.2.1.1, que es un gestor de revistas de acceso abierto y un software desarrollado, financiado y distribuido de forma gratuita por el proyecto [Public Knowledge Project](http://revistas.unellez.edu.ve/index.php/resi/about/aboutThisPublishingSystem) sujeto a la Licencia General Pública de GNU. (<http://revistas.unellez.edu.ve/index.php/resi/about/aboutThisPublishingSystem>).

401

LivRe
Revistas de libre acceso

BASE

fedue
Fondo Editorial
Universidades Escuelas Zamora

scienceOPEN.com
research+publishing network

DISCREA

PANGAEA

LinkedIn

OpenAIRE

doi

ACADEMIA

zenodo

ORCID

Google
scholar

EuroPub