

EDITORIAL

Con mucho entusiasmo presentamos el número 20 de la revista *Turismo y Patrimonio*. Esta edición está compuesta por ocho artículos científicos y reúne autores con filiaciones correspondientes a instituciones de Brasil, Colombia, Ecuador, España, México, Venezuela y Perú, quienes abordan las siguientes temáticas: gastronomía, turismo, cultura, patrimonio, educación (orientada al turismo) y gestión. En detalle:

Los dos primeros artículos exploran temas vinculados a la gastronomía. El primero, de Julissa Gutiérrez Rivas y Cristina Vargas Pacheco, ambas de la Universidad de Piura (Perú), se titula «Cuando la sazón oriental complementó la cocina local: Los chifas en Piura y su inclusión en la cultura gastronómica regional», en el que se presenta los aportes de los migrantes chinos a la culinaria piurana; las investigadoras plantean un viaje histórico mediante fuentes primarias y secundarias. También vinculado al tema gastronómico, Alexandra Elsy Pita Lino, Vanesa Teresa Santos Moreira y Martha Susana Choez Pesantes, de la Universidad Estatal del Sur de Manabí (Ecuador), presentan «Percepción ciudadana sobre el patrimonio cultural gastronómico en la gestión turística en Jipijapa»; aquí, identifican las percepciones de los locales y turistas respecto de la gastronomía en los ámbitos cultural y turístico. En suma, dichas percepciones permitirían generar oportunidades económicas para la comunidad involucrándola en la comercialización de productos y la planificación turística.

Los artículos 3 y 4 tratan de manera amplia sobre turismo. Así, en el tercero titulado «Tecnología social, turismo de base local y turismo de base comunitaria. Breve debate buscando mejoras en las actividades del turismo comunitario» de Thais Felipe Rosa, de la Universidade Federal de São Carlos (Brasil), María Josefa Pastor-Alfonso, de la Universidad de Alicante (España) y Luzia Sigoli Fernandes-Costa, de la Universidade Federal de São Carlos (Brasil), se afinan los aspectos teóricos sobre el turismo de base comunitaria en espacios rurales con el propósito de mejorar la práctica y gestión del turismo de tales características. El cuarto artículo, en tanto, es «Distrito del Arte en Puerto Vallarta: diversificación de la oferta turística» de Alfonso Zepeda Arce, de la Universidad de Guadalajara, México, Alberto Reyes González y Andrés Enrique Reyes González del Instituto Tecnológico José Mario Molina Pasquel y Henríquez, de México. En sus páginas los autores estudian la oferta cultural y creativa del lugar de estudio para evaluar la posibilidad de convertirlo en un destino creativo y diversificar la oferta tradicional de sol y playa.

Los dos artículos siguientes se enfocan en la cultura y el patrimonio. El quinto, de la presente edición, es «La relación entre las intervenciones arqueológicas y la identidad local: un estudio comparativo entre los estudiantes de los distritos de Supe Puerto y Paramonga. Barranca, Perú» de Wilmer Eduardo Postigo Echaiz, de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (Perú). Este trabajo resalta que la construcción de la identidad entre los grupos estudiados difiere como efecto del estado de cada sitio arqueológico, así como por la interacción social en cada lugar. Mientras, en el sexto artículo, «Instrumentalización turística del paisaje cultural. El caso de Santo Stefano di Sessanio, Italia» de William Lopes de Oliveira, de la Universidad Nacional de La Plata (Argentina) y Leonardo Civalde de Universidade Federal de Viçosa (Brasil) se desarrolla el caso de estudio y se analiza al turismo como un instrumento de gestión espacial y de oportunidades empresariales.

Los artículos 7 y 8 se enfocan en temas de educación y gestión. El séptimo es «Indicadores de la gestión en la capacitación en turismo agroecológico desde la plataforma Moodle» de Alfonso José Fernández, de la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora (Venezuela); aquí, el autor identifica que el uso de Moodle en capacitaciones vinculadas al turismo brinda nuevas habilidades y que se puede desarrollar un nuevo modelo educativo orientado a la capacitación en turismo agroecológico. El octavo artículo es «Calidad y servicio al cliente, variables que afectan el cumplimiento de estándares de lujo en hoteles de cadenas internacionales en Bogotá, Colombia» de Sofía Valderrama Rincón y Deiwi Jesús Zurbarán Arias, ambos de la Universidad Externado de Colombia; en sus conclusiones dichos autores sostienen que la cultura local, la falta de capacitación y los ambientes laborales, entre otros, limitan el cumplimiento de los estándares de lujo requeridos por los huéspedes en los hoteles.

Por último, permitan las siguientes líneas para agradecer a los investigadores por sus valiosas contribuciones que aportan en el conocimiento en diversos temas del área. Asimismo, extensiva la gratitud y reconocimiento al comité editorial y revisores pares que garantizan los estándares de calidad en cada publicación, como el presente número, con temas relevantes en el campo del turismo y el patrimonio.

Fabrizio Alberca-Sialer
Editor