



# LA RELACIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO Y LA AGRODIVERSIDAD EN HUMAHUACA (JUJUY, ARGENTINA): UNA VISIÓN DESDE LA ETNOBOTÁNICA

## THE RELATIONSHIP BETWEEN GASTRONOMIC TOURISM AND AGRODIVERSITY IN HUMAHUACA (JUJUY, ARGENTINA): AN ETHNOBOTANICAL PERSPECTIVE

Natalia Petrucci<sup>1\*</sup>, Marina E. Acosta<sup>2</sup>, D. Alejandra Lambaré<sup>2</sup>, M. Lelia Pochettino<sup>1</sup> y Norma I. Hilgert<sup>3</sup>

1. Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA). 64 Nº 3, La Plata, Buenos Aires, Argentina. Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, Argentina.

2. Grupo de Etnobiología y Micrografía Aplicada (GEMA). Instituto de Ecorregiones Andinas (INECOA, UNJU-CONICET). Avda. Bolivia 1239, S. S. de Jujuy, Jujuy, Argentina. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy. Alberdi 47, S. S. de Jujuy, Jujuy, Argentina.

3. Instituto de Biología Subtropical, Universidad Nacional de Misiones, CONICET. Asoc. Centro de Investigaciones del Bosque Atlántico (CeIBA). Bertoni 85, Puerto Iguazú, Misiones, Argentina. Facultad de Ciencias Forestales, Universidad Nacional de Misiones. Bertoni 124. Eldorado, Misiones, Argentina.

\*nataliapetrucci@gmail.com

### Citar este artículo

PETRUCCI, N., M. E. ACOSTA, D. A. LAMBARÉ, M. L. POCHETTINO Y N. I. HILGERT. 2022. La relación del turismo gastronómico y la agrodiversidad en Humahuaca (Jujuy, Argentina): una visión desde la etnobotánica. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 57: 131-151.

 DOI: <https://doi.org/10.31055/1851.2372.v57.n1.32684>

Recibido: 6 Dic 2021

Aceptado: 27 Dic 2021

Publicado impreso: 31 Mar 2022

Editor: Manuel Pardo de Santayana 

ISSN versión impresa 0373-580X

ISSN versión on-line 1851-2372

### SUMMARY

**Introduction and objectives:** The relationship between food, tourism and agrodiversity has been widely approached. In Humahuaca Ravine, the cuisine for tourism include Andean products combined in both traditional and novel dishes. The aim of this contribution is to analyze the local knowledge related to culinary practices in Humahuaca city as well as to identify its potential in the conservation of regional biocultural diversity.

**M&M:** Field work was performed in food establishments, market and fair of Humahuaca city during 2018-2019. Twelve open and semistructured interviews were conducted and two workshops with local producers.

**Results:** Two types of food establishments have been identified: "restaurants" and "comedores" (dining rooms) that have a different gastronomic offer. Local market and Humahuaca Ravine producers are the main suppliers of raw material used by food establishments. Nevertheless, the purchase of these supplies is opportunistic and an effective participation of family agriculture, which maintains the diversity of species and local varieties, in gastronomic tourism was not observed.

**Conclusion:** At present, the absence of an authentic synergy between local producers and the demand of raw material by touristic gastronomic establishments constitutes an obstacle for the positive incidence of that demand on family agriculture. We consider that agroalimentary tourism –instead of just gastronomic tourism– would be a better option and would enable biocultural conservation through utilization of local agrodiversity.

### KEY WORDS

Biocultural diversity, culinary practices, food heritage, local knowledge, local production

### RESUMEN

**Introducción y objetivos:** La relación entre comida, turismo y agrodiversidad ha sido ampliamente abordada. En la Quebrada de Humahuaca, la gastronomía ofrecida para el turista incluye preparaciones tradicionales con productos andinos que se combinan con otras preparaciones y productos novedosos. El objetivo de este trabajo es analizar el conocimiento local asociado a las prácticas culinarias en restaurantes y comedores de la ciudad de Humahuaca e identificar su potencial en la conservación de la diversidad biocultural de la región.

**M&M:** Se trabajó en establecimientos gastronómicos, el mercado y la feria de la ciudad de Humahuaca durante los años 2018-2019 y se realizaron 12 entrevistas abiertas y semiestructuradas y 2 talleres a productores locales.

**Resultados:** Se presentan dos tipos de establecimientos gastronómicos: restaurantes y comedores con diferente oferta. El mercado y los productores locales de la Quebrada, constituyen los principales proveedores de la materia prima que utilizan los establecimientos gastronómicos. La adquisición de estos insumos es oportunista y depende de sus precios y no se detectó que la agricultura familiar, que es la que mantiene la diversidad de especies y variedades locales, participara de una forma efectiva en el turismo gastronómico.

**Conclusión:** La falta de una auténtica sinergia entre los productores locales y la demanda de insumos básicos por los establecimientos gastronómicos dedicados al turismo, constituye un obstáculo para que dicha demanda revierta positivamente sobre la agricultura familiar. Consideramos que el turismo agroalimentario y no sólo gastronómico, constituiría una opción superadora y fomentaría la conservación de la diversidad biocultural a través del uso de la agrodiversidad local.

### PALABRAS CLAVE

Conocimiento local, diversidad biocultural, patrimonio alimentario, prácticas culinarias, producción local.

## INTRODUCCIÓN

A diferencia de otros seres vivos, los humanos tenemos escasos requerimientos nutricionales específicos, con excepción del consumo de leche materna en los primeros meses de vida, y podemos obtener una buena alimentación a partir de una enorme diversidad de recursos comestibles. Por este motivo, no existe un único conjunto de recursos animales o vegetales que aporte todo lo requerido para una correcta nutrición, y es necesario una combinación de estos (Pochettino, 2015; Aguirre, 2017), siendo la cultura la que condiciona y determina nuestras preferencias y elecciones alimentarias.

Sin embargo la cultura no solo influye en la elección de alimentos, ya que la alimentación es un “hecho social total” (Mauss, 1980), es decir, una parte central de la cultura conectada con muchos tipos de comportamiento e infinitamente significativa. De hecho, algunos autores han acuñado el concepto de cultura alimentaria (Espeitx, 2004) que refiere al entramado de prácticas y conocimientos, valores y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad. Su estudio implica desde las técnicas de explotación de la naturaleza y producción, hasta la preparación y cocinado, cuándo y con quién se come y todos los hábitos de consumo de alimentos (Gariné & Vargas, 1999).

Dentro de cada cultura alimentaria, ciertos productos y técnicas son reconocidos como tradicionales o propios del grupo, por lo cual son considerados como patrimonio alimentario (Espeitx, 2004). En los últimos tiempos, los conceptos de patrimonio alimentario y gastronómico han sido apropiados por el turismo, generando una orientación específica, el turismo gastronómico (Espeitx, 2004; Bessièrè, 1998). Estos autores han enfatizado la doble relación que se origina entre turismo y patrimonio gastronómico, en tanto el turismo representa una actividad económica relevante para la economía local y el patrimonio constituye un recurso para atraer visitantes. Sin embargo, al convertirse en un bien de consumo ese patrimonio alimentario debe ajustarse también a las preferencias de los visitantes. Esa adaptabilidad se explica porque el patrimonio alimentario desaparece al ser consumido y, por lo tanto, debe producirse constantemente; en esta reproducción se

modifica, aunque conserva los rasgos que lo hacen identificable. Esto le confiere una gran plasticidad al tiempo que capacidad de pervivencia (Espeitx, 2004).

El turismo gastronómico o culinario pone mayor atención en los preparados y el conocimiento asociado a los mismos, sin tener en cuenta la trazabilidad de la materia prima empleada (Lakovidou & Turner, 1995), mientras que el concepto de turismo agroalimentario pone en valor la cultura alimentaria local resaltando la importancia de los sistemas productivos y de la diversidad agrícola (Troncoso & Arzeno, 2019; Villagra *et al.*, 2019; Sosa-Sosa & Thomé-Ortiz, 2020). En el turismo agroalimentario, se refuerza y reinterpreta la cocina tradicional como parte del patrimonio local; se teje una red entre recursos bioculturales, producción, comercialización y reparto de beneficios y, en ese proceso se busca revalorizar los cultivos tradicionales (Mascarenhas & Gándara, 2010; Thomé-Ortiz, 2015; Blas-Yáñez *et al.*, 2018) que frecuentemente se encuentran en franco proceso de pérdida de diversidad (Hilgert *et al.*, 2013; Ramos *et al.*, 2013). No obstante, aunque el turismo agroalimentario paulatinamente se va consolidando, el esperado derrame de beneficios en la población local no siempre se logra (Sosa-Sosa & Thomé-Ortiz, 2020).

En la Quebrada de Humahuaca, área de estudio de esta contribución, la alimentación se engloba dentro del denominado sistema alimentario andino, término que refiere tanto a un área geográfica, como a una historia y una cultura con rasgos comunes a lo largo de esa área (Camacho, 2006). Según esta autora, este sistema alimentario ha sido moldeado por el aprovechamiento horizontal y vertical del suelo a través del uso de distintos pisos térmicos, del establecimiento de redes de intercambio, de la domesticación de la biodiversidad silvestre y de la modificación del paisaje para la agricultura.

La Quebrada de Humahuaca fue declarada Patrimonio de la Humanidad en 2003, en la categoría Paisaje Cultural, en virtud de factores tales como, sus bellezas naturales e historia, la presencia y pervivencia de pueblos originarios y sus diferentes formas de vinculación con la tierra que se sucedieron a lo largo del tiempo (Arzeno & Troncoso, 2012). Estos aspectos, según estas autoras, conforman su retrato turístico que incluye los productos y preparaciones culinarias andinas.

Tienen un gran valor social, cultural y económico y su patrimonializa justifica su rescate y protección. Además, suponen un gran atractivo turístico para un público amplio. Álvarez & Sammartino (2009) plantean que una de las transformaciones a partir de la patrimonialización de la Quebrada de Humahuaca se relaciona, entre otras cuestiones, con el rubro gastronómico. Este cambio implica el incremento de restaurantes con una propuesta gastronómica bajo el sello de “comida andina”, que tienen más que ver con ofrecer platos que son apreciados por el turista por exotismo, que en brindar comidas tradicionales de la zona. Estos preparados son presentados de tal manera que no se aparten de las tendencias gastronómicas contemporáneas, si bien se observa una reconstrucción, adaptación y una estetización del producto ajeno a los saberes y usos locales (Álvarez & Sammartino, 2009).

Dentro de la Quebrada, destaca la ciudad de Humahuaca, parada obligada para almorzar de los históricos tours que recorren la Quebrada en el día. La gastronomía para el turista incluye, entre sus propuestas, distintas preparaciones con productos andinos (p.ej., papa, choclo o quinoa, etc.) así como frutas y hortalizas de carácter global (p.ej., acelga, zanahoria o manzana). Dicha oferta es reciente en la mayoría de los restaurantes de la Quebrada, donde estos platos datan de la década de 2000. Este crecimiento de la oferta gastronómica se vio acompañado de transformaciones en los productos utilizados y las preparaciones ofrecidas, respecto de aquellas existentes en el pasado. En la actualidad se combinan algunas preparaciones tradicionales con otras novedosas. En efecto, algunos de los nuevos rasgos se vislumbran en las propuestas de los restaurantes locales, cuyos menús abarcan “sabores de la cocina tradicional con un toque gourmet” (Arzeno & Troncoso, 2012).

Desde el punto de vista etnobotánico, la estrecha relación entre comida y agrobiodiversidad ha sido ampliamente abordada (Turco *et al.*, 2006; Lema & Pochettino, 2012) sumándose en los últimos años el estudio de la relación entre comida, turismo y agrobiodiversidad ya discutido (Troncoso, 2013; Troncoso & Arzeno, 2019). Los principales actores involucrados en estas prácticas son los dueños y cocineros de los establecimientos gastronómicos y los miembros de cada núcleo familiar cuya producción se emplea para autoconsumo, intercambio y comercialización.

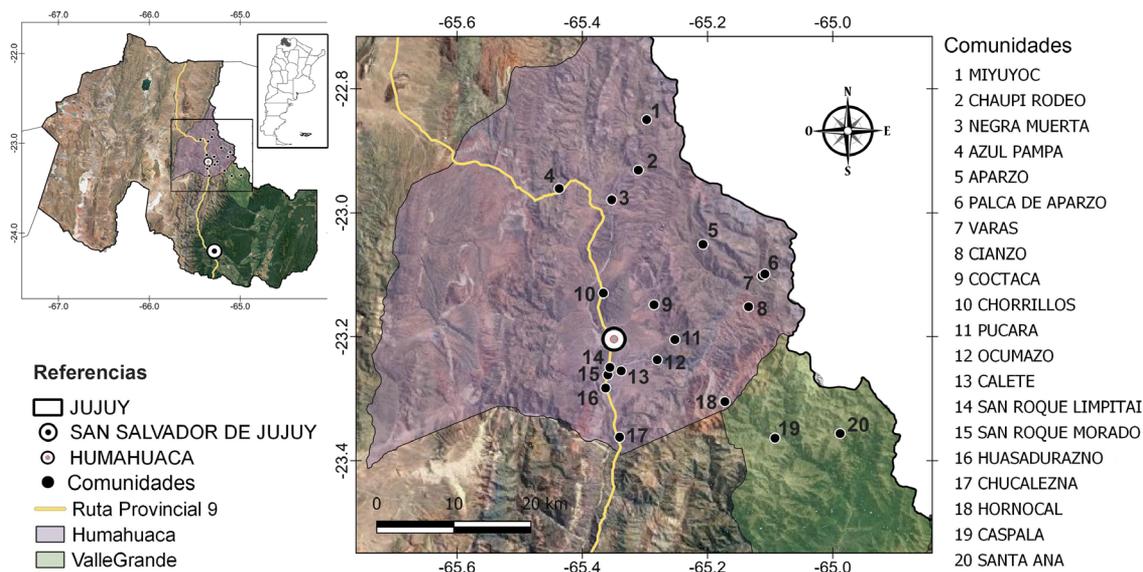
En vista de esta situación, y tomando como punto de partida la relación entre agrobiodiversidad, gastronomía y turismo, la pregunta central que guía este estudio es ¿cómo afectan las demandas generadas por la gastronomía y el turismo que se desarrolla en la ciudad de Humahuaca a la producción familiar y la agrobiodiversidad local?

Para dar respuesta a este interrogante en este trabajo se analiza el conocimiento local asociado a las prácticas culinarias en restaurantes y comedores de la ciudad de Humahuaca; en particular se identifica su potencial en la conservación de la diversidad biocultural de la región. Para ello se plantea: 1) caracterizar la oferta gastronómica (destinada tanto al turismo como a la población local); 2) identificar los productos de origen vegetal que se emplean para la elaboración de estas comidas, especialmente los reconocidos como andinos; 3) identificar los principales sitios de procedencia y abastecimiento de la materia prima, 4) comparar esta procedencia con la producción fruti-hortícola proveniente de la agricultura familiar local.

## MATERIALES Y MÉTODOS

### *Área de estudio*

Dentro de la Quebrada de Humahuaca, este estudio se desarrolló en la ciudad de Humahuaca, cabecera del departamento homónimo (Fig. 1). Se encuentra ubicada a 3.250 msnm. Las formaciones vegetales presentes en esta región forman parte del bioma definido como Prepuna cuya presencia está condicionada por la altura y la disposición de laderas y valles (Cabrera, 1976). El clima es semidesértico con escasas precipitaciones. El régimen pluvial es monzónico y las lluvias se concentran en el periodo estival (Paoli *et al.*, 2002). Las temperaturas medias diarias oscilan entre una máxima de 24° C y 2,3° C de mínima con una amplitud media anual de 19,6 °C. Descendientes de los Omaguacas, toda la población actual que reside en esta ciudad así como la que se asienta en la Quebrada se ha mestizado desde la época colonial, tanto con europeos como con descendientes de esclavos africanos y población proveniente de Bolivia (Lorandi, 1984; Albeck, 1994). Según el Censo Nacional, esta ciudad contaba en la década pasada con 17.300 habitantes (INDEC, 2010).



**Fig. 1.** Localización de la ciudad de Humahuaca y de las comunidades que integran la UPAJJ, provincia de Jujuy.

En referencia a las actividades productivas que se desarrollan en la actualidad, los sectores bajos de la Prepuna concentran el cultivo de hortalizas (ej. lechuga, acelga, zapallito), la fruticultura (ej. durazno, manzana) y floricultura (ej. estafes, claveles, crisantemos y margaritas) y, en menor medida el cultivo de cereales y forrajes; complementado con cría de ganado menor de ovinos y caprinos para autoconsumo e intercambio. Sin embargo, en las tierras altas o la Puna, predomina la ganadería vacuna (Tsakoumagkos *et al.*, 2010; Califano, 2020). Particularmente en el departamento homónimo, en función de las características que asume la actividad agrícola actual y su inserción en el mercado se reconocen dos sectores, el central y el norte (Fabron, 2014). En el sector central, entre Yacoraite y Humahuaca, (al igual que lo que ocurre hacia el sur en el Dpto. Tilcara), se da principalmente un cultivo a mayor escala de hortalizas, vinculado a un proceso de modernización agraria reciente, cuya producción se destina fundamentalmente al mercado, tanto local como de Jujuy y otras áreas de la provincia. En cambio, el sector norte, ubicado a mayor altura-entre Humahuaca y Tres Cruces-, presenta cultivos a pequeña escala y con dificultad en su salida al mercado (Tsakoumagkos *et al.*, 2010; Fabron, 2014). De forma general, la práctica agrícola

es realizada por uno o varios miembros de la familia, y lo producido se destina al autoconsumo del grupo doméstico, al intercambio y venta local. Estos productos se complementan con la compra directa a productores, puestos en ferias y negocios locales (Fabron & Castro, 2018). Entre los productos, merece destacar una gran diversidad de variedades locales que aún se siguen cultivando a pequeña escala y no son fácilmente accesibles para quienes no practican la agricultura (Ramos *et al.*, 2013). Por lo tanto, gracias a la agricultura familiar aún se mantiene viva la diversidad genética intraespecífica, resistiendo a la tendencia homogeneizadora de la agricultura moderna (FAO, 2010).

Históricamente, hasta finales del siglo XIX, la ciudad de Humahuaca fue uno de los más importantes centros comerciales coloniales del antiguo camino al Alto Perú (Sica, 2010). La construcción del ferrocarril (1904-1906) que unió a San Salvador de Jujuy con la Quiaca, fue la base estructural que permitió entre otras actividades, el tránsito de personas - principalmente de familias pudientes- hacia los valles secos de altura y, el desarrollo de cierto turismo regional. Posteriormente, las reformas económicas producidas en el período 1945-1955, promovieron la incorporación de la población local a la actividad turística (Janoschka & Reboratti, 2003).

A partir del siglo XXI se ha desarrollado significativamente la industria turística. Este fenómeno está estrechamente vinculado con la declaración de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio Natural y Cultural de la Humanidad por parte de la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en el año 2003 (Bugallo & Vilca, 2011). En ese contexto, el turismo como fenómeno global, social y económico, fue uno de los factores relevantes, que modificaron en los últimos veinte años las inmigraciones hacia las ciudades de mayor relevancia en la Quebrada como Tilcara, Purmamarca y Humahuaca. El 15% de estas migraciones, provienen de capitales provinciales de la región y del Área Metropolitana de Buenos Aires, quienes se relacionan de manera directa o indirecta con la actividad turística (Janoschka & Reboratti, 2003).

En el presente, se reconocen distintos tipos de visitantes: turistas regionales ocasionales, turistas regionales que se trasladan con ocasión de festividades locales de importancia para las comunidades, turistas provinciales o nacionales y turistas internacionales (Janoschka, 2003), cuyas principales diferencias residen en la elección de circuitos o recorridos, en los tipos de alimentos que consumen o en el tiempo de estadía (por nombrar algunos).

### Metodología

El trabajo de campo se realizó en distintos establecimientos gastronómicos, así como también en el mercado y la feria que se encuentran ubicados en la ciudad de Humahuaca. Se emplearon técnicas etnográficas de uso corriente en la metodología etnobotánica principalmente de carácter cualitativo. En primer término, se obtuvo el consentimiento previamente informado según el Código de Ética de la Sociedad Internacional de Etnobiología (ISE, 2006).

Para el logro de los objetivos 1 a 3 se procedió a la realización de entrevistas abiertas y semi-estructuradas, y observación participante tanto en el espacio utilizado por los comensales como en la cocina de los establecimientos (Guber, 2011; Albuquerque *et al.*, 2014). Se realizó un muestreo exhaustivo de los establecimientos gastronómicos que ofrecían una carta variada (al momento del estudio 2018-2019, totalizaban 13). En estos establecimientos se analizó la oferta gastronómica a partir de observaciones y consultas de la carta. Se realizaron entrevistas en ocho (8) establecimientos gastronómicos y cuyos responsables aceptaron participar en las entrevistas en

distinta época del año y diferentes días de la semana. En las entrevistas se indagó acerca de los platos ofrecidos, época de elaboración y demanda de los mismos, así como características del público que los demanda.

Asimismo, con el fin de lograr el objetivo 4 y establecer la procedencia de los recursos vegetales empleados en la elaboración de los platos se realizaron entrevistas a hombres y mujeres que poseen puestos en el mercado y la feria (4); completando este trabajo de campo con entrevistas a productores que integran la UPPAJ (Asociación de pequeños productores y artesanos de Jujuy y Salta) en dos talleres con participación de 20 productores. Esta asociación produce y comercializa en la actualidad diferentes recursos de origen vegetal empleados en la elaboración de comidas. En las entrevistas se exploró desde una doble vía la procedencia de los productos utilizados en la elaboración de estos platos turísticos. En aquellas implementadas en los establecimientos gastronómicos, se consultó acerca de los ingredientes vegetales utilizados en la elaboración de comidas y su obtención. Dado que en muchos casos no se obtuvo información acerca de su procedencia geográfica (por desconocimiento de los propios interlocutores) se recurrió a los puestos de abastecimiento (mercado, feria, productores locales) a quienes se les consultó qué productos eran demandados por los restaurantes y de dónde eran traídos en el caso de que no se cultivaran en la zona. Esta información se completó con una revisión bibliográfica de nuestro grupo de trabajo y de autores de referencia en la temática y el área de estudio.

Con respecto al análisis de datos cualitativos, de acuerdo con Taylor *et al.* (2016) consideramos que es un proceso intuitivo e inductivo. Por lo cual se realizó un análisis y codificación en proceso, mano a mano con el relevamiento, a fin de avanzar en nuevos sentidos (por ejemplo, entrevistas en mercados y ferias) a fin de lograr una comprensión más profunda de lo registrado en el campo en instancias previas y refinar continuamente las interpretaciones. Los pasos principales fueron identificar temas, revisar y comparar datos, recolectar datos adicionales y elaborar el concepto final.

Se confeccionó una tabla con las especies y variedades que se mencionaron en las entrevistas y la que se encuentra citada en la bibliografía a fin de dar cuenta de la agrobiodiversidad local (Hilgert, 1999; C.A.U.QUE.VA, 2005-2006; Ramos *et al.*, 2013;

Lambaré & Pochettino, 2012; Villalba & Lambaré, 2019; Bartl & Califano, 2017).

Con respecto a este origen, se proponen tres categorías: *cultivos andinos* (por ejemplo, las variedades locales de maíz o papa), *no andinos* (la mayoría de las verduras de hoja cultivadas en los huertos de la Quebrada) y *andinizados* (aquellos que fueron introducidos hace tiempo y fueron adoptados en diferentes comidas y se han adaptado a las condiciones climáticas, como por ejemplo las habas -Tapia & Fries, 2007-). Además, se consideran *locales* los cultivos de la Quebrada o zonas cercanas que comparten características ambientales y con las cuales existen redes de intercambio directas.

Durante el trabajo en el campo se obtuvo el material vegetal que se expende principalmente en el mercado y feria de la ciudad. Este se identificó utilizando la metodología botánica tradicional. El material colectado se depositó en el Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo de la Universidad Nacional de La Plata. La identidad botánica fue atribuida según la Flora Argentina y el Catálogo de flora del Cono Sur IBODA (2014) y Plants of the

World Online (<https://powo.science.keew.org/>) para las especies cultivadas y/o exóticas no espontáneas. Además para establecer el origen de las especies registradas, se consultaron diversas obras de Botánica Económica (Hernández-Bermejo & León, 1992; Moraes *et al.*, 2006; Pochettino, 2015).

## RESULTADOS

### Caracterización de la oferta gastronómica

Al analizar los comensales que visitan los establecimientos gastronómicos se pueden definir tres tipos de establecimientos: los frecuentados por personas *residentes de Humahuaca* y *turistas* (63% de los establecimientos), *solo por turistas* (25%) y *únicamente por residentes* (13%).

Según el tipo de oferta gastronómica se identificaron dos tipos de establecimientos denominados localmente: a) *restaurantes*, que ofrecen un menú variado y a la carta; y b) *comedores*, que tienen un menú fijo (Fig. 2).

Al analizar la oferta gastronómica, es decir, los distintos platos que se ofrecen teniendo



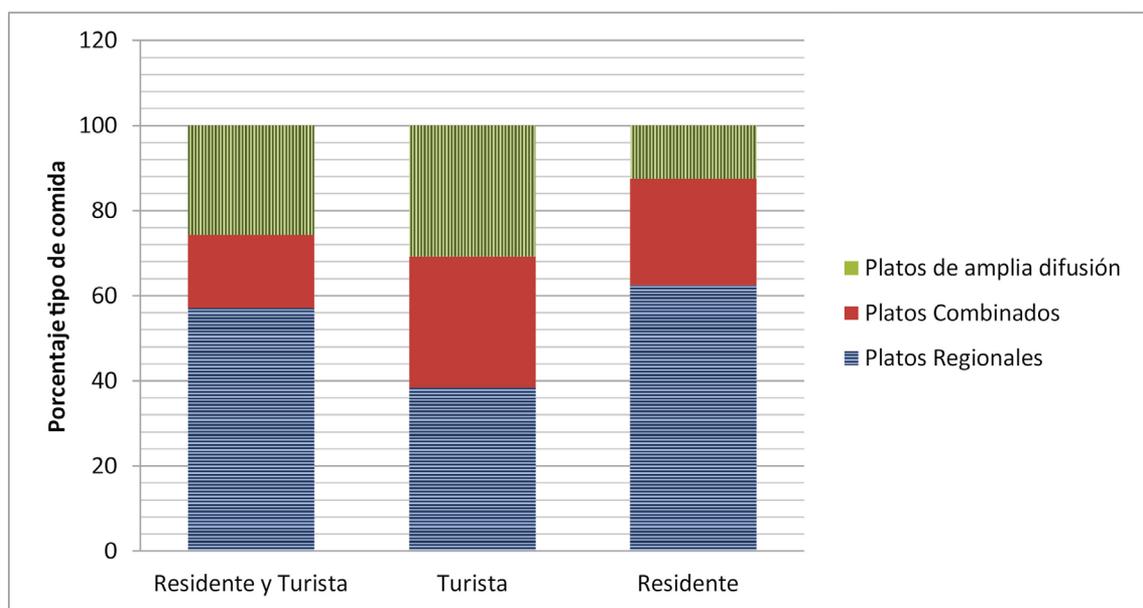
Fig. 2. Restaurantes, comedores, Feria y Mercado de la ciudad de Humahuaca, donde se realizaron las entrevistas.

en cuenta para su elaboración la procedencia de materias primas y el tipo de preparación se proponen tres categorías tomadas de términos ampliamente utilizados en la gastronomía: *Plato o comida regional*, elaborados con materias primas y preparaciones tradicionales o locales -en ocasiones constituyen una reelaboración de recetas tradicionales-; *Plato combinado o comida fusión*, a base de materias primas tradicionales o locales de recetas no tradicionales; y por último, *Plato o comida de amplia difusión*, con materias primas y preparaciones no tradicionales o no locales integradas recientemente a la gastronomía local y regional.

El tipo de plato que ofrecen los locales gastronómicos se decide en base a las preferencias de los consumidores, la disponibilidad de materia prima o los costos de elaboración, pero está modelado principalmente por la relación entre oferta, demanda y el tiempo disponible para su elaboración. En ese sentido, al analizar la diversidad de platos en los distintos establecimientos agrupados en función del público que más los frecuenta, se puede observar que los platos regionales son ofrecidos de igual manera en locales frecuentados por residentes (16,66 %) como turistas (16,66%). En el caso de

los establecimientos dedicados especialmente al turismo, se observa una oferta más variada, en la que se puede elegir mayor diversidad de platos (amplia difusión, combinados y regionales). Los platos combinados y los platos de amplia difusión adquieren importancia en los establecimientos frecuentados por el público en general (tanto turistas como residentes). Los platos de amplia difusión, se encuentran principalmente en locales de atención rápida (30, 77%), donde se ofrece un menú fijo (Fig. 3). Estos están especializados en la recepción de excursiones con número elevado de personas que llegan simultáneamente al local como bien reflejan los siguientes testimonios: “trabajamos con empresas que traen contingentes y tenemos poco tiempo para los platos, [no ofrecemos de otro tipo] ya que los regionales necesitan más tiempo” (testimonio del dueño de un comedor); “trabajamos con contingentes y tenemos poco tiempo [para preparar otro tipo de platos]” (testimonio de un empleado de un comedor).

Al indagar sobre los platos que son demandados con mayor frecuencia en cada local (8 locales visitados), se pueden identificar preferencias de consumo (Fig. 4). Entre los platos considerados comidas regionales (15 platos), la humita (masa



**Fig. 3.** Oferta de platos en los tipos de locales gastronómicos identificados de acuerdo al público que más atraen.

de maíz fresco rallado, envuelto en las propias chalas u hojas protectoras de la mazorca) aparece en los menús de todos los locales, señalando que es la más solicitada. Aunque la humita se elabora tradicionalmente con “choclo” (maíz cosechado inmaduro), como esta materia prima solo está disponible a fin de verano y principios de otoño y su tiempo de conservación es corto, la mayoría de los establecimientos utilizan el “maíz” que se comercializa enlatado cuando no disponen de choclo: “para poder ofrecer humita durante todo el año usamos el choclo envasado” (testimonio de dueña de restaurante).

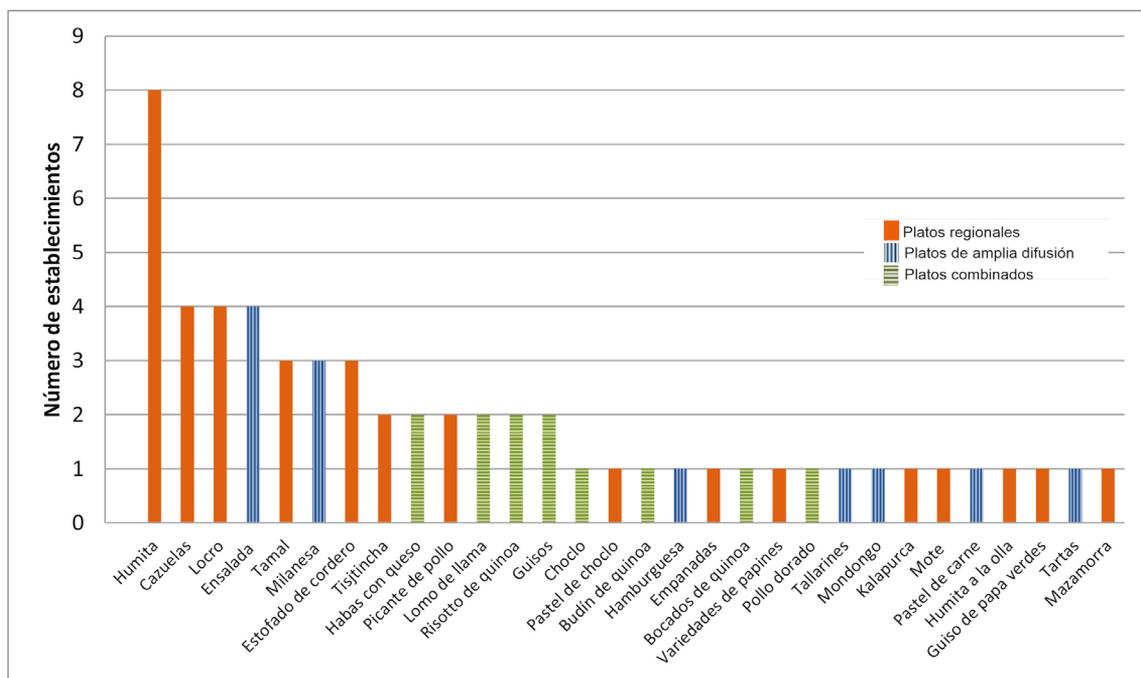
Los siguientes platos más frecuentes son distintas cazuelas o el locro. Por otra parte, en las entrevistas se mencionó la oferta ocasional de distintos platos que no se registraron en las cartas. Dos de esos platos son la kalapurca (sopa espesa o guiso elaborado con charqui –carne desecada-, maíz, papas, tomate y ají) y la tijitíncha (plato típico del primero de agosto, día de la Pachamama, que consiste en maíz hervido, a veces con habas y queso de cabra). Ambas preparaciones se ofrecen solamente en un comedor con menú fijo. Estas

comidas se elaboran únicamente en el mes de agosto, para la festividad de la Pachamama. Las referencias que se hicieron con respecto a su oferta al turismo fueron contradictorias, a pesar de haberse enfatizado que ambos platos son muy importantes en la tradición local. Como ejemplo se citan dos testimonios: “[no lo ofrecemos a turistas porque] no consideramos [bien] la venta de la cultura, somos más preservadores” (testimonio del dueño de un restaurante); otro ejemplo: “estas comidas las preparamos más en agosto, más por nosotros porque se la ofrecemos a la tierra y para los turistas por curiosidad” (dueña de restaurante).

Entre las comidas de amplia difusión (8 platos), las ensaladas y milanesas son las que mayor demanda tienen, sobre todo en los lugares donde se reciben mayoritariamente turistas.

*Productos vegetales empleados*

Finalmente, en la Tabla 1 se presentan los recursos vegetales registrados mediante entrevistas y observaciones para la elaboración de distintos platos, su origen, así como la procedencia atribuida por los entrevistados. Asimismo, y con



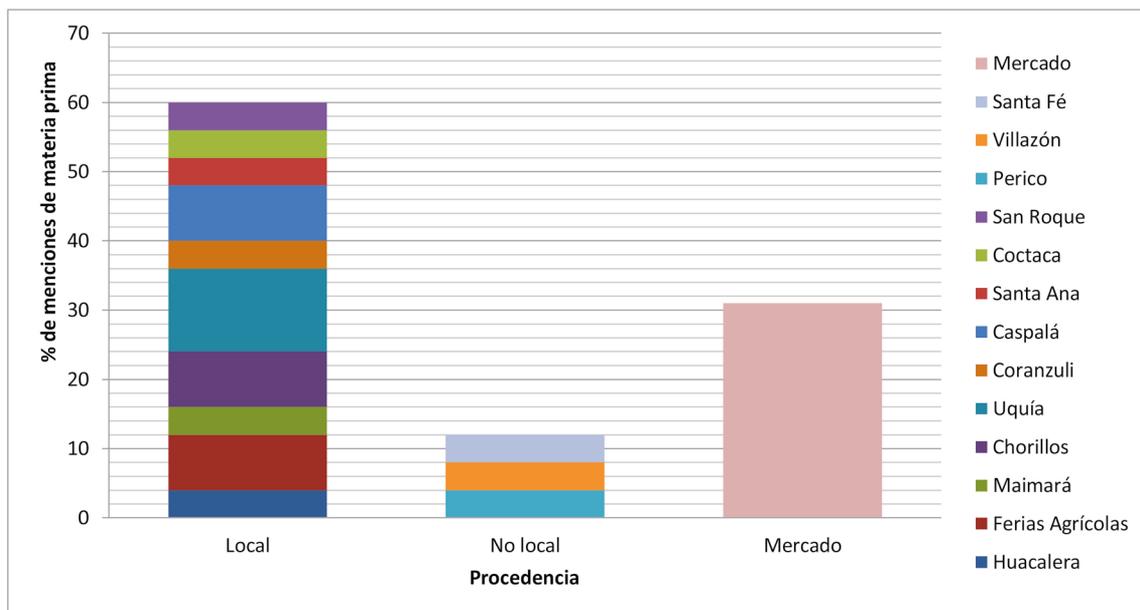
**Fig. 4.** Frecuencia de demanda de los diferentes platos ofrecidos en las cartas de restaurantes y comedores de la ciudad de Humahuaca.

el fin de abordar precisamente la incidencia que la gastronomía ofrecida al turismo tiene sobre la agrodiversidad local, se incluyen en esta tabla los cultivos registrados en las comunidades de UPPAJ participantes en los talleres, además de otras especies y variedades locales producidas en la zona, registradas en catálogos y bibliografía etnobotánica. Se presentan un total de 32 especies con 92 variedades locales, de las cuales 41 fueron mencionadas en entrevistas, 10 de ellas de origen andino y 6 andinizadas. Se observa que, a pesar de su menor número, estas especies son la base para la elaboración de la mayoría de los platos regionales y combinados.

#### Procedencia de los productos

El análisis del lugar de procedencia de la materia prima utilizada en los establecimientos gastronómicos, indica que, según el discurso de las personas entrevistadas, el mercado local y los productores locales de la Quebrada constituyen los principales proveedores de la mayor diversidad de productos (Fig. 5). En efecto, la materia prima vegetal utilizada en la gastronomía local, es adquirida directamente a los productores, en

su mayoría de huertos comerciales y en menor proporción a productores familiares, o se recurre al mercado para su abastecimiento. En dicha figura se puede observar comparativamente el lugar de abastecimiento mencionado en las entrevistas. Uquía constituye la procedencia con mayor porcentaje de menciones (20%). Esta alta ponderación se debe principalmente a las referencias a la compra harina de maíz pues “en Uquía hay molino” y de habas. En segundo lugar se mencionan los productos comercializados en las ferias Agrícolas de Caspalá y Chorrillos (13% cada una; maíz, papa, lechuga y quinoa). En referencia a las ferias mencionaron: “en verano compramos a la gente que produce acá” y “los productos los compramos en la feria dependiendo la época del año”. Por otra parte, Perico es el sitio jujeño reconocido como preponderante proveedor de elementos no locales. A pesar de estar a menos de 200 km, se ubica en un ambiente completamente diferente (ecotono entre selva y monte chaqueño) y allí se practica agricultura intensiva, fundamentalmente de caña de azúcar y tabaco, junto con horticultura a escala comercial. Por otra parte, allí se encuentra un mercado que centraliza y luego distribuye



**Fig. 5.** Procedencia de la materia prima vegetal que se utiliza en los establecimientos gastronómicos. Referencias= *Local*: localidades que pertenecen a la Quebrada de Humahuaca y alrededores; *No local*: otras localidades y provincias; *Mercado*: mercado de la ciudad de Humahuaca.

Tabla 1. Procedencia y disponibilidad de los ingredientes vegetales empleados en la elaboración de distintos platos en establecimientos gastronómicos en Humahuaca.

Materia prima vegetal (nombre científico)	Nombre y variedades locales	Origen (andino, no andino, andinizado)	Preparación de los establecimientos gastronómicos	Procedencia y lugar de acceso a la materia prima vegetal	Producido localmente/ No producido <sup>a</sup>	Comentarios
<i>Allium ampeloprasum</i> L.	Puerto <sup>1</sup>	No andino		Mercado	Chucalezna, Huasadurasno (Jujuy)	
<i>Allium cepa</i> L.	Cebolla <sup>1</sup>	No andino	Cazuelas, empanadas, ensaladas, guisos, risottos	Mercado	Chucalezna, Huasadurasno, Palca de Aparzo, San Roque Limpitai y Morado (Jujuy)	
<i>Allium sativum</i> L.	Ajo <sup>1</sup>	No andino	Condimento en distintas preparaciones	Mercado y feria	Quebrada de Humahuaca en general, Huasadurasno, UPPAJ (Negra Muerta) (Jujuy)	
<i>Apium graveolens</i> L.	Apio <sup>1</sup>	No andino	Ensaladas	Mercado y feria	Chucalezna, Huasadurasno (Jujuy)	
<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cicla</i> L.	Acelga <sup>1</sup>	No andino	Tartas de verdura	Mercado y feria	Se cultiva en la Quebrada de Humahuaca (Jujuy)	
<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>vulgaris</i>	Remolacha <sup>1</sup>	No andino	Ensaladas	Mercado y feria	Chucalezna, Huasadurasno (Jujuy)	
<i>Bixa orellana</i> L.	Achihuate <sup>#</sup>	Andino	Colorante y condimento	Mercado y feria	No producido	
<i>Brassica oleracea</i> L.	Repollo <sup>1</sup>	No andino	Ensaladas	Mercado y feria	Chucalezna, Huasadurasno (Jujuy)	
<i>Capsicum annuum</i> L.	Morrón <sup>1</sup>	No andino (Mesoamérica)	Ensaladas	Mercado	Cultivado en la Quebrada	
	Aji <sup>1</sup>	No identificado	Condimento en distintas preparaciones	Mercado	No producido	
<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.	Locoto <sup>1</sup>	Andino	Condimento en distintas preparaciones, en particular salsas	Mercado (procedente de Bolivia) y feria	No producido	
<i>Chenopodium quinoa</i> Willd	Quinoa <sup>1</sup>	Andino	Budín, risotto, ensaladas, bocados, guiso, empanadas, tartas	Villazón (Bolivia), Mercado (procedente de Bolivia)	Calete, Hornacal, Ocumazo, San Roque Limpitai y Morado, UPPAJ (Caspalá, Cianzo, Coctaca, Palca de Aparzo) (Jujuy)	La quinoa se incorporó a la comida local en los últimos años. Hace 6-7 años no se utilizaba, era desconocida. Apareció de pronto, del sur vino información y los bolivianos empezaron a producirla. (Restaurante Mikonañoc).
<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché	Cayote <sup>1</sup>	Andino	Dulce, empanadillas	Mercado y ferias (Jujuy)	UPPAJ: Cianzo (Jujuy)	

Materia prima vegetal (nombre científico)	Nombre y variedades locales	Origen (andino, no andino, andinizado)	Preparación de los establecimientos gastronómicos	Procedencia y lugar de acceso a la materia prima vegetal	Producido localmente/ No producido <sup>a</sup>	Comentarios
<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	Zapallo <sup>1</sup>	Andino, presente en zona andina en época pre-europea	Guisos, cazuelas	Mercado	UPPAJ. Caspalá, Cianzo (Jujuy)	
<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	Angolita <sup>1</sup>	Especie americana, variedad comercial	Cazuelas, guisos	Mercado	UPPAJ (Cianzo) (Jujuy)	
<i>Cuminum cyminum</i> L.	Comino <sup>1</sup>	Andinizado	Condimento en varias preparaciones (guisos, empanadas)	Mercado y feria	No producido	
<i>Daucus carota</i> L.	Zanahoria <sup>1</sup>	No andino	Cazuelas, ensaladas, guisos, salsas	Mercado y feria	Calate, Chucalezna, Hornacal, Huasadurazno, Maimará, Ocumazo, Palca de Aparzo, San Roque Limpitai y Morado, UPPAJ (Negra Muerta)(Jujuy)	Festival de la Zanahoria en Ocumazo
<i>Eruca sativa</i> Mill.	Rúcula <sup>1</sup>	No andino	Ensaladas	Mercado y feria	Chucalezna, Maimará, Huacalera, UPPAJ (Huasadurazno) Uquía (Jujuy)	
<i>Lactuca sativa</i> L.	Lechuga <sup>1</sup>	No andino	Ensaladas	Mercado y feria	Chucalezna, Maimará, Huacalera, UPPAJ (Huasadurazno) Uquía (Jujuy)	
<i>Malus domestica</i> Borkh	Manzana de la quebrada <sup>1</sup>	Andinizado	Postres, tuñi de manzanas	Mercado y feria	Calate, Ocumazo (Jujuy)	Se utilizan las manzanas de Ocumazo en época de cosecha y el resto del año se utilizan las provenientes de Mendoza (restaurante Aisito)
	Manzana <sup>1</sup>	No andino				
<i>Ocimum basilicum</i> L.	Albahaca <sup>1</sup>	Andinizado	Humitas. Ensaladas	Mercado	Ampliamente cultivada en la zona	De importante valor simbólico en festividades locales (Carnaval)
	Oca <sup>1,2</sup>	Andino	No utilizada		UPPAJ. Santa Ana, Quebrada de Humahuaca y Valles (Jujuy)	Las ocas no son aceptadas por los turistas sólo son consumidas por residentes de Humahuaca
<i>Oxalis tuberosa</i> Molina	Oca amarilla <sup>2</sup>				Quebrada de Humahuaca y valles (Jujuy)	(Restaurante Mikonafoc)
	O. colorada <sup>2</sup>					
	O. morada <sup>2</sup>					

Materia prima vegetal (nombre científico)	Nombre y variedades locales	Origen (andino, no andino, andinizado)	Preparación de los establecimientos gastronómicos	Procedencia y lugar de acceso a la materia prima vegetal	Producido localmente/ No producido <sup>8</sup>	Comentarios
<i>Oxalis tuberosa</i> Molina	Oca overa <sup>2</sup> O. rosada <sup>2</sup>	Andino	No utilizada		Quebrada de Humahuaca y valles (Jujuy)	(Restaurante Mikonañoc)
<i>Petroselinum crispum</i> Mill.	Perejil <sup>1</sup>	No andino	Como condimento, en ensaladas	Mercado y Feria de la UPPAJ	Chuculezna, UPPAJ (Huasaturazno) (Jujuy)	
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Poroto <sup>1</sup>	Andino	Locro	Mercado (no se identificó su origen)	UPPAJ: Santa Ana, San Roque Limpitai. SR. Morado (Jujuy) Lipeo y Baritú (Salta)	
	P. amarillo <sup>3</sup>					
	P. bayo <sup>3</sup>					
	P. cejito <sup>3</sup>					
	P. chanchita <sup>3</sup>					
	P. morado <sup>3</sup>					
	P. overo <sup>3</sup>					
	P. barroso <sup>4</sup>					
	P. calzada <sup>4</sup>					
	P. chejchi <sup>4</sup>					
	P. hotelero <sup>4</sup>					
	P. oge <sup>4</sup>				Iruya (Salta)	
<i>Pisum sativum</i> L.	Arveja <sup>1</sup>	No andino	Acompañamiento de preparaciones de amplia difusión (pollo, carnes)	Mercado y feria. Adquirido en comercio procesado (enlatado)	Cianzo, Chuculezna, Coctaca, Hornocal, Huasaturazno, Palca de Aparzo, Pucará, San Roque Limpitay y Morado, UPPAJ (Negra Muerta), Varas (Jujuy) Caleté, Ocumazo (Jujuy)	Festival de la arveja (enero en comunidad de Cianzo)
<i>Prunus persica</i> Batsch.	Durazno de la quebrada <sup>1</sup>	Andinizado	Durazno al natural, otros postres	Mercado y feria		
	Durazno <sup>1</sup>	No andino				
<i>Pyrus communis</i> L.	Pera de la quebrada	Andinizado	Al vino tinto, otros postres	Mercado y feria	Ocumazo (Jujuy)	
	Pera <sup>1</sup>	No andino				
<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Tomate <sup>1</sup>	Americano, origen en discusión	Cazuelas, ensaladas, guisos, salsas	Mercado	No producido	
<i>Solanum tuberosum</i> L. var. <i>andigenus</i> (Luz. & Bukasov) Hawkes	Azul <sup>2</sup>	Andino	Cazuelas, pastel de carne, guiso de papa verde, puré, sopas, guisos, empanadas	Mercado y feria (compra directa); Coranzulí, Caspalá, Santa Ana, Chorillos (Jujuy)	Quebrada de Humahuaca y valles. UPPAJ (Chorrillos), Chaupi Rodeo, Coctaca, Santa Ana, Caspalá. Palca de Aparzo, Cianzo, Ocumazo, Hornocal, (Jujuy)	1) El papín es reemplazado por la papa común porque es más barata (Restaurante El Cabildo). 2) Al chuño (papa deshidratada) no lo utilizan porque a los turistas no le gusta por el aspecto y porque "no cae bien a la panza" (Restaurante Aisito y Mikonañoc).

Materia prima vegetal (nombre científico)	Nombre y variedades locales	Origen (andino, no andino, andinizado)	Preparación de los establecimientos gastronómicos	Procedencia y lugar de acceso a la materia prima vegetal	Producido localmente/ No producido <sup>8</sup>	Comentarios
<i>Solanum tuberosum</i> L. var. <i>andigenus</i> (Juz. & Bukasov) Hawkes	Chacarera <sup>2</sup>	Andino	Cazuelas, pastel de carne, guiso de papa verde, puré, sopas, guisos, empanadas	Mercado y feria (compra directa); Coranzulí, Caspalá, Santa Ana, Chorillos (Jujuy)	Quebrada de Humahuaca y valles. UPPAJ (Chorrillos), Chaupi Rodeo, Coctaca, Santa Ana, Caspalá. Palca de Aparzo, Cianzo, Ocumazo, Hornocal, (Jujuy)	1) El papin es reemplazado por la papa común porque es más barata (Restaurante El Cabilido), 2) Al chuño (papa deshidratada) no lo utilizan porque a los turistas no le gusta por el aspecto y porque "no cae bien a la panza" (Restaurant Aisito y Mlkonañoc).
	Churqueña <sup>2</sup>					
	Cuarentilla <sup>2</sup>					
	Imilla					
	colorada <sup>2</sup>					
	Imilla negra <sup>2</sup>					
	Kollareja <sup>1, 2</sup>					
	Malcacha <sup>2</sup>					
	Morada <sup>2</sup>					
	Negra <sup>2</sup>					
	Ocapapa <sup>2</sup>					
	Paji <sup>2</sup>					
	Revolución <sup>2</sup>					
	Runa <sup>1, 2</sup>					
Runa morada <sup>2</sup>						
Señorita <sup>2</sup>						
Tuni azul <sup>2</sup>						
Tuni blanca <sup>2</sup>						
Tuni morada <sup>2</sup>						
Waicha <sup>2</sup>						
<i>Solanum tuberosum</i> L.	Papa común (abajaña, criolla) <sup>1</sup>	Andino		Mercado, feria y compra directa: Caspalá (Jujuy)	Caspalá, Varas (Jujuy)	
	Papa blanca <sup>1</sup>	Variedades comerciales		Mercado y Feria (precedente de prov. Santa Fe y Jujuy (Caspalá))	No producido	
<i>Spinacia oleracea</i> L.	Espinaca <sup>1</sup>	No andino	Tartas de verdura	Mercado y feria	Chucalezna, Huasadurazno (Jujuy)	
	Trigo <sup>1</sup>	No andino	Empanadas, tartas, enpanizados	Adquirido en comercios en forma procesada	UPPAJ (Varas) (Jujuy)	
<i>Ullucus tuberosus</i> Ruiz y Pav.	Papa lisa	Andino	Guiso de papa verde	Mercado	UPPAJ (Santa Ana) (Jujuy)	
	amartilla <sup>2</sup>					
	P. lisa morada <sup>2</sup>			Compra directa: Coranzulí, Caspalá, Santa Ana, Chorillos (Jujuy)	Caspalá	

Materia prima vegetal (nombre científico)	Nombre y variedades locales	Origen (andino, no andino, andinizado)	Preparación de los establecimientos gastronómicos	Procedencia y lugar de acceso a la materia prima vegetal	Producido localmente/ No producido <sup>6</sup>	Comentarios
<i>Ullucus tuberosus</i> Ruiz y Pav.	P. lisa overa <sup>2</sup>	Andino	Guiso de papa verde	Compra directa: Coranzuli, Caspalá, Santa Ana, Chorillos (Jujuy)	Caspalá	
	P. lisa verde <sup>1,2</sup>			Mercado y feria		
<i>Vicia faba</i> L.	Haba <sup>1</sup>	Andinizado	Habas con queso, crema		UPPAJ (Azul Pampa), Cianzo, Cahupi Rodeo, Chorillos, Chucalezna, Coctaca, Hornacal, Huasadurazno, Limpitai, Negra Muerta, Palca de Aparzo, Pucará, San Roque Limpitai y Morado, Varas (Jujuy)	
<i>Vitis vinifera</i> L.	Uva <sup>1</sup>	No andino	Frescas, mermeladas, en postres	Mercado y feria. Adquiridas en comercios en forma procesada	Coctaca (Jujuy)	
<i>Zea mays</i> L.	Maíz amarillo <sup>1,5</sup>	Andino	Humita, pastel de choclo, gramajo, mazamorra, loco, chicha, comidas temáticas y religiosas	Compra directa: San Roque (Jujuy)	Calete, Caspalá, Chorillos, Chucalezna Coctaca, Huasadurazno, Negra Muerta, Ocumazo, Palca de Aparzo, Santa Ana, UPPAJ (Azul Pampa) (Jujuy)	En la época que no hay choclo utilizan el envasado. (Restaurante Julieta)
	Maíz blanco <sup>1,5</sup>			Compra directa: Quintas de San José (Uquia) (Jujuy)		
	Abajeño <sup>1,5</sup>			Mercado: procedente de Perico (Jujuy)	Perico (Jujuy)	
	Bolita <sup>5</sup>			Caspalá (Jujuy)	Capalá (Jujuy)	
	Canario <sup>5</sup>					
	Capia rosado <sup>5</sup>					
	Capia <sup>5</sup>					
	Charrochillo <sup>5</sup>					
	Chulpi <sup>5</sup>					
	Colorado <sup>5</sup>					
Culli <sup>5</sup>						
Dentado <sup>5</sup>						
Garrapata <sup>5</sup>						
Macanacho <sup>5</sup>						
Morocho <sup>5</sup>						
Overo <sup>5</sup>						

**Referencias.** 1: Datos primarios, especie citada en las entrevistas; 2-5: Datos secundarios, 2: Cauqueva, 2005-2006, 3: Hilgert, 1999, 4: Bartl & Califano, 2017, 5: Ramos et al., 2013; & Se señala la organización (y localidad) o solo localidad donde se registró el cultivo; #: especie no citada pero con uso observado con frecuencia.

productos hortícolas. Asimismo, otros proveedores de elementos no locales son los mercados de la provincia de Santa Fe (provincia argentina en la llanura pampeana) y Villazón (localidad fronteriza boliviana). Finalmente, alrededor del 30% de lo adquirido en el mercado engloba productos de producción local y no local cuya trazabilidad no fue posible discernir en nuestro estudio.

Sin embargo, en relación a la revalorización y promoción productiva de los elementos considerados andinos, se puso en evidencia que el valor de mercado tiene mayor importancia que el valor asociado a la cultura local. Al comparar las columnas *Procedencia y lugar de acceso a la materia prima vegetal* y *Producido localmente/ No producido* en la tabla 1, puede observarse que la diversidad de la producción local supera ampliamente a la de productos adquiridos por los locales gastronómicos. En efecto, en las entrevistas realizadas a vendedores del mercado se mencionó haya oferta de producción local, gran parte de lo que venden lo compran en Bolivia por su precio más bajo. En referencia a ello un entrevistado comentó que la quinoa que se vende en el mercado proviene de Villazón (Bolivia) y que en algunos preparados se reemplazan los papines andinos por la “papa común” o “blanca” que traen de la provincia de Santa Fe. Esto se debe al menor costo estos productos importados. Asimismo, hemos observado frecuentemente el uso indiscriminado de variedades locales de la misma especie para la preparación de los platos tradicionales, sin tener en cuenta que cada plato tradicional requiere del uso de variedades concretas. Por ejemplo, las distintas variedades locales de maíz se utilizan indistintamente, sin usar cada una para los platos específicos de la gastronomía local.

## DISCUSIÓN

### *Oferta gastronómica y turismo*

El análisis de los resultados permite identificar claramente la gastronomía de la ciudad de Humahuaca dentro de la “comida andina” (Camacho, 2006), con la oferta de 15 platos propios de esa región y 16 especies andinas o andinizadas. En este sentido, en Humahuaca se observa la amplia vigencia y preponderancia de establecimientos destinados a un público mixto

(residentes y turistas) que ofrecen mayoritariamente platos regionales y de amplia difusión, y en menor medida platos combinados, pese a que estos son preponderantes en otros sitios turísticos cercanos como Purmamarca (Tommei & Benedetti, 2014). Es decir que la innovación culinaria que promueve platos sofisticados elaborados con materia prima considerada andina es poco frecuente, y predominan en cambio las recetas más difundidas en nuestro país. Esta preponderancia habría que buscarla en la situación marginal de Humahuaca, ya que constituye un punto de paso para los diferentes visitantes que se alojan en otras localidades y arriban generalmente al mediodía para ir a la feria o el mercado y almorzar en esta ciudad. Por tal motivo, la rapidez en el servicio es una cualidad muy valorada. En los últimos años, se ha incrementado la afluencia turística pasando a ser ésta la principal actividad económica (Golovanevsky & Ramírez, 2014). Este turismo es considerado de alto nivel, y generalmente se aloja en la zona central de la Quebrada (Tilcara o Purmamarca), y en mucha menor proporción en la ciudad de Humahuaca (Janoschka & Reboratti, 2003; Tommei & Benedetti, 2014).

No obstante, y a semejanza de lo que ocurre en esos sitios, la oferta gastronómica es valorada por los residentes y promocionada por gestores locales y actores del turismo como patrimonial e identitaria, y en concordancia con lo planteado por Álvarez (2002), “La gente busca comida regional: cazuelas (llama, cabrito), loco, humita, tamal” (moza de un restaurante). Según nuestros resultados se observa una revalorización de la categoría tradicional andina de la gastronomía local para atraer turistas, la cual se ha ido transformando por y para ellos, debido a nuevos emprendimientos (gastronómicos, productivos, por nombrar algunos) (Arzeno & Troncoso, 2012). Sin embargo, también arrojan que la demanda del turismo estaría generando una oferta de alimentos y comidas, que atiende también a otras cuestiones tales como costo y disponibilidad de materia prima. Un ejemplo claro es el uso maíz enlatado para la realización de la humita cuando no hay choclo fresco para su producción. Debido a la alta demanda de este plato por los turistas, se produce una sustitución de un ingrediente relevante por otro que sí está disponible todo el año (Álvarez & Sammartino, 2009; Troncoso & Arzeno, 2019). En muchos casos, el abandono de la receta local se

debe a la influencia de chefs que deciden qué usar y con qué combinarlo, como ocurre también en el turismo basado en las tradiciones de descendientes tirolese en Treze Tílias, Brasil (Kuhn *et al.*, 2018). Otro ejemplo es el turismo gastronómico en la Araucanía del sur de Chile, donde se ha detectado una baja representación de la gastronomía local mapuche (Tereucán Angulo & Briceño Olivera, 2020). En nuestro estudio, si bien ocasionalmente se observan situaciones de este tipo, en algunos restaurantes nos han manifestado el interés en “educar” al consumidor y paulatinamente establecer un menú acorde con la temporada de producción local de la materia prima que protagoniza el plato (“No hay humita, porque no es época del choclo blanco, aunque algunos usan el amarillo nosotros no, porque no es lo mismo”: moza de restaurante).

#### *Gastronomía y agrodiversidad*

Al analizar la materia prima empleada en los establecimientos con el fin de comprender cómo influye la oferta gastronómica en la producción y agrodiversidad local se observa un número sensiblemente menor de cultivos andinos (10) y andinizados (6) que de hortalizas de uso corriente (19) (Tabla 1). Sin embargo, en el discurso de los responsables de los establecimientos gastronómicos estos cultivos andinos son preponderantes, llegando incluso a omitir la mención de hortalizas de uso corriente al ser consultados sobre la materia prima empleada. Paradójicamente, desde el punto de vista de su procedencia, estas últimas (acelga, zanahoria, entre otras) son producidas en la Quebrada de Humahuaca donde en los últimos 20 años se ha desarrollado un aumento en el número de superficie destinada a la actividad hortícola con fines comerciales (Chamo, 2003; Arzeno & Castro, 1998; Tsakoumagkos *et al.*, 2010; Fabron, 2014) mientras que los cultivos andinos, ampliamente promocionados por distintos programas de desarrollo local (C.A.U.QUE.VA, 2005-2006; INTA, 2013) siguen relegados a una producción de escala familiar y a menudo, para el consumo en establecimientos gastronómicos son importados de otras regiones en razón de su menor precio. Esta situación refleja una cierta amenaza para la conservación de la diversidad andina. La adquisición de los productos mediada por su precio y no por su origen, podría resultar en la pérdida de riqueza genética que suponen las variedades locales

o en la incorporación de variedades exóticas, que aunque son genéticamente mucho más homogéneas, son más productivas, rentables o demandadas por los establecimientos gastronómicos.

Podemos observar que la gastronomía y el desarrollo agroproductivo fomentan el establecimiento de unidades productivas (familiares o de mayor envergadura) donde se cultivan principalmente verduras y hortalizas (en particular especies de hoja o perecederas), importantes para la elaboración de platos de amplia difusión. Tomando otro ejemplo, la papa, en la Tabla 1 puede observarse que la disponibilidad de variedades locales es amplia, pero esa variabilidad no es aprovechada por la gastronomía destinada al turismo, que se limita a ofrecer platos con “papas andinas” y reemplaza una variedad por otra, nuevamente según máxima rentabilidad.

Pese a esta tendencia preponderante, el estudio también muestra que algunos establecimientos sí respetan la estacionalidad de los platos y asumen su rol en la educación del público. Cuando se logre que este tipo de prácticas se generalice, es altamente probable que se fomente la conservación de cultivos y variedades locales de la zona hoy en franca decadencia por falta de demanda y por cambios en la cultura local (Hilgert *et al.*, 2013). Aprovechar esta situación haría que el turismo agroalimentario contribuya efectivamente, a la sustentabilidad desde su triple línea de base: ambiental, económica y social (Everett & Aichinson, 2008).

Las contradicciones observadas en esta descripción concuerdan con lo planteado por Espeitx (2008), quien señala que en estos procesos de patrimonialización intervienen diversos actores con objetivos e intereses múltiples que muchas veces son contradictorios y conflictivos: los productores ocupados en la recuperación de ciertos alimentos como alternativas productivas, los elaboradores movilizados por el mantenimiento y promoción de una actividad económica, las administraciones de los gobiernos locales o nacionales que promueven políticas y acciones de desarrollo local, los gestores del patrimonio cultural interesados en la preservación y reinterpretación de lo que se constituye como núcleo emblemático de una sociedad, los agentes turísticos involucrados en la creación de nuevos productos, ofertas y destinos del turismo. Estas contradicciones son también puestas de relieve por los entrevistados

con respecto a la promoción del patrimonio cultural para el consumo turístico en la Quebrada de Humahuaca. Mientras que algunos lo ven como una oportunidad, otros ponen de manifiesto su dificultad para insertarse en este circuito, regulado por el máximo beneficio económico. Por ejemplo, los productores de quinoa asociados a la UPPAJ, no logran ubicar su producción frente a los menores costos de la quinoa boliviana.

#### *Fortalezas y debilidades de la relación turismo gastronómico y agrodiversidad local*

No obstante, y a pesar de las distintas visiones, la oferta gastronómica para turistas y residentes presenta un importante componente local, tanto en los aspectos materiales (cultivos) e inmateriales (saberes tradicionales y dinámicos). Todo ello está contribuyendo en cierta medida a la reivindicación y resignificación de la cultura culinaria local, al igual que ocurre en comunidades peruanas (Matta, 2011). Aunque esta oferta constituye una simplificación con respecto a la cocina que se origina en el ámbito familiar o comunal, las comidas ofrecidas en espacios gastronómicos demandan cultivos de larga tradición andina y, posiblemente contribuyan a diversificar la agricultura familiar, constituyendo una oportunidad para las comunidades locales. De este modo se alcanzaría la “conservación a través de la comercialización”, según propone Evans (1993).

Ante este panorama, en el área estudiada se observa una real representación del patrimonio gastronómico local y de los recursos propios del área andina, que se producen en la región (si bien aún están deficientemente incorporados a la cadena de comercialización). Sin embargo, falta una auténtica sinergia entre la oferta gastronómica que representa el patrimonio local y la producción de los insumos básicos para la elaboración de los platos (Medina, 2017; Sosa-Sosa & Thomé-Ortiz, 2020) para lograr la conservación de los cultivos y variedades locales andinos a través del uso, como se observa de modo incipiente en algunas áreas del noreste argentino (Villagra *et al.*, 2019; García *et al.*, 2020). Existen ya emprendimientos locales que promueven la conservación de las tradiciones locales y generan interacción entre distintos actores. Por ejemplo, en Salta donde se combina la ruta del vino con el camino de los artesanos (Fidel, 2016; Santos 2020) o la ruta del yatay en Entre Ríos, cuya implementación es incipiente (Hernández *et al.*, 2020).

En el caso estudiado, de los cinco pilares en los que se basa el turismo agroalimentario (De Jesús *et al.*, 2017), se observan al menos tres: a) presencia de productos con identidad cultural de larga trayectoria histórica (por ejemplo los platos elaborados con variedades locales de maíz y papas); b) sistemas productivos locales susceptibles de ser visitados (las unidades productivas de distintas cooperativas); y c) capacidades para la prestación del servicio (los organismos de gestión interesados en potenciar el turismo). Sin embargo, lo que todavía faltaría reforzar es el desarrollo de un eje temático transversal y fortalecer el vínculo entre los eslabones presentes entre los productores y los visitantes. Para lograrlo, resulta indispensable la efectiva participación de los actores sociales –y sus saberes– con quienes hemos trabajado. Aprovechar esta situación haría que el turismo agroalimentario contribuya efectivamente a la sustentabilidad desde su triple línea de base: ambiental, económica y social (Everett & Aichinson, 2008).

## CONCLUSIONES

Esta contribución permite concluir que la oferta gastronómica presenta una importante componente local tanto en cultivos como en los saberes tradicionales. Sin embargo, se presenta un número sensiblemente menor de cultivos andinos y andinizados que de hortalizas de uso corriente (producidas localmente o no) por la importancia de los platos de amplia difusión y muchos cultivos andinos quedan relegados a una producción de escala familiar o son importados de otras zonas. De esta manera, las decisiones de adquisición de la materia prima mediadas principalmente por aspectos económicos y la no observancia de las reglas tradicionales para la elaboración de cada plato, dificultan la generación de una estrategia de desarrollo y conservación a partir de la demanda gastronómica.

Por ello, la oferta gastronómica no está asegurando por el momento, la conservación del patrimonio agroalimentario ni favoreciendo el papel de la agricultura familiar, ni de las cadenas cortas de comercialización en el mantenimiento e incremento de la agrodiversidad local. Posiblemente esta desconexión entre la oferta gastronómica y la agroalimentaria

podría ser superada con propuestas de espacios gastronómicos que ofrezcan además de una cocina más o menos auténtica, la posibilidad de adquirir productos con una identidad de origen que sea reconocible por el comprador. Una estrategia para la sustentabilidad de los agroecosistemas y el mantenimiento de la agrobiodiversidad local sería lograr que los emprendimientos comerciales a pequeña escala garanticen mayores ingresos a los pobladores locales en vez de a los intermediarios y estén sustentados en el empleo de una gran diversidad de cultivos, evitándose la sustitución de cultivos y cambios rotundos en los agroecosistemas involucrados.

Otra estrategia de superación sería el establecimiento de acuerdos de reciprocidad o ayuda mutua entre las distintas empresas, organizaciones o instituciones. Probablemente, de existir esos acuerdos, cambiaría el escenario para los diferentes actores sociales y las características de la agrobiodiversidad que se produce en la Quebrada de Humahuaca. Ponemos en relieve la importancia de la agricultura familiar como garante de la conservación de la diversidad biocultural, incluida la genética, que representa el patrimonio agroalimentario, el cual se proyecta como una herramienta para el desarrollo local y pone de manifiesto la preocupación por el cuidado del medio ambiente, la sustentabilidad de la biodiversidad y la promoción socioeconómica de los pobladores.

En relación a esta importancia, y como derivación de las aseveraciones de varios entrevistados que manifestaron la reserva de ciertos platos al ámbito doméstico, será importante indagar a futuro cómo las decisiones personales, familiares y de las organizaciones sociales pueden poner freno al avance de la agrobiodiversidad foránea promocionada por el turismo gastronómico y promover la conservación sobre la base de decisiones locales.

## AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a los participantes locales por su generosidad en compartir tiempo y saberes, y permitir su difusión. Esta investigación es resultado del curso de posgrado “Etnobiología Aplicada: del escritorio al campo”, impartido en septiembre de 2018, con financiamiento de la Red

CultIVA-CyTED, la organización de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy y con la AER- INTA de Humahuaca como anfitriona. Los trabajos de campo posteriores contaron con el financiamiento de la UNLP, FONCyT (PICT 2015-1548) y la SeCTER-UNJu. Finalmente, agradecemos al Mg. Carlos Cabrera por el diseño del mapa y a los revisores por sus acertados comentarios que contribuyen a mejorar este artículo.

## CONTRIBUCIÓN DE LOS AUTORES

Todas las autoras participaron de igual medida en las distintas actividades: registro de datos en el campo, organización en laboratorio, análisis de los datos y redacción del manuscrito.

## BIBLIOGRAFÍA

- AGUIRRE, P. 2017. *Una historia social de la comida*. 1ª ed. Lugar Editorial, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- ALBECK, M. E. 1994. *Taller de Costa a Selva. Producción e Intercambio entre los pueblos agroalfareros de los Andes Centro Sur*. Instituto Interdisciplinario Tilcara, Tilcara.
- ALBUQUERQUE, U. P., L. CRUZ DA CUNHA, R. LUCENA & R. ALVES. 2014. *Methods and techniques in ethnobiology and ethnoecology*. Springer Protocols Handbooks. Humana Press, New York.
- ÁLVAREZ, M. 2002. *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Primeras Jornadas sobre Patrimonio Gastronómico: La cocina como patrimonio (in) tangible, pp. 11-25. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- ÁLVAREZ, M. & G. SAMMARTINO. 2009. Empanadas, tamales y carpaccio de llama: patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca - Argentina. *Estud. Perspect. Tur.* 18: 161-175.
- ARZENO, M. & H. CASTRO. 1998. *Caracterización socio-ambiental de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina)*. Documento de Trabajo, Proyecto Ambiente y Sociedad en los Andes: estrategias y políticas. Instituto de Geografía (EEyL-UBA), Buenos Aires.

## N. Petrucci *et al.* - La relación del turismo gastronómico y la agrobiodiversidad en Humahuaca

- ARZENO, M. & C. TRONCOSO. 2012. Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). *Rev. Geogr. Norte Gd.* 52: 71-90.
- BARTL B. & L. M. CALIFANO. 2017. Los porotos son vaquitas: cultivo de *Phaseolus vulgaris* y ganado bovino en el departamento de Iruya, Salta. En: POCHETTINO, M.L. & N.D. VIGNALE (eds.). *Libro de resúmenes de las I Jornadas Argentinas de Etnobiología y Sociedad (I JAES)*, p. 121. Editorial UNJu, S.S. de Jujuy.
- BESSIÈRE J. 1998. Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis* 38: 21-34. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/1467-9523.00061>
- BLAS-YAÑEZ, S., H. THOMÉ-ORTIZ, A. ESPINOSA-ORTEGA & I. VIZCARRA-BORDI. 2018. La construcción discursiva del patrimonio agroalimentario en las sociedades contemporáneas: aproximaciones conceptuales y debates teóricos. *Rev. Mex. Cien. Agríc.* 9: 443-457. <http://dx.doi.org/10.29312/remexca.v9i2.1084>
- BUGALLO L. & M. VILCA. 2011. Cuidando el ánimo: salud y enfermedad en el mundo andino (puna y quebrada de Jujuy, Argentina). *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [online]. Disponible en: <http://tilcara.filo.uba.ar/sites/tilcara.filo.uba.ar/files/u17/Bugallo-Vilca.pdf> [Acceso: 01 abril 2012].
- CABRERA, A. L. 1976. Regiones Fitogeográficas Argentinas. En: PARODI, L. R. W. F. Kugler, *Enciclopedia Agricultura y Jardinería* 2: 1- 85. Buenos Aires, Argentina.
- CALIFANO, L. M. 2020. Gestión del pastoreo: conocimientos y prácticas de manejo de las especies forrajeras en la ganadería trashumante de Iruya (Salta, Argentina). *Bol. Soc. Argent. Bot.* 55: 493-513.
- CAMACHO, J. 2006. Bueno para comer, bueno para pensar. Comida, cultura y biodiversidad en Cotacachi. En: R. RHOADES (ed). *Desarrollo con identidad: comunidad, cultura y sustentabilidad en los Andes*, pp. 237-265. Abya-Yala, Quito.
- C.A.U.QUE.VA. (Cooperativa agropecuaria Unión Quebrada y Valles Argentina). 2005-2006. Catálogo de productos andinos [online]. Disponible en: <https://dds.cepal.org/innovacionsocial/e/proyectos/doc/CAUQUEVA.Argentina.esp.pdf> [Acceso: 15 Septiembre 2015].
- CHAMO, L. 2003. Uquía y Caleta: estudio comparado de los procesos productivos. En: C. REBORATTI (ed). *La Quebrada. Geografía, historia y ecología de la Quebrada de Humahuaca*, pp. 163-174. Editorial La Colmena, Buenos Aires.
- JESÚS C. D., H. THOMÉ-ORTIZ, A. ESPINOZA-ORTEGA & I. VIZCARRA-BORDI. 2017. Turismo agroalimentario: Una perspectiva recreativa de los alimentos emblemáticos desde la geografía del gusto. *Estud. Perspect. Tur.* 26: 549-567.
- ESPEITX, E. 2004. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS: Rev. Tur. Patrim. Cult.* 2: 193-213.
- ESPEITX, E. 2008. Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa. En: ÁLVAREZ, M. & F. X. MEDINA (ed.) *Identidades en el plato. El Patrimonio Cultural Alimentario entre Europa y América*, pp. 45-61. Editorial Icaria, Barcelona.
- EVANS, M. 1993. Conservation by commercialization. En: HLADIK, C.M., A. HLADIK, O.F. LINARES, H. PAGEZY, A. SEMPLE & M. HADLEY (eds.) *Tropical forests, people and food. Biocultural interactions and applications to development*, pp. 815-822. UNESCO, Man and the Biosphere series 13, Reino Unido y París.
- EVERETT, S. & AITCHISON, C. 2008. The role of food tourism in sustaining regional identity: a case study of Cornwall, south West England. *J. Sust. Tour.* 16:150-167.
- FABRON, G. 2014. Agricultura tradicional en el sector norte de la Quebrada de Humahuaca (Dpto. de Humahuaca, Jujuy, Argentina). *Bol. Centr. Invest. Precolomb.* 24:10-14.
- FAO. 2010. The second report on the state of the world's plant genetic resources for food and agriculture Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Roma, Italia.
- FABRON, G. & M. CASTRO. 2018. Agricultura familiar y soberanía alimentaria en las nacientes de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy). *Rev. Esc. Antropol.* 24: 1-128.
- FIDEL, G. 2016. *Turismo del Vino. La experiencia argentina*. 1ra Edic, pp 1-260. EDIUNC, Mendoza.
- GARCÍA, D. S., N. I. HILGERT & M. SEDREZ DOS REIS. 2020. La Palmera *Euterpe edulis* Mart., una especie clave para la conservación de remanentes de Bosque Atlántico en Argentina. En: HILGERT, N.I., M.L. POCHETTINO & J.E. HERNÁNDEZ BERMEJO (eds.). *Palmeras Nus al sur de la América Austral*. Cap. 4: 57-80. CultIVA-CYTED, Madrid.

- GARINE, I. & L. VARGAS. 1999. Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición. *Cuad. Nutr.* 20: 21-28.
- GOLOVANEVSKY, L. & A. RAMÍREZ. 2014. *Población rural en Jujuy: dinámica, empleo y condiciones de vida según los censos de población del siglo XXI*. Libro de Resúmenes de las III Jornadas Nacionales sobre estudios regionales y mercados de trabajo. Universidad Nacional de Jujuy (Facultad de Cs. Económicas y Unidad de Investigación en Comunicación, Cultura y Sociedad de la Facultad de Humanidades y Cs. Sociales) y Red SIMEL, San Salvador de Jujuy.
- GUBER R. 2011. *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Siglo XXI, Buenos Aires.
- HERNÁNDEZ, I. V., A. E. JIMÉNEZ-RUIZ, CASTREJÓN, Y. D. P.; CONTRERAS, D. DE J.; BARQUÍN, R. DEL C. S. 2020. Turismo agroalimentario y revalorización de alimentos tradicionales: el caso del Yatay [*Butia yatay*] en Ubajay, Argentina. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade* 12: 309-333.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v12i2p309>
- HERNÁNDEZ-BERMEJO, J. E. & J. LEÓN. 1992. *Cultivos marginados. Otra perspectiva de 1492*. FAO, Roma.
- HILGERT, N. I. 1999. Las plantas comestibles en una zona de Yungas meridionales (Argentina). *An. Jard. Bot. Madrid* 57: 117-138.
- HILGERT, N. I., F. ZAMUDIO, FURLAN & L. CARIOLA. 2013. The key role of cultural preservation in maize diversity. Conservation in the Argentine Yungas. *Evidence-based Complement. Altern. Med.* Article ID 732760.  
<https://doi.org/10.1155/2013/732760>
- IBODA 2014. Instituto de Botánica Darwinion [online]. Disponible en: <http://www2.darwin.edu.ar> [Acceso: Abril 2021]
- INDEC. 2010. *Censo Nacional de Población, Vivienda y Hogares*. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Buenos Aires. Disponible en: <https://www.indec.gov.ar>. [Acceso: Mayo 2021]
- INTA. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. 2013. *Proyecto Regional con enfoque Territorial. Fortalecimiento de los procesos de desarrollo sustentable del territorio de la Quebrada de Humahuaca y los Valles de Altura Salto-Jujeños*. 51. Centro Regional Salta – Jujuy. Estación Experimental Agropecuaria Abra Pampa, Abra Pampa, Jujuy.
- ISE. International Society of Ethnobiology. 2006. International Society of Ethnobiology Code of Ethics (with 2008 additions).
- JANOSCHKA, M. 2003. El turismo en la Quebrada. En: REBORATTI, C. (coord.). *La Quebrada. Geografía, historia y ecología de la Quebrada de Humahuaca*. Pp. 211-223. La Colmena, Buenos Aires.
- JANOSCHKA, M. & C. REBORATTI. 2003. La movilidad de la población. En: REBORATTI, C. (coord.). *La Quebrada. Geografía, historia y ecología de la Quebrada de Humahuaca*. Pp. 1-242. La Colmena, Buenos Aires.
- KUHN, E., HASELMAIR, R., PIRKER, H. & C. VOGL. 2018. The role of ethnic tourism in the food knowledge tradition of Tyrolean migrants in Treze Tílias, SC, Brazil. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 14: 26.  
<https://doi.org/10.1186/s13002-018-0224-9>
- LAKOVIDOU, O. & C. TURNER, C. 1995. The female gender in Greek agrotourism. *Ann. Tour. Res.* 2 (2): 481-481.
- LAMBARÉ, D. A. & M. L. POCHETTINO. 2012. Diversidad local y prácticas agrícolas asociadas al cultivo tradicional de duraznos, *Prunus persica* (Rosaceae), en el Noroeste de Argentina. *Darwiniana* 50: 174-186. <https://www.jstor.org/stable/41825707>
- LEMA, V. & M. L. POCHETTINO. 2012. Cambio y continuidad al plato: los saberes culinarios y su rol en la dinámica de la diversidad biocultural. En: BABOT, M.P., M. MARSCHOFF & F. PAZZARELLI (eds.). *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Pp 25-45. Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades. Museo de Antropología UNC, Córdoba.
- LORANDI, A. M. 1984. Pleito de Juan Ochoa de Zárate por la posesión de los indios Ocloyas. ¿Un caso de verticalidad étnica o un relicto de archipiélago estatal? *Runa* 14: 132-142.
- MASCARENHAS, R. G. T. & J. M. GÁNDARA. 2010. Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estud. perspec. Tur.* 19: 776-791.
- MATTA, R. 2011. Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes* 24: 196-207.
- MAUSS, M. 1980. *Sociologie et Anthropologie*. Presses Universitaires de France, Paris.
- MEDINA, F. X. 2017. Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *An. Antropol.* 51: 106-113.  
<https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>

## N. Petrucci *et al.* - La relación del turismo gastronómico y la agrodiversidad en Humahuaca

- MORAES R. M., B. ØLLGAARD, L. P. KVIST, F. BORCHSENIUS & H. BALSLEV. 2006. *Botánica Económica de los Andes Centrales*. Universidad Mayor de San Andrés, La Paz.
- PAOLI, H., A. R. BIANCHI, C. E. YAÑEZ, J. N. VOLANTE, D. R. FERNÁNDEZ, M. C. MATTALÍA & Y. E. NOÉ. 2002. *Recursos hídricos de la Puna, valles y bolsones áridos del Noroeste Argentino*. Convenio INTA EEA Salta-CIED, Salta.
- PLANTS OF THE WORLD ONLINE. 2021 [online]. Disponible en: <https://powo.science.kew.org/> [Acceso: Septiembre 2021]
- POCHETTINO, M.L. 2015. *Botánica económica. Las plantas interpretadas según tiempo, espacio y cultura*. Sociedad Argentina de Botánica, Corrientes.
- RAMOS, R.S., N. I. HILGERT & D. A. LAMBARÉ. 2013. Agricultura Tradicional y Riqueza de maíces (*Zea mays* L.). Estudio de caso en Caspalá, provincia de Jujuy, Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 48: 607-621.
- SANTOS, M. C. 2020. *Turismo enológico: oferta turística de las bodegas en la Ruta del Vino de Altura y de los Valles Calchaquíes, provincia de Salta, República Argentina*. Tesis de Posgrado. Universidad Nacional de Quilmes, Bernal, Argentina [online]. Disponible en <http://ridaa.unq.edu.ar/handle/20.500.11807/2236> [Acceso: Agosto 2021].
- SICA, G. 2010. Del tráfico caravanero a la arriería colonial indígena en Jujuy. Siglos XVII y XVIII. *Rev. Transp. Territ.* 3: 23-39.
- SOSA-SOSA, M.E. & H. THOMÉ-ORTIZ. 2020. ¿Representa el turismo culinario una oportunidad para valorizar el patrimonio agroalimentario? El caso del centro histórico de Quito. *Rev. Estud. Andal.* 40: 136-158. <https://dx.doi.org/10.12795/rea.2020.i40.08>
- TAPIA, M. E. & A.M. FRIES. 2007. *Guía de campo de los cultivos andinos*. FAO, ANPE, Lima.
- TAYLOR, S., BOGDAN, R. & M. DEVAULT. 2016. *Introduction to qualitative research methods: a guide and resource*. 4<sup>th</sup> edition. John Wiley & Son, Hoboken, New Jersey.
- THOMÉ-ORTIZ, H. 2015. Turismo agroalimentario y nuevos metabolismos sociales de productos locales. *Rev. Mex. Cienc. Agric.* 6: 1373-1386. <https://doi.org/10.29312/remexca.v6i6.583>
- TEREUCÁN ANGULO, J. & C. BRICEÑO OLIVERA. 2020. Turismo gastronómico mapuche en La Araucanía. *Rev. Geogr. Espac.* 10: 74-88. <https://doi.org/10.25074/07197209.20.1878>
- TOMMEI, C. & A. BENEDETTI. 2014. De ciudad-huerta a pueblo boutique. Turismo y transformaciones materiales en Purmamarca. *Rev. Geogr. Norte Gd* 58: 179-199.
- TRONCOSO, C. 2013. La estetización de la Quebrada de Humahuaca. *Ería* 91: 168-181.
- TRONCOSO, C. & M. ARZENO. 2019. Turismo, gastronomía y producción agraria en la provincia de Jujuy (Argentina): actores, dinámicas y transformaciones asociadas a la valorización de productos tradicionales. *Rev. Invest. Turíst.* 18: 169-192.
- TSAKOUMAGKOS, P., S. SOVERNA & C. CRAVIOTTI. 2010. *Campesinos y pequeños productores en las regiones agroeconómicas de Argentina*. Serie Documentos de Formulación, Imprenta de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Buenos Aires.
- TURCO, E., L. SOUILLA & M. L. POUCHETTINO. 2006. Relación entre saberes y prácticas culinarios con la conservación de la agrobiodiversidad. Estudio etnobotánico en el Parque Pereyra Iraola (Buenos Aires, Argentina). *Acta VII Congreso Latinoamericano e Sociología Rural (CD)*. Pp. 1-14. Quito, Ecuador. FLACSO.
- VILLAGRA, P.E., N. I. HILGERT, D. GARCÍA, J. A. ÁLVAREZ, M. CHAMORRO & G. MARINO. 2019. *Conservación por el uso en nuestros bosques nativos: ¿una utopía teórica o una oportunidad productiva?* [online]. Disponible en: <https://redforestal.conicet.gov.ar/conservacion-por-el-uso-en-nuestros-bosques-nativos-una-utopia-teorica-o-una-oportunidad-productiva>. [Acceso: Septiembre 2021].
- VILLALBA, M. S. & D. A. LAMBARÉ. 2019. Las manzanas en Ocumazo (Jujuy, Argentina) como parte de la diversidad de cultivos tradicionales: usos y percepciones. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 54: 431-449.

