

Desarrollo de productos turísticos

La gastronomía como atractivo turístico. Caso Pedernales, Ecuador

Gastronomy as a tourist attraction. Pedernales case, Ecuador

Roberto Manuel Torres-Rodríguez¹, Vladimir Álvarez-Ojeda² y Johana G. Vélez-Cedeño²

¹Universidad de Holguín

Avenida XX Aniversario, Piedra Blanca, Holguín.

²Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Ecuador

Correo electrónico: robertomanueltorres62@gmail.com

Resumen

Con el objetivo de identificar los elementos esenciales que caracterizan el patrimonio gastronómico de Pedernales y sus perspectivas de desarrollo como atractivo turístico, se realizó una investigación en este cantón de la provincia de Manabí (Ecuador). Los métodos utilizados fueron la entrevista, la encuesta y la observación. También se empleó las técnicas de búsqueda de información, las dinámicas grupales y los elementos básicos de la estadística descriptiva. Se identificó los platos e ingredientes más utilizados en la gastronomía de Pedernales, así como aquellos tradicionales que, por diversas razones, no se incluyen en las ofertas de la mayoría de los servidores gastronómicos del cantón. Se concluye que el patrimonio gastronómico posee potencialidades para convertirse en uno de los atractivos turísticos que motiven la realización de viajes hacia el destino Pedernales.

Palabras clave: atractivos turísticos, gastronomía, turismo

Abstract

In order to identify the principal elements that characterize the gastronomy heritage of Pedernales and its development perspectives as a tourist attraction, this investigation was carried out in this canton of the Manabí province (Ecuador). The methods used were the interview, survey and observation. The information search techniques, group dynamics and basic elements of descriptive statistics were also used. The most used dishes and ingredients in the gastronomy of Pedernales were identified, as well as the traditional ones which, for diverse reasons, are not included in the offers of most gastronomic servers. It is concluded that the gastronomy heritage has potential to become one of the tourist attractions that motivate trips to the destination Pedernales.

Keywords: tourist attraction, gastronomy, tourism

Introducción

La Organización Mundial del Turismo (OMT) señaló que, entre todas las actividades económicas, el turismo es una de las que más ha crecido a nivel mundial durante los últimos años. Dicho sector genera múltiples contribuciones, en diversos ámbitos (económico, social, cultural, medioambiental, entre otros), lo cual aumenta la cantidad de lugares o destinos que intentan utilizar esta actividad como estrategia de desarrollo (Schlüter *et al.*, 2008).

En el caso de Ecuador, en el Plan del Buen Vivir, el turismo se potencia como una de las principales fuentes de desarrollo del país, lo que impulsa la búsqueda y creación de nuevos atractivos turísticos en los diferentes destinos, y promueve la diversificación de la oferta para avanzar hacia un desarrollo turístico sustentable y equilibrado.

Los atractivos para visitantes se consideran los principales símbolos e imágenes de los destinos turísticos, y constituyen un reflejo de la valoración diferenciada de ciertos recursos y lugares, tanto por los actores pertenecientes a la comunidad como por otros agentes relacionados con el sistema productivo local. Además, son el componente de mayor importancia del sistema turístico (Oliveira, 2011).

La mayoría de los atractivos patrimoniales posee algún tipo de núcleo que promete una experiencia turística. La manera en que este es presentado y comunicado a la demanda potencial es fundamental para estructurar la experiencia de visita (Vejsbjerg, 2013).

En este sentido, la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave para definir la competitividad de los destinos turísticos, y pretende dar respuesta a un tipo de viajeros cada vez más identificado con la búsqueda de lo autóctono y de los elementos culturales de la zona que visita (López-Guzmán y Jesús, 2011; López-Guzmán y Sánchez Cañizares, 2012).

Los atractivos gastronómicos han contribuido significativamente con el desarrollo de la industria turística. Asimismo, los factores y las motivaciones que llevan a las personas a realizar turismo gastronómico se consideran variables fundamentales para estimar la demanda y adecuar la oferta a los requerimientos del cliente, puesto que adaptarse a los gustos del turista ya no es una opción, sino una necesidad (Millán Vázquez de la Torre *et al.*, 2014).

Las prácticas culinarias se asocian al estilo de vida y se puede suponer que son la última fuente metafórica del concepto de sabor. Igualmente, la alimentación es uno de los valores más ilustrativos de las costumbres y tradiciones de los pueblos, así como un tópico de gran contenido psicológico y emocional, que se incluye en un rango amplio de fenómenos (desde la comida de mamá hasta enfermedades como la anorexia nerviosa), y revela las características propias de cada localidad. Por tales motivos, la satisfacción gastronómica ocupa el primer lugar de los placeres derivados del viaje (Alcántara *et al.*, 2004).

La gastronomía se puede definir como el arte de preparar y apreciar una buena comida, por lo que representa un símbolo muy importante de la identidad de los pueblos. Según estas premisas, las especialidades gastronómicas se consideran una parte fundamental del patrimonio cultural de cada destino y como tal constituyen uno de sus valores.

En este sentido, la producción de la gastronomía se analiza como un elemento del espacio natural y social, y se percibe como un aspecto relacionado con la producción y la transformación del espacio regional. Además, se puede emplear como un elemento representativo de la cultura de la comunidad, el cual se ofrece al visitante durante un proceso interactivo y participativo, en el que se aprecian los platos típicos y regionales. Por tal motivo, para muchos turistas es uno de los atractivos principales del viaje (Mascarenhas y Gándara, 2010; Oliveira, 2011).

De acuerdo con lo señalado por Di Clemente *et al.* (2014), la gastronomía se considera un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio, que permite distinguir un destino turístico y ofrecer ventajas competitivas, puesto que el patrimonio alimentario es un pilar fundamental para el desarrollo del turismo y para el crecimiento de las comunidades de acogida. Por ello, la actividad turística y la producción y transformación territorial constituyen elementos importantes para el análisis de la gastronomía como atractivo turístico (Mascarenhas y Gándara, 2010; Navarro y Schlüter, 2010). Además, es necesario señalar que la actividad gastronómica se suele realizar en paralelo con el enoturismo, lo que favorece la motivación del viajero (Oliveira, 2011).

El turismo gastronómico es una vía para recuperar la alimentación tradicional de una zona, y ha adquirido mayor importancia en el mundo, durante las últimas décadas, al convertirse en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales (Millán Vázquez de la Torre *et al.*, 2011). Asimismo, la gastronomía forma parte de la identidad cultural de un territorio, al convertirse en recursos turísticos que no solo facilitan la experiencia turística, sino que también acrecientan el valor propio; puesto que, entre territorio y alimento, retoza la identidad local (Armesto y Gómez, 2004; Barrera y Bringas, 2009).

Según el estudio realizado por López-Guzmán *et al.* (2014), las dos razones de mayor significación para viajar a una ciudad son la cultura y el patrimonio, así como el disfrute de la gastronomía local. Además, existe una estrecha relación entre la cultura y la gastronomía, las cuales se consideran elementos esenciales para la consolidación de un destino turístico.

El turismo gastronómico favorece la integración de la función productiva primaria tradicional con la terciaria especializada, ya que incrementa las fuentes de ingreso y mejora los niveles de renta y empleo de la población local, amén de obtener la multifuncionalidad del territorio y de convertirse en una opción importante de desarrollo (Navarro y Schlüter, 2010; Millán Vázquez de la Torre *et al.*, 2011).

La gastronomía es uno de los elementos clave para el desarrollo del turismo en los diferentes destinos y también sirve de soporte para el desarrollo de la imagen de los productos agrícolas en un área geográfica determinada (López-Guzmán *et al.*, 2014).

Teniendo en cuenta lo planteado anteriormente, se puede afirmar que la gastronomía es un aspecto importante para el desarrollo del turismo en Ecuador, sobre todo en Pedernales, debido a sus recursos potenciales y a su diversidad geográfica y cultural, la que proporciona una gran variedad de alimentos y de formas de prepararlos. La puesta en valor de estos recursos facilitaría nuevas oportunidades de desarrollo, por lo que este tipo de turismo se debe convertir en un importante elemento dinamizador de la economía y de la cultura, en casi todo el país.

Pedernales es un cantón de la provincia Manabí, que posee una tradición culinaria importante y que se presenta como uno de los destinos emergentes de sol y playa, con riquezas significativas en atractivos. También constituye la génesis del Ecuador y el sitio de la cultura ancestral Jama-Coaque, donde se encuentran la reserva ecológica Mache-Chindull y el bosque Protector Pata de pájaros.

Sin embargo, la gastronomía aún no se distingue como uno de los atractivos del destino Pedernales, al menos en la visión inmediata de desarrollo de los actores involucrados. No obstante, si se tiene en cuenta sus exclusividades, es preciso que el cantón se convierta en uno de los atractivos de mayor impacto para los turistas que visitan el lugar.

Como destino emergente, Pedernales necesita incrementar el número de visitantes y presentarse como algo más que un destino de sol y playa, puesto que no se puede obviar lo atractiva que resulta su gastronomía ni la necesidad de contribuir con la puesta en valor de los recursos gastronómicos.

Por tales razones, el objetivo de la investigación fue identificar los elementos esenciales que caracterizan el patrimonio gastronómico de Pedernales y sus perspectivas de desarrollo como atractivo turístico.

Métodos

Durante esta investigación descriptiva, se empleó los métodos siguientes: la entrevista, la encuesta y la observación, para conocer las opiniones de los servidores turísticos y de los turistas acerca de los platos tradicionales de mayor aceptación, así como los ingredientes más utilizados en su elaboración.

También se aplicó las técnicas de búsqueda de información en una muestra intencional, integrada por 68 servicios gastronómicos de Pedernales, y se diagnosticó el estado de estos servicios y de las perspectivas de desarrollo de la gastronomía en el cantón, mediante la realización de dinámicas grupales. Para elaborar la información, se utilizó elementos básicos de la estadística descriptiva.

Resultados y Discusión

La relevancia del cantón Pedernales se debe a su ubicación geográfica, ya que es atravesado por la Línea Equinoccial o Ecuador. Esto le valió que, en mayo de 1734, la misión Geodésica lo calificara como el primer punto de la mitad del mundo, lo cual le permitió alcanzar la denominación de Génesis del Nombre de Ecuador, en 2010, y convertirse en un atractivo para el visitante.

Esta zona costera posee gran variedad de frutos del mar, entre los que se encuentran: la langosta, el langostino, el camarón, los calamares, las conchas, los cangrejos y los pescados (camotillo, albacora, bonito y sardina, entre otros). También se destaca por sus productos del campo, tales como: carnes de ovinos, bovinos y porcinos; maíz, plátano, maní, cocos y quesos, los cuales enriquecen la gastronomía local y constituyen fuentes primarias de los platos autóctonos de la región.

Dichos recursos gastronómicos complementan los atractivos naturales e histórico-culturales del cantón, por lo que es fundamental enfatizar en su riqueza gastronómica, para contribuir con el desarrollo turístico.

Entre las exquisiteces marinas que se preparan en la playa, se encuentran: los ceviches, los viches, los encocados, los asados y las parrilladas; y los componentes que predominan en la oferta gastronómica son: los camarones, los pescados, las conchas y los cangrejos. Además, se comprobó que el maní y el coco se consideran ingredientes fundamentales para la preparación de la mayoría de los platos, pues aportan sabores particulares.

En la tabla 1 se muestra el consumo de ingredientes básicos (cárnicos y vegetales), entre los que sobresalen los productos del mar (propios de las regiones costeras). En este sentido, se debe señalar que la gallina criolla, preparada en caldos y secos, ocupa un lugar especial en las preferencias de los residentes del cantón, por lo que se oferta como uno de los platos representativos de la zona.

Tabla 1. Consumo de ingredientes básicos de la gastronomía, en Pedernales.

Ingrediente (cárnicos)	%	Ingrediente (vegetales)	%
Pescado	90	Plátano (Chifles y patacones)	68
Camarón	82	Yuca	54
Res	50	Queso	49
Cerdo	48	Maní	46
Concha	43	Coco	30
Gallina criolla	34	Maíz	23
Langostino	30		
Langosta	29		
Cangrejo	26		
Langosta	29		
Calamar	31		

Platos tradicionales de mayor frecuencia de elaboración en los servicios gastronómicos del Cantón

Según los resultados de la investigación, los platos de mayor frecuencia de elaboración fueron: los ceviches (75 %), los viches (69 %) y los encocados (49 %). Estos se distinguen por mantenerse en la preferencia de los clientes y en las ofertas de los servicios gastronómicos formales de la muestra analizada (figura 1). También se consideran platos tradicionales, renombrados y populares entre los conocedores de la gastronomía manabita.

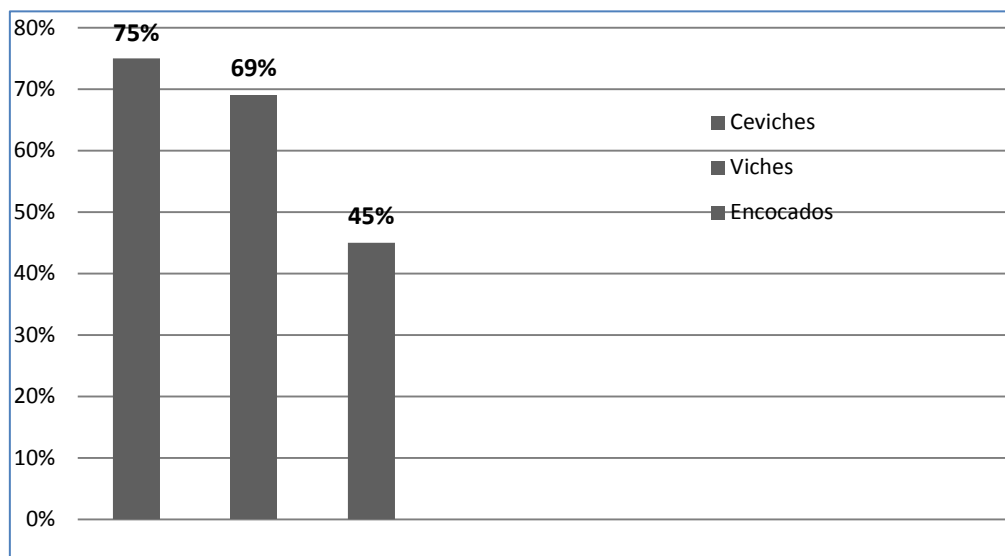


Figura 1. Platos tradicionales de mayor frecuencia de elaboración.

Los platos más consumidos por los visitantes y turistas son preparaciones tradicionales del patrimonio gastronómico de Pedernales, lo que demuestra que estos visitan el cantón no solo por el sol y la playa; sino también por su gastronomía, lo cual reafirma que la cocina es un atractivo relevante del turismo de Pedernales y se debe considerar en los proyectos de desarrollo turístico. Igualmente, el rescate y fortalecimiento del patrimonio gastronómico del cantón permitirá incrementar los flujos turísticos.

Uno de los platos más conocidos en el cantón es el ceviche (sebiche, cebiche o seviche), el cual posee distintas versiones y forma parte de la culinaria de varios países latinoamericanos del océano Pacífico (Ecuador y Perú, entre otros). Este surgió en la época prehispánica, posiblemente en Perú, y se prepara con diferentes ingredientes, según el país o la región en la que se elabora.

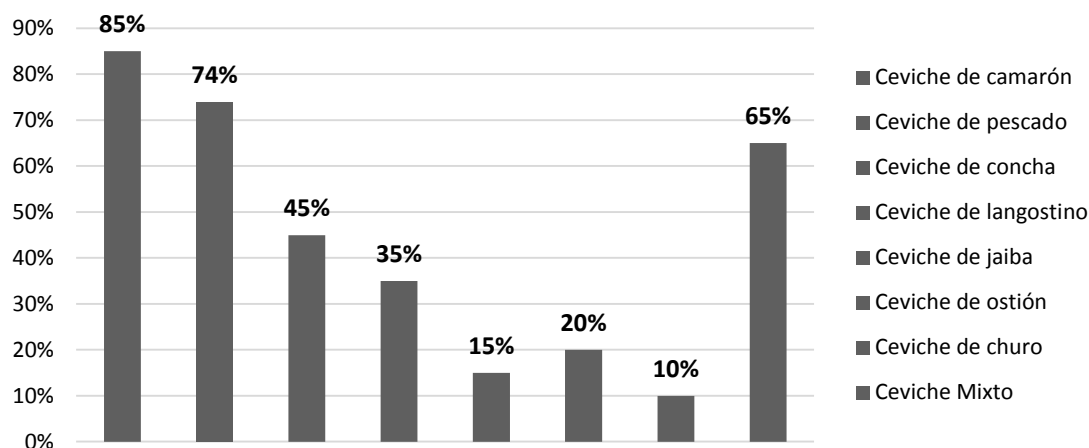


Figura 2. Variedad de componentes en la preparación del ceviche en Pedernales.

En el caso de Pedernales, los ingredientes principales del ceviche son: la corvina, el dorado y las conchas negras o mariscos (figura 2). También se conoce que el camarón ocupa la supremacía en las preferencias de los consumidores (85 %), y que el limón sutil y la cebolla paiteña (roja) son muy utilizados, aunque se suelen agregar otros ingredientes. Este plato se sirve en los jugos de la salsa donde se coció, y se acompaña de maíz tostado, chifles (mariquitas), patacones y/o canguil (palomitas o rositas de maíz).

El cultivo del camarón es una de las principales fuentes de ingresos del cantón, y a ella contribuye el turismo con su efecto de arrastre, mediante la gastronomía. No obstante, se observa una amplia gama de componentes que son empleados para preparar el ceviche y/o los ceviches mixtos, así como secretos de cocina que son transmitidos de generación en generación, lo cual marca la diferencia en la puesta en valor de este plato ancestral. Además, este es uno de los productos que posee mejores precios y rendimientos económicos.

Igualmente, el viche es un plato tradicional de la cocina montubia ecuatoriana, cuya combinación fusiona variados vegetales y mariscos durante su preparación (también se puede preparar el viche mixto). Aunque su origen no está bien determinado, se suele decir que es auténticamente originario de la zona centro y sur de la provincia de Manabí. Su nombre se deriva de las dos últimas vocales de la palabra ceviche, por estar relacionadas con algunos ingredientes de este plato, como los mariscos y el limón.

La historia del viche es quizás la más pragmática de la cocina manabita. Este plato era elaborado por las tribus del sur y centro de la provincia, las cuales eran expertas en su cocción y en los sabores del ingrediente principal: el maní refinado (conocido comúnmente como mantequilla de maní); sin embargo, se puede deducir que fue uno de los platos más célebres que degustaron y mejoraron

indios y españoles, desde la fundación española de Portoviejo. En la actualidad, el viche se considera un plato auténtico de la zona costera de Manabí, en la que se ubica Pedernales.

En la figura 3 se muestra las variantes de preparación del viche, en las que el camarón (70 %) también obtuvo el mayor porcentaje en la preferencia de los comensales.

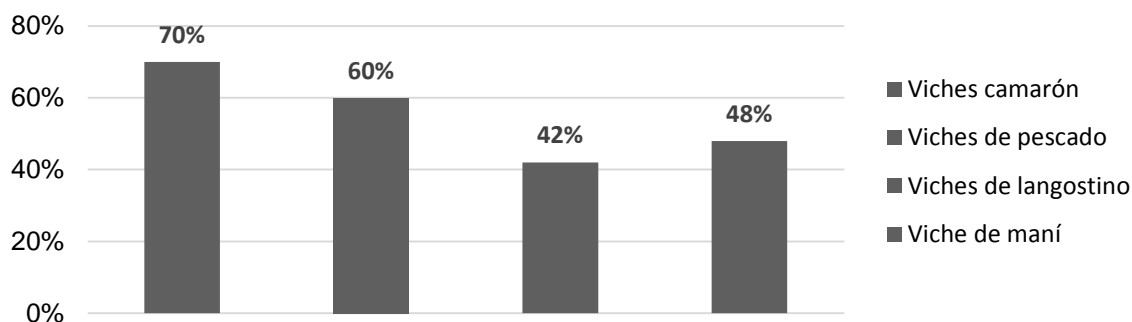


Figura 3. Variedad en la preparación de los diferentes tipos de viches.

El encocado es un plato típico de la costa, que consiste en cocinar pescado en una deliciosa salsa de coco. También se suele preparar con camarón, conchas, cangrejos, calamar y otros mariscos. Su preparación incluye, además de pescado y coco (preferentemente fresco en pulpa), cebolla paiteña, pimientos, ajo, achiote y cilantro, a los cuales se les puede adicionar otros ingredientes al gusto. En este punto, algunos prestatarios de la gastronomía diferencian su producto. El encocado se sirve con arroz y patacones o plátano maduro frito.

En la figura 4 se observa que, en este caso, el componente preferido por los comensales es el cangrejo (71 %) y que, además de su sabor, posee otro atractivo en la forma de comerlo. En este sentido, aunque existen varias formas, el ritual de la tabla y el martillo lo convierten en un plato muy particular, para lo cual es necesario adquirir algunas habilidades en su manejo.

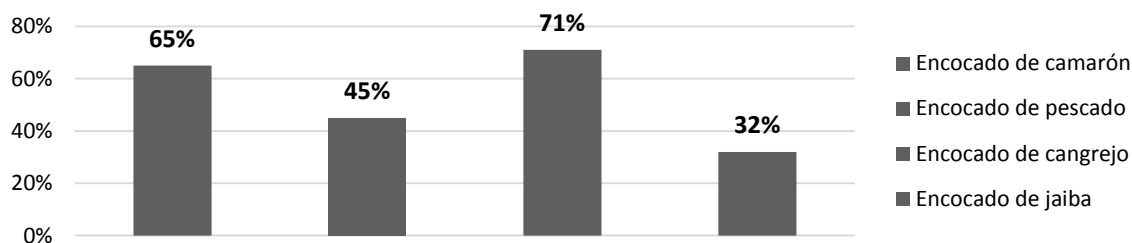


Figura 4. Variedad en la preparación de los encocados.

En Pedernales existe una gran variedad de platos (el aguado de gallina criolla y las tortillas de maíz y de plátano), los que se consideran típicos, debido a la forma de elaborarlos y presentarlos. Asimismo, la cocina manabita se caracteriza por su diversidad de platos, con maneras muy

autóctonas de combinar los ingredientes, lo que constituye una excelente opción para el turista y un atractivo de alto valor competitivo.

Por otra parte, se demostró que los clientes prefieren los platos tradicionales, lo cual confirma que la gastronomía es un atractivo de valor, que ejerce su influencia en las decisiones de compra y en la satisfacción del cliente. Estos resultados son similares a los obtenidos por Hernández-Mogollón *et al.* (2015), quienes vincularon la gastronomía a la cultura local.

Durante la investigación también se valoró las potencialidades de desarrollo de la gastronomía como atractivo turístico del cantón, mediante la realización de varias dinámicas grupales, en las que participaron los servidores gastronómicos, los directivos y los investigadores, quienes definieron en perspectiva las bases para el diseño de las estrategias de desarrollo de la actividad gastronómica en Pedernales.

Entre los resultados de este análisis, se encuentra la definición de las fortalezas, las oportunidades, las debilidades y las amenazas, a partir de las cuales se definió las estrategias de la dirección del cantón para el desarrollo de la actividad gastronómica, como un atractivo motivador del viaje.

- Fortalezas: riqueza del patrimonio gastronómico (diversidad y preferencia); mercado turístico nacional definido; existencia de una infraestructura para los servicios turísticos; existencia de planes de desarrollo local con énfasis en el turismo; facilidades de acceso por vía terrestre: así como un clima agradable durante todo el año.
- Oportunidades: inclusión de Pedernales en las prioridades de desarrollo del país; el turismo como factor de desarrollo priorizado; desarrollo sostenido de la agricultura; mercado turístico nacional e internacional en crecimiento; así como apoyo del Ministerio de Turismo y Medioambiente.
- Debilidades: deficiencias en la organización de los servicios gastronómicos y de las actividades turísticas, en general; deficiente promoción de los atractivos turísticos del cantón y de la gastronomía, en particular.
- Amenazas: especulación de precios y cambios en la política presupuestaria y económica del gobierno.

Si se tiene en cuenta que predominaron las fortalezas y las oportunidades, se puede afirmar que existe un escenario favorable para concebir estrategias que pongan en valor el patrimonio gastronómico de Pedernales, como un atractivo turístico de singular importancia y un motivo de viaje de los turistas nacionales e internacionales.

Por otra parte, si se potencia el apoyo del Ministerio de Turismo y Medioambiente, se podrá realizar El mes del turismo en agosto, como una de las acciones implementadas a partir del estudio realizado, la cual coincide con la temporada alta del turismo nacional e internacional de los países

andinos. Durante este mes, se desarrollan varios festivales gastronómicos temáticos, que incluyen todas las parroquias del cantón, y son organizados por el gobierno municipal. En estos se destacan aquellos elementos de la gastronomía que las distinguen (por ejemplo: en Cojimíes se celebra el festival de la corvina; y en La Chorrera, el festival de la langosta). También se diseñan varios recorridos en los que se incluye el deleite de la cocina de Pedernales.

Finalmente, el análisis de las diversas actividades que se realizan en el cantón permitió llamar la atención de prestatarios, de académicos y del gobierno acerca de la necesidad de estudiar y promover la gastronomía tradicional, lo que contribuye con su puesta en valor.

Conclusiones

1. Durante los últimos años, la gastronomía se ha convertido en uno de los motivos de viaje del turista, pues permite que este se relacione con la cultura y las costumbres del sitio que visita.
2. La gastronomía de Pedernales es diversa, y está representada por 17 componentes básicos y 10 maneras diferentes de elaborar los platos tradicionales (ceviches, viches y encocados), lo que resulta un atractivo turístico de relevancia para el desarrollo del cantón.
3. El predominio de las fortalezas y oportunidades demostró que los servicios gastronómicos de Pedernales se encuentran en un escenario favorable para definir estrategias de perfeccionamiento del turismo gastronómico, por lo que estos constituyen los principales atractivos turísticos del Cantón y un factor fundamental del desarrollo local.
4. La implementación de El mes del turismo y la participación de los diferentes actores contribuyen con la puesta en valor de los recursos gastronómicos de Pedernales.

Referencias bibliográficas

- Alcántara, M *et al.* La patrimonialización de la gastronomía venezolana como estrategia de desarrollo turístico. *Anales venezolanos de nutrición*. 17 (1): 18-24, 2004. Disponible en: http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522004000100004&lng=es [15/05/2016].
- Armesto López, X. A. y Gómez Martín, B. Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso PRIDRAT. *Cuadernos geográficos*. 34 (1): 83-94, 2004. www.ugr.es/~cuadgeo/docs/articulos/034/034-004.pdf [10/04/2016].
- Barrera, E. y Bringas, O. Rutas Alimentarias: una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas. *Études caribéennes*. No. 13-14, diciembre 2009. Disponible en: DOI: 10.4000/etudescaribeennes.3828 [22/06/2016].
- Di Clemente, E. *et al.* La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Monográfico*. No. 9: 817-833, 2014. Disponible en <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5385975> [22/05/2016].
- Hernández-Mogollón, J. *et al.* El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Boletín de la Asociación de geógrafos españoles*. 8: 407-427, 2015.
- Mascarenhas Tramotín, R. G. y Gándara Gonçalves, J. M. Producción y transformación territorial la gastronomía como atractivo. *Estudios y perspectivas de turismo*. 19 (5): 176-791, 2010. Disponible en: <http://www.estudiosenturismo.com.ar/> [16/5/2016].
- Millán Vázquez de la Torre, G. *et al.* Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural de Andalucía: situación actual. *Boletín de la asociación de geógrafos españoles*. No. 65: 113-137, 2014.
- Millán Vázquez de la Torre, G. *et al.* Análisis de la oferta y la demanda de oleoturismo en el sur de España: un estudio de caso. *Cuaderno de desarrollo rural*. 8 (67): 181-202, 2011.
- Navarro, F. y Schlüter, R. El turismo en los pueblos rurales de argentina ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo? *Estudios y perspectivas de turismo*. 19 (6): 909-929, 2010. Disponible en: <http://www.estudiosenturismo.com.ar/> [16/5/2016].
- López-Guzmán, T. y Jesús, M. Turismo y gastronomía, una aproximación a las rutas culinarias. Book of proceeding International Conference of tourism & Management studies. Algarve, 2011. p. 916-922.
- López-Guzmán, T. y Sánchez Cañizares, S. La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural*. 10 (5): 575-584, 2012.

- López-Guzmán, T. *et al.* Gastronomic tourism as an engine for local and regional development. *Regional and sectoral Economic Studies*. 14 (1): 95-104, 2014.
- Oliveira, S. La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El turismo gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudio y perspectivas del turismo*. 20 (3): 738-752, 2011. Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012&lng=es&nrm=iso [23-06-2016].
- Schlüter, R. *et al.* La gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo. El caso de Tomás Jofré (Parte 1). Serie estudios sobre turismo. Buenos Aires: Universidad Nacional de San Martín, 2008. 58 p.
- Vejsbjerg, L. La importancia científica en la selección de atractivos turísticos patrimoniales. Una visión desde la espacialidad local. *Scripta Nova. Rev. Electrónica de Geografía y ciencias sociales*. XVII (433), marzo 2013. Disponible en: <http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-433.htm> [12/04/2016].

Recibido el 18 de julio de 2016

Aceptado el 13 de septiembre de 2016