

EDITORIAL

El turismo internacional aún se encuentra en recuperación¹ tras la pandemia de la COVID-19. Este proceso gradual y de escala global sigue planteando desafíos que los destinos, empresas y personas deben afrontar. En ese marco, en el número 22 de la revista *Turismo y Patrimonio*, presentamos ocho artículos que tratan temas vinculados a la resiliencia, la cultura e identidad, la calidad del servicio, la gastronomía y la sostenibilidad. Es decir, desarrollan aquellas temáticas relacionadas con los desafíos por encarar (generales y particulares) antes mencionados.

Como el lector podrá notar, esta edición es bastante variada y rica en contenidos, además de pertinente, dado el contexto. Y esto es posible gracias a la calidad de los artículos que la revista recibe, evalúa, envía a revisión por pares y, finalmente, expone a la comunidad.

Los artículos que se presentan en esta edición son los siguientes:

«*E-marketing* turístico aplicado a la difusión de bienes patrimoniales inmuebles de la ciudad de Portoviejo, Ecuador», de Jonathan Steven Celorio Manzaba y José Fernando Huerta Vera, ambos de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, Ecuador. Este trabajo se destaca por acercar el *marketing* y el patrimonio, que a menudo parecen estar alejados, cuando en realidad el primero es una herramienta importante para el segundo, para su proyección, conocimiento y consecuente acercamiento a la gente (comunidad), con quienes cobra sentido.

«La revalorización artesanal y su repercusión en la identidad cultural. El caso La Pila, Ecuador», de Vanessa Teresa Santos Moreira, Martha Susana Choez Pesantes y Xavier Enrique Soledispa Rodríguez, los tres de la Universidad Estatal del Sur de Manabí, Ecuador. Este artículo nos recuerda la importancia y la capacidad de la artesanía como medio para revalorizar la identidad cultural.

«Calidad del servicio turístico en el Pueblo Mágico de El Fuerte, Sinaloa: análisis descriptivo», de Elizabeth Olmos-Martínez de la Universidad Autónoma de Occidente, México; Marco Antonio Almendarez-Hernández del Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, México; y Mónica Velarde-Valdez de la Universidad Autónoma de Occidente, México. Esta investigación se enfoca en la calidad del servicio en destino y no solo en el ámbito empresarial, lo cual es clave para la construcción de una experiencia turística global.

«Somos lo que comemos. Alimentación y gentrificación en dos centros históricos declarados por la UNESCO», de Alejandro Vázquez Estrada y Mahalia Ayala Galaz de la Universidad Autónoma de Querétaro, México. Este estudio

¹ Según datos de la ONU Turismo, la variación 2019-2023 es de -11.2 %. Por ejemplo, en el caso del Perú, según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, el año 2023 se recibieron 2.5 millones de visitantes, mientras que en 2019 llegaron 4.3 millones.



analiza el turismo y los espacios de patrimonio mundial de la UNESCO, lo que es particularmente relevante dada su relación estrecha y, en algunos casos, dependiente.

«La experiencia turística como promotora de un turismo sostenible en la Reserva Nacional de Lachay, Perú», de Lucía Guadalupe Panta Sifuentes, Bertha Gladys Miranda Guevara, Quintter Larry Salas Pittman, Gualberto Guillermo Hurtado Ramos, Edil Fernando Ramos Zamora de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, Perú; y Patricia Elena Ramos La Rosa de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, Perú. En este trabajo se reúnen el turismo y la sostenibilidad en un entorno natural, temas importantes de abordar porque son parte de un proceso continuo y deben mantenerse en equilibrio, aunque siempre priorizando la conservación de la naturaleza.

«Relatos emblanquecidos: narrativas turísticas de las minorías étnicas y sociales en Buenos Aires», de Roxana Laura Hruby y Ricardo Oscar Cortés de la Universidad Nacional de San Martín, Argentina. Esta investigación examina detenidamente los discursos que el turismo adopta, los cuales a veces no coinciden con la realidad y suelen ser replicados por desconocimiento. El tema es importante dada su trascendencia en la práctica y en el discurso turístico.

«Oportunidades de empleo verde: ruta turística agroecológica Finca El Coporo, una alternativa desde los asentamientos rurales», de Alfonso José Fernández de la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora, Venezuela. Este trabajo destaca por su claro enfoque propositivo y su énfasis en la sostenibilidad.

«Sobreviviendo al desafío: el papel crucial de las estrategias disruptivas en la gastronomía pandémica» de Martín Salas Carrera, Selena Vizcarra Tasso de la Universidad de San Martín de Porres (Perú) y Miguel Armesto Céspedes de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicada (Perú). Este trabajo retoma la problemática y los impactos de la pandemia de la COVID-19 para resaltar la respuesta de los empresarios gastronómicos ante esta crisis, es decir, sus aprendizajes.

Por otro lado, en este número, volvemos con la publicación de reseñas bibliográficas, una práctica que se llevaba a cabo en las primeras ediciones de la revista. En esta ocasión, presentamos la reseña de Danitza Aréstegui Ticona, de la Universidad de San Martín de Porres (Perú), sobre el libro *Turismo de salud y bienestar: Una oportunidad para la especialización internacional de La Palma*, escrito por Antonio Moreno, Carmelo León y Carlos Fernández (2023). En ella, la autora describe los contenidos del libro, pero, además, los analiza, tras lo cual reconoce el potencial del turismo de salud y bienestar como modalidad turística en tendencia. Esto, por lo demás, agudizando la mirada, cobra sentido en el contexto de recuperación pospandemia, en el que deben diversificarse las opciones de turismo y en el que las personas demandan experiencias más personales.

Estimado lector, esperamos que disfrute de esta edición y que los contenidos le sean útiles. Nuestro objetivo es ofrecerle artículos de calidad y llevar sus temas (de actualidad y pertinencia) a la discusión académica.

Por último, sirva este espacio no solo para presentar el número, sino también para reafirmar nuestro compromiso con nuestros lectores y la investigación científica en turismo y patrimonio.

Fabrizio Augusto Alberca-Sialer
Editor