

UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DEL ESTERO  
República Argentina

# NUEVAS PROPUESTAS

ISBN 2683-8044

80 PÁGINAS - AÑO XLIII - VOLUMEN NRO. 62

EDICIONES UCSE 2024

Revista incluida en Catálogo Latindex v1.0

## 2. Turismo y enogastronomía en un sitio de patrimonio mundial de la provincia de Jujuy, Argentina

**Mónica Montenegro**

Universidad Católica de Santiago del Estero, DASS. Gabinete de Investigación en Estudios Culturales  
<https://orcid.org/0000-0001-7023-2024>  
monicarudy67@gmail.com

**Daniel Alfredo Lamberti**

INTA AER PERICO  
<https://orcid.org/0009-0000-5560-5232>  
danilamberti2000@yahoo.com.ar

**Pablo Martín Ruiz**

Universidad Católica de Santiago del Estero, DASS. Prosecretaría de Investigación  
<https://orcid.org/0000-0002-0356-0770>  
pablo.ruiz@ucse.edu.ar

**Néstor Fabio Mendez**

Universidad Católica de Santiago del Estero, DASS. Gabinete de Investigación en Estudios Culturales  
<https://orcid.org/0000-0003-2835-273X>  
fabio.mendez@ucse.edu.ar

**María Victoria Romero Yazlle**

Universidad Católica de Santiago del Estero, DASS. Observatorio de Cambio Climático y Transición Sostenible  
<https://orcid.org/0009-0006-1170-7548>  
victoriaromero.yazlle@ucse.edu.ar

---

### Resumen

Este artículo presenta un análisis relacional entre turismo y enogastronomía en un sitio de patrimonio mundial ubicado en el sector septentrional de la República Argentina, invitando a re-pensar complejos procesos que reúnen prácticas productivas, activaciones patrimoniales e innovaciones gastronómicas en función de las tendencias de turismo vivencial. La Quebrada de Humahuaca, es una región geográfica de la provincia de Jujuy que fue inscrita en el año 2003 en la lista de bienes de patrimonio mundial, por la Organización de Naciones Unidas

para la Educación, la Ciencia y la Cultura -UNESCO, como paisaje cultural, respondiendo a los criterios (ii), (iv) y (v). Esta región posee diversos y apreciables bienes naturales y culturales que han sido considerados como potenciales recursos en base a su atractividad turística. En el decurso de los últimos años, ha venido advirtiéndose un cambio en las prácticas productivas alimentarias que se desarrollan en esa región alterando algunos sectores del paisaje protegido. Ello ha despertado una serie de interrogantes vinculados a la puesta en valor del patrimonio alimentario por parte de las comunidades locales, el arribo de migrantes de amenidades y los procesos de gentrificación que se desarrollan en el marco de dinámicas de valorización turística de la enogastronomía.

**Palabras clave:** activaciones patrimoniales, enogastronomía, prácticas alimentarias, turismo, Quebrada de Humahuaca.

### **Abstract**

This article presents a relational analysis between tourism and enogastronomy in a world heritage site located in the northern sector of the Argentine Republic, inviting us to rethink complex processes that bring together productive practices, heritage activations and gastronomy innovations based on experiential tourism trends. Quebrada de Humahuaca is a geographical region of the province of Jujuy that was inscribed in 2003 on the list of world heritage properties, by the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization -UNESCO, as a cultural landscape, responding to criteria (ii), (iv) and (v). This region has diverse and appreciable natural and cultural assets that have been considered as potential resources based on its tourist attraction. In recent years, a change has been noticed in the food production practices that are developed in that region, altering some sectors of the protected landscape. This has raised a series of questions related to the enhancement of food heritage by local communities, the arrival of migrants of amenities and the gentrification processes that are developed within the framework of dynamics of tourist valorization of food and wine.

**Keywords:** heritage activations, enogastronomy, food practices, tourism, Quebrada de Humahuaca.

### **Introducción**

La estrecha vinculación entre patrimonio y turismo desafía a quienes se dedican a estudiar las dinámicas socioeconómicas y políticas que se desarrollan en espacios naturales y culturales protegidos; tal es el caso de la Quebrada de Humahuaca, un paisaje cultural emplazado en el sector septentrional de la República Argentina que fuera incluido en el año 2003, en la lista de sitios de Patrimonio Mundial de UNESCO.

Estas consideraciones fueron el punto de partida de un proyecto<sup>8</sup> destinado a conocer y analizar las prácticas productivas alimentarias en un paisaje cultural protegido, a partir de miradas socioculturales que les otorgan sentido. Las investigaciones buscaron desentrañar aspectos velados de la relación que las comunidades establecen con la tierra en el ciclo vital de producción agrícola, la selección de alimentos y el rescate de tradiciones ancestrales para la elaboración de platos regionales, analizando la existencia de procesos de valorización turística del patrimonio gastronómico.

En investigaciones anteriores (Montenegro 2019; Montenegro y Aparicio 2021), se había observado que, en ciertos espacios de la provincia de Jujuy, las prácticas alimentarias son dinámicas, contingentes y varían para adaptarse a nuevos contextos materiales y simbólicos; esto genera una multiplicidad de representaciones en torno a las mismas donde confluyen diversas valoraciones y significados relacionados con patrones tradicionales de selección y consumo de alimentos, técnicas culinarias ancestrales, propuestas gastronómicas innovadoras, activaciones patrimoniales y campañas de promoción turística.

Las investigaciones estuvieron encaminadas a relevar procesos de producción y consumo de alimentos, indagar conocimientos ancestrales y tecnologías implicadas en los procesos de producción de alimentos para conocer su aporte a la sostenibilidad, y observar procesos de construcción de patrimonio alimentario en función de su potencial uso turístico en un paisaje cultural protegido.

Asimismo, se buscó poner en tensión el binomio conceptual turismo- patrimonio considerándolo desde las propuestas conceptuales de Troitiño Viñuesa y Troitiño Torralba (2016), que aluden a las expectativas que suelen generarse en torno al patrimonio territorial, a la hora de impulsar o diversificar el turismo, reconociendo que no todo el patrimonio tiene dimensión turística. Desde esta mirada, se analizó la relación entre las dinámicas de producción y consumo de alimentos, la valorización turística del patrimonio y la gestión sostenible del territorio en sitios de Patrimonio Mundial de Jujuy.

La estrategia metodológica se diseñó desde un paradigma interpretativo adoptando un enfoque cualitativo, que privilegió una perspectiva etnográfica, descriptiva y sincrónica. A partir de análisis documental se examinó información pública referida a los procesos productivos agroalimentarios localizados en la región en estudio y se accedió a campañas de promoción turística. Esa información fue complementada con la obtención de datos primarios a partir de trabajos de campo donde se realizaron observaciones (de actividades, espacios productivos, cultivos, herramientas)

---

<sup>8</sup>Proyecto “Patrimonio, conocimientos ancestrales y turismo sostenible: aproximación interdisciplinaria a las dinámicas de producción y consumo de alimentos en sitios de Patrimonio Mundial de Jujuy”, financiado por SECYT UCSE, que es parte del Programa de Investigación del DASS “*Economías verdes, seguridad alimentaria y prácticas culturales amigables con el ambiente. Perspectivas de participación democrática hacia una transición sostenible en la provincia de Jujuy*”.

y entrevistas semiestructuradas a actores clave; la selección de informantes se realizó a partir de muestreo no probabilístico, recurriendo a una muestra evaluada del tipo muestra de oportunidad, priorizando el criterio de significatividad; ya que el interés estaba puesto en recuperar información que permitiera acceder a la comprensión de apropiaciones, valoraciones y significados asignados a las dinámicas de producción y consumo de alimentos.

El campo de investigación estuvo constituido por el sector central de la Quebrada de Humahuaca, siendo las unidades de observación las prácticas de producción y consumo de alimentos y las unidades de análisis: los discursos y las prácticas asociadas. Se intentó acceder al conocimiento de las relaciones que se entretienen entre patrimonio mundial, recursos autóctonos, turismo gastronómico y saberes ancestrales, analizando el potencial que ofrece la producción alimentaria local para el diseño y la promoción de productos turísticos gastronómicos de calidad que puedan vislumbrarse como estrategia de desarrollo turístico sostenible<sup>9</sup> a nivel regional.

### **Prácticas alimentarias y activaciones patrimoniales en la Quebrada de Humahuaca**

Es posible afirmar que la sustentabilidad de nuestro planeta se ha visto severamente afectada - en el curso de los últimos siglos- por actividades antrópicas que han ido acelerándose a partir de la Revolución Industrial. Los efectos no deseados de las prácticas productivas sobre los paisajes son cada vez más visibles y se perciben a través de la contaminación, la deforestación, la merma de biodiversidad, la afectación de los recursos autóctonos, la escasez de agua y de alimentos<sup>10</sup>, entre otros indicadores que evidencian las riesgosas condiciones en las que se vive actualmente.

En este escenario, la alimentación constituye una problemática socioambiental que impacta negativamente en la expectativa y en la calidad de vida de las poblaciones, particularmente, en el caso de Latinoamérica, donde se requieren abordajes urgentes que analicen las políticas alimentarias y propongan dispositivos innovadores de intervención para atender a los sectores más vulnerables<sup>11</sup>.

---

<sup>9</sup>Desde una perspectiva que “exigirá mantener la integridad y la diversidad ecológica, mantener abiertas las posibilidades para las generaciones venideras, reducir la injusticia y aumentar los niveles de autodeterminación” (Jafari 2000:176).

<sup>10</sup>En 1996, la Cumbre Mundial sobre Alimentación ya había alertado sobre la necesidad de definir un Plan de Acción para lograr la seguridad alimentaria, promoviendo el compromiso de la comunidad internacional para garantizar el acceso a los alimentos a todas las poblaciones, en un esfuerzo por reducir el número de personas desnutridas. A través de los años, no hubo demasiado progreso en el cumplimiento de las metas por parte de los Estados parte, y sumado a ello, la Pandemia de Covid-19 (que atravesó intempestivamente las estructuras socioeconómicas, sanitarias, políticas y culturales a nivel mundial), ocasionó graves daños a la producción y al suministro de alimentos, elevando los índices de inseguridad alimentaria.

<sup>11</sup>Tiempo atrás la FAO, había invitado a los Estados parte a adoptar el Codex Alimentarius (1962), y en la actualidad está desarrollando acciones tendientes a garantizar una prestación continua de asistencia a partir de programas humanitarios y de resiliencia, apoyando a pequeños

En la República Argentina, aunque han venido implementándose diferentes Planes y Programas estatales<sup>12</sup>, el hambre se encuentra hoy en niveles inaceptables y por ello, se vuelve imprescindible desarrollar investigaciones en el campo de la alimentación que aporten elementos para luchar contra la inseguridad alimentaria, atacando las vulnerabilidades subyacentes a través de intervenciones en el ámbito socioeconómico que contribuyan a reforzar los sistemas agroalimentarios.

Algunas de estas consideraciones, llevaron al equipo de investigación a realizar un estudio de caso en la Quebrada de Humahuaca, analizando su potencialidad para reforzar las prácticas alimentarias, a partir de la puesta en valor de procesos de producción y consumo de recursos autóctonos alimentarios recuperando saberes ancestrales que puedan considerarse constitutivos del patrimonio cultural, y de cierta manera contribuyan a garantizar la seguridad alimentaria de las comunidades locales desde propuestas amigables con el ambiente.



Figura 1 – Vista de un espacio de producción agrícola en la Quebrada de Humahuaca

Siendo la Quebrada de Humahuaca un espacio con gran tradición agrícola que se remonta a épocas prehispánicas, la incorporación de prácticas agroecológicas podría resultar una vía para contribuir significativamente a la sostenibilidad y sustentabilidad de la región, a través de la recuperación de técnicas ancestrales.

---

agricultores con insumos agrícolas, aves de corral y asistencia técnica, para mejorar la nutrición de los hogares.

<sup>12</sup>Podemos mencionar al Plan “Argentina contra el Hambre” del Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (2019), con el objetivo de garantizar la seguridad y soberanía alimentaria de toda la población y familias argentinas, con especial atención en los sectores de mayor vulnerabilidad económica y social (Ministerio de Desarrollo Social de la Nación Argentina 2020).

La gestión sostenible del agua, el tratamiento de los suelos sin intervención de agroquímicos y la promoción de la biodiversidad pueden brindar interesantes respuestas a las problemáticas de la agricultura en la región.

En los últimos años, desde el Estado provincial se han implementado políticas públicas destinadas a promover el desarrollo de nuevos emprendimientos agroindustriales sostenibles por parte de empresarios jujeños o de otros lugares, que deseen invertir en la provincia, aprovechando su posición estratégica dentro del Corredor Bioceánico, a través del Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP), que financia proyectos orientados a mejorar la infraestructura rural y los servicios agroalimentarios, con el objetivo de aumentar la productividad y diversificar la oferta agrícola promoviendo la integración de las comunidades originarias en el proceso productivo.

Según indican algunos documentos gubernamentales, la innovación productiva, el abordaje territorial y la adaptación al cambio climático, se consideran vectores estratégicos para construir un futuro más resiliente y equitativo para la agricultura jujeña.

Por lo demás, resulta interesante observar que las prácticas agrícolas de cierto modo han sido valorizadas como parte del patrimonio y reapropiadas por actores vinculados al turismo, como señalan algunas investigadoras:

“Ciertos rasgos de la Quebrada de Humahuaca como los paisajes, la cultura, la historia, la presencia indígena, las diferentes formas de vinculación con la tierra que se sucedieron a lo largo del tiempo, conforman su retrato turístico que se completa con los productos y preparaciones culinarias andinas” (Arzeno y Troncoso 2012:79).

En investigaciones anteriores, este equipo pudo advertir una multiplicidad de discursos y prácticas referidas a la alimentación por parte de las comunidades de la provincia de Jujuy que constituyen repertorios para activaciones patrimoniales; en ese devenir se desarrollan nuevas valoraciones y significaciones de las prácticas gastronómicas y de las actividades relacionadas con la producción alimentaria regional, como estrategias de valorización turística (Mendez et al 2023; Montenegro 2019).

En referencia al patrimonio gastronómico puede argumentarse que tanto la producción de alimentos, como la elaboración de platos se reconocen como elementos culturales centrales en las prácticas cotidianas y festivas de las comunidades; la producción y selección de alimentos, así como, la elaboración, cocción y presentación de platos entraña significaciones profundas que son parte de la cultura, la memoria, la tradición y la identidad de los pueblos (Montenegro y Aparicio 2018) y esto puede convertirse en un activo relevante para los procesos de activación patrimonial asociados al desarrollo turístico de la región (Mendez et al 2023; Montenegro 2019).

Algunas comunidades rurales de la Quebrada de Humahuaca que históricamente fueron relegadas de los circuitos turísticos tradicionales, en la actualidad se muestran interesadas en el desarrollo de propuestas turísticas relacionadas con su patrimonio gastronómico; en ese devenir, resignifican y valorizan los procesos de producción orgánica de alimentos ya que consideran que podría tratarse de un potencial recurso de desarrollo económico local de alta valoración por parte de los visitantes. Algunos actores expresan interés por el desarrollo de propuestas de turismo gastronómico que favorezcan la recepción de visitantes para compartir in situ aspectos centrales de los procesos productivos alimentarios y disfrutar de la gastronomía tradicional desde un enfoque sostenible y sustentable (Mendez et al 2023).

Para atender a la sustentabilidad de esas prácticas gastronómicas, se considera oportuno, adherir a los cinco principios fundamentales de la sostenibilidad para la alimentación y la agricultura que propone la FAO: 1) aumentar la productividad, el empleo y el valor añadido en los sistemas de alimentación; 2) proteger e impulsar los recursos naturales; 3) mejorar los medios de subsistencia y fomentar el crecimiento económico sostenible; 4) potenciar la resiliencia de las personas, de las comunidades y de los ecosistemas; 5) Adaptar la gobernanza a los nuevos retos. Sin embargo, es necesario destacar que cualquier propuesta turística debe considerar a la Convención de Patrimonio Mundial como documento rector de las acciones y herramienta de monitoreo y remediación de los impactos patrimoniales que pudieran ocasionarse en este sitio de patrimonio mundial.

### **Promoción del turismo gastronómico: la enogastronomía como propuesta**

A partir de la inclusión de la Quebrada de Humahuaca en la lista de bienes de patrimonio mundial de UNESCO, las prácticas productivas alimentarias desarrolladas en la región han ido valorizándose como parte de fenómenos de activación patrimonial vinculados al desarrollo de programas y productos turísticos. Esto ha llevado a una diversificación de la gastronomía que toma como base alimentos andinos y le incorpora otros que llegan de diferentes latitudes, a partir de modos de preparación ancestral combinados con técnicas culinarias innovadoras, en una mixtura que invita al disfrute del turista que desea recorrer los paisajes y degustar platos propios de esta región.

Algunas autoras hablan de refinamiento y sofisticación de las cocinas quebradeñas, que producen versiones adaptadas a las exigencias de los turistas, originando nuevos platos compuestos por ingredientes tradicionales de la cocina del lugar con un toque gourmet, lo que alienta una puesta en valor de productos regionales tales como la quinoa, las papas andinas, los maíces, el yacón, las hierbas aromáticas y las carnes de llama y cordero; la oferta resultante incluye platos como quesito de cabra tibio en hojaldre, chutney de locoto, papas andinas a la crema, mousse de cayote sobre húmedo de chocolate, entre otras exquisiteces (Arzeno y Troncoso 2012).

En los últimos años, ha venido desarrollándose una interesante variedad de

propuestas gastronómicas en algunas localidades de la Quebrada, destinadas a diferentes segmentos de turistas, y adaptadas a distintas necesidades alimentarias y/o nutricionales; en la actualidad pueden encontrarse espacios de restauración que ofrecen platos veganos, vegetarianos, libres de gluten, propuestas para personas que sufren enfermedades como hipertensión, diabetes, o padecen alergias y/o intolerancias alimentarias.

Por su parte, la comida callejera se presenta como una oportunidad para degustar comidas tradicionales en el marco de un paisaje espectacular proponiendo nuevos contextos de significación para la alimentación (Montenegro, 2019). Este fenómeno sociocultural que se ha podido observar en diferentes localidades de la Quebrada (Volcán, Purmamarca, Tilcara, Maimará, Humahuaca), es desarrollado por pobladores locales, que ofrecen: empanadas, humitas, tamales, pastel de choclo, tortillas de diferentes sabores, empanadillas, bollos, api con buñuelos, anchi con pelones, y otros productos, que contribuyen a revalorizar los recursos alimentarios autóctonos fortaleciendo las economías y generando sinergias a partir del turismo en la región.

La gastronomía de Jujuy, presenta una importante vía de promoción turística a nivel web, desde algunas instituciones gubernamentales como el Ministerio de Cultura y Turismo que, en la página de la Secretaría de Turismo expone un apartado de “Cocina y Vinos” que se divide en dos partes:

1. “*Sabores y Cultura Ancestral. Hermosos paisajes, buena música y una increíble cultura culinaria*”, donde se invita a probar platos como calapurca, tijtinchá, locro, mote con chicharrón, empanadas, humitas, tamales, charqui, anchi, mazamorra y capias, entre otras propuestas gastronómicas.
2. “*Vinos Jujueños, el sabor de nuestro terruño*”, donde se presentan viñas y bodegas emplazadas en algunos poblados históricos, con manifestaciones ancestrales, culturales y religiosas que expresan la idiosincrasia de dos terruños completamente diferentes Valles y Quebrada de Humahuaca. En esta parte se puede acceder a un link que remite a la “Ruta del Vino de extrema altura -360”: recorridos virtuales por bodegas y viñedos de la Quebrada de Humahuaca.

Esta institución ha editado y publica un interesante catálogo gastronómico titulado “Jujuy, sabores y cultura”<sup>13</sup>, que presenta una culinaria ancestral basada en el uso de productos nativos de América, que emplea técnicas propias de conservación de alimentos (deshidratado por asoleo de carnes, papas y maíces) que se convierten en ingredientes centrales de platos como la calapurca, el chilcán o la ulpada.

---

<sup>13</sup>Según la descripción, permite visibilizar culturas, productos, paisajes, sabores antiguos, endémicos y auténticos con más de 10 mil años de historia y puede descargarse en forma gratuita en el siguiente link: <https://www.turismo.jujuy.gob.ar/wp-content/uploads/Sabores-con-Historia-Catalogo-Gastronomico.pdf>

El mencionado texto sostiene que la cocina ancestral se caracteriza por “la aplicación de técnicas de cocción específicas como cocinas enterradas -huatias-, sobre brasas, el tostado a la piedra, a la estaca, el hervido de larga cocción, etc. y el uso de utensilios de materiales nobles, como la piedra, madera, barro”. Esta publicación acerca a los interesados en la gastronomía jujeña una descripción general de algunos platos regionales contextualizándolos espacial y culturalmente, y un calendario de festividades asociadas a la alimentación.

Por lo demás, es dable afirmar que la promoción de la gastronomía ha experimentado un cambio significativo con la aparición de los "foodies digitales", un segmento de consumidores que, a través de plataformas online como redes sociales, blogs, aplicaciones y sitios especializados, descubren, comparten y recomiendan experiencias culinarias.

Estos entusiastas de la comida tienen un impacto directo en la difusión de tendencias gastronómicas, convirtiéndose en una herramienta clave para la promoción de restaurantes, recetas y productos a través de plataformas como TikTok, Instagram y Tripadvisor. Un ejemplo, son páginas como HappyCow y Abillion, especialmente útiles para encontrar lugares que ofrezcan opciones veganas y plant-based, lo que amplía aún más las alternativas gastronómicas y redefine las formas en que se dan a conocer las opciones culinarias, creando nuevos segmentos de interés.

Por otro lado, blogs como Espacio Purmamarca, se enfocan en presentar una oferta gastronómica que resalta especialidades locales, promoviendo la riqueza de la gastronomía regional.



Figura 2 – Propuestas gastronómicas en Purmamarca

Algunos espacios gastronómicos están poniendo en valor el concepto de alimentos kilómetro cero en relación con el empleo de ingredientes producidos en proximidad, aunque es algo incipiente. Como señalaron algunas investigadoras la demanda de algunos cultivos se satisface solo parcialmente con la producción de la zona, por ejemplo, la carne de llama generalmente proviene de localidades de la puna jujeña como Abra Pampa, y muchas de las papas andinas son traídas desde algunas zonas altas de la provincia de Salta (Arzeno y Troncoso 2012).

Sin embargo, es notable el desarrollo de algunos espacios productivos agroalimentarios en la región que resultan altamente auspiciosos como: “La Huerta Tambo” (que elabora productos de leche de cabra libres de Gluten - Sin TAAC, entre los que pueden mencionarse: quesos, ricota, leche en polvo, y dulce de leche), la “Cooperativa Cauqueva” (que ofrece una variedad de productos sin TACC, como fideos, papines andinos, puré deshidratado de papas andinas, quinoa orgánica, alfajores y galletas de maíz), la fábrica de alfajores artesanales “El Molle” (que elaboran confituras tradicionales: alfajores, colaciones, empanadillas, con productos típicos de la región), o “Dulces La Ciénaga” (emprendimiento familiar de elaboración de productos artesanales y agroecológicos, con frutales seleccionados de la región), entre otros.

En ocasiones, ha podido advertirse en algunos productores de la Quebrada la intención de desarrollar prácticas agroecológicas para la producción de alimentos, a partir de una producción agrícola a pequeña escala y de modo orgánico, aplicando conocimientos ancestrales mixturados con técnicas agronómicas que integran en un círculo virtuoso la producción vegetal (hortícola y de árboles frutales) con la cría de gallinas, y el empleo de técnicas naturales para el manejo del suelo, el control biológico de plagas y las tareas de compostaje que involucran a la lombricultura (Mendez et al. 2023); si bien este tipo de acciones es incipiente, podría transformarse en una vía estratégica para favorecer una gestión sustentable de los recursos autóctonos.

Indudablemente el desarrollo turístico de la región alentado por las activaciones patrimoniales fue definiendo nuevos productos y servicios que alentaron la llegada de migrantes de amenidades y procesos de gentrificación.

En esta dinámica, se han puesto en valor diversas propuestas gastronómicas, generando una multiplicidad de representaciones donde confluyen valoraciones y significados relacionados con patrones tradicionales de selección y consumo de alimentos, innovaciones tecnológicas para la elaboración, cocción y presentación de los platos y nuevas estrategias asociadas a exaltar la experiencia de degustación a partir de un maridaje perfecto con vinos producidos en la región.



Figura 3 – Viñedos en la Quebrada de Humahuaca

Los viñedos y Bodegas de la Quebrada, destacan por la elaboración de vinos de extrema altura, aromáticos y potentes, gracias al empleo de diferentes cepas (Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah y Cabernet Franc, entre otras), y a las condiciones ambientales en las que se desarrollan las viñas; además, estos espacios se constituyen en atractivos turísticos, ya que la mayoría de ellos se han convertido en espacios gourmet que ofrecen visitas guiadas y degustaciones que apuestan al desarrollo de experiencias enogastronómicas en entornos paisajísticos culturales y artísticos.

### **Reflexiones finales**

El patrimonio alimentario resulta un potencial recurso de desarrollo económico asociado al turismo, pero también se convierte en estrategia para garantizar la seguridad alimentaria de las poblaciones por su capacidad para poner en valor los conocimientos ancestrales, revalorizando los recursos autóctonos y promoviendo en los productores locales prácticas amigables con el ambiente.

Por lo demás, las nuevas tendencias de turismo experiencial, entre las cuales, las propuestas gastronómicas y enológicas cobran gran relevancia, definen el interés de visitantes y turistas, poniendo en valor nuevos destinos e incrementando su potencial desarrollo económico tanto a nivel local, como regional; en este contexto, el paisaje natural y las expresiones de las culturas locales enriquecen y favorecen la calidad y el disfrute de la experiencia turística.

En el caso de la Quebrada de Humahuaca, se avizoran condiciones promisorias, ya que además de ser un espacio reconocido por UNESCO como sitio de patrimonio mundial, posee recursos autóctonos que han sido empleados exitosamente durante miles de años por las comunidades locales en sus procesos alimentarios; los mismos, sumados a nuevos productos alimenticios, técnicas culinarias innovadoras y a la creatividad de los cocineros, podrían resultar elementos dinamizadores del desarrollo

turístico gastronómico. Entonces, es dable pensar que, la re-significación de las prácticas de producción y consumo de alimentos en función de las activaciones patrimoniales y la valorización turística posicionan a la enogastronomía en este sitio de patrimonio mundial, como un horizonte prometedor.

De cierto modo, esta información invita a repensar nuevos ejes de investigación que permitan comprender la complejidad de los procesos que reúnen prácticas productivas agroecológicas, patrimonio alimentario e innovaciones culinarias en función de tendencias innovadoras de turismo vivencial vinculados a la enogastronomía en sitios de patrimonio mundial.

## **Bibliografía**

Arzeno, Mariana, & Troncoso, Claudia Alejandra. (2012). Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). *Revista de geografía Norte Grande*, (52), 71-90. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-34022012000200005>

Estrategia provincial para el Sector Agroindustrial de Jujuy. Resolución del Ministerio de Desarrollo, Económico y Producción N° 105/2022 DEyP

Jafari, J. (2000). *Enciclopedia del Turismo*. Madrid, España: Editorial Síntesis.

Mendez, F.; Montenegro, M.; & Beramendi, F. (2023). Valorización turística de espacios rurales en la Quebrada de Humahuaca: el patrimonio gastronómico como estrategia. Libro de Actas del XI Simposio Internacional y XVII Jornadas de Investigación: Acción en Turismo CONDET 2023. Universidad Nacional de La Plata.

Ministerio de Cultura y Turismo de Jujuy. (s. f.). *Cocina y vinos: sabores y cultura ancestral*. <https://www.turismo.jujuy.gob.ar/cocina-y-vinos/>

Ministerio de Desarrollo Social de la Nación Argentina. (2020). Se oficializó el Plan Nacional Argentina contra el Hambre. <https://www.argentina.gob.ar/noticias/se-oficializo-el-plan-nacional-argentina-contraelhambre>

Montenegro, M. (2019). Patrimonio y Alimentación: miradas "otras". *Revista Difusiones*, 17(17), 51-60. <http://ediciones.ucse.edu.ar/ojsucse/index.php/difusiones/article/view/90>

Montenegro, M. & Aparicio, M.E. (2018). ¿Comidas para los muertos o para los vivos? Miradas sobre el Día de las Almas en los Valles de Jujuy, Argentina. *Revista Difusiones*, 15:51-62. <http://ediciones.ucse.edu.ar/ojsucse/index.php/difusiones/article/view/282>

Troitiño Vinuesa, M.A & Troitiño Torralba, L. (2016). Patrimonio y turismo: reflexión teórico-conceptual y una propuesta metodológica integradora aplicada al municipio

de Carmona (Sevilla, España) Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales. Universidad de Barcelona. ISSN: 1138-9788 Vol. XX, núm. 543 1 de septiembre de 2016. <https://revistes.ub.edu/index.php/scriptanova/article/view/543>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Contexto. <http://www.fao.org/resilience/contexto/es/>

**Regresar al Sumario**