



Universidad de La Laguna

Máster en Uso y Gestión del patrimonio

Trabajo de Fin de Máster



El patrimonio alimentario de San Cristóbal de
La Laguna y Tegueste: una propuesta de
gestión basada en su potencial
didáctico-interpretativo

Autor

Francisco Nauzet Arocha Alonso

Directora

María Victoria Pérez Batista

Índice

Agradecimientos	3
Resumen	4
Palabras Clave	4
Abstract	4
Key Words	4
Introducción	5
Fundamentación del Proyecto	7
Identificación del Problema	7
Justificación	9
Necesidades que Cubre	9
Usuarios Finales de la Propuesta	10
Preguntas de Investigación	10
Hipótesis	10
Objetivos Principales	11
Objetivos Específicos	11
Antecedentes y Marco teórico	12
El Patrimonio Cultural y su Gestión: Conceptos Básicos y Cuestiones a Tener en Cuenta	12
La Gestión del Patrimonio Cultural: Concepto y Actores que Intervienen en la Gestión del Patrimonio	13
Antecedentes en la Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial Alimentario en Tenerife	15
Conceptualizaciones Sobre el Patrimonio Cultural y la Alimentación	16
Alimentación	16
Culinaria	19
Gastronomía	20
Patrimonialización de lo Alimentario	21
Metodologías, Conceptos y Nuevos Medios en la Didáctica Patrimonial	24
Cuestiones Acerca de la Didáctica del Patrimonio	25
La Gamificación Como una Herramienta Educativa Eficaz	30
La Enseñanza In Situ: El Aprendizaje en Espacios Específicos Como Estrategia Didáctica	34
Los Itinerarios Como Medio de Interpretar y Difundir el Patrimonio	36
	1

La Interpretación del Patrimonio: Principios Básicos de los Itinerarios Interpretativos	37
Diseño de una Propuesta de Actuación: Itinerarios en Torno al Patrimonio Alimentario de San Cristóbal de La Laguna y Tegueste	42
Justificación de la Propuesta	42
Fases de la Propuesta	44
Planificación Territorial	44
San Cristóbal de La Laguna.	44
Tegueste.	45
Diseño de Objetivos y Análisis del Público	45
Itinerario n.º 1: Rutas Comerciales en el Corazón Lagunero.	45
Itinerario n.º 2: Del Campo a la Mesa, ¿De Dónde Viene lo Que Comemos?	46
Análisis del público objetivo	46
Identificación y Análisis de los Recursos Patrimoniales	46
Itinerario n.º 1: Rutas Comerciales en el Corazón Lagunero.	47
Itinerario n.º 2: Del Campo a la Mesa, ¿De Dónde Viene lo Que Comemos?	48
Desarrollo de los Servicios Interpretativos y Didácticos	50
Itinerario n.º 1: Rutas Comerciales en el Corazón Lagunero.	50
Itinerario n.º 2: Del Campo a la Mesa, ¿De Dónde Viene lo Que Comemos?	52
Evaluación de la Propuesta	53
Marco Metodológico del Proyecto	54
Planteamiento y Diseño de Metodología a Seguir	54
Análisis Bibliográfico y Estudio en Torno al Tema	54
Análisis Exploratorio y Descriptivo del Campo	54
Cronograma	56
Presupuesto y Recursos Económicos	57
Resultados Esperados	60
Conclusiones	61
Referencias	62
Bibliografía	62
Recursos en Línea y Páginas Web	66
Anexos	69

Agradecimientos

En primer lugar, me gustaría agradecer a mi tutora María Victoria Batista Pérez por el apoyo y las directrices prestadas para encauzar este Trabajo de Fin de Máster.

De igual manera, he de agradecer al profesorado y la dirección del Máster de Uso y Gestión del Patrimonio en su conjunto, por la inestimable ayuda prestada, los recursos facilitados y los conocimientos transmitidos.

Por último, pero no menos importante, debo agradecer a todas las personas, compañeros de clase y trabajo, y familiares que, de una u otra forma, han contribuido a que haya podido desarrollar este Trabajo de Fin de Máster.

A todos/as gracias.

Resumen

El presente proyecto pretende abordar una serie de problemáticas derivadas de la gestión del patrimonio cultural alimentario de dos municipios de la Isla de Tenerife: San Cristóbal de La Laguna y Tegueste. Son varios los aspectos, en torno a este patrimonio, que actualmente se encuentran o bien en riesgo de desaparición, o bien ya han desaparecido, a causa de elementos exógenos a los sistemas alimentarios del territorio insular, como por ejemplo la globalización. Mediante la implementación de acciones relacionadas con la gestión, interpretación y didáctica del patrimonio se pretende solucionar este problema. Al mismo tiempo que se intenta invitar o provocar a las instituciones gestoras del patrimonio y a la ciudadanía, a implicarse de manera directa en las labores de salvaguarda y dinamización del patrimonio cultural alimentario de San Cristóbal de La Laguna y Tegueste.

Palabras Clave

Patrimonio cultural alimentario, Gestión, Interpretación, Didáctica, Gamificación, Alimentación, Culinaria y Gastronomía.

Abstract

This project aims to address a series of problems arising from the management of the food cultural heritage of two municipalities on the island of Tenerife: San Cristóbal de La Laguna and Tegueste. There are several aspects, around this heritage, which are currently either at risk of disappearance or have already disappeared, because of exogenous elements to the food systems of the island territory, such as globalization. Through the implementation of actions related to the management, interpretation and didactics of heritage is intended to solve this problem. At the same time, the intention is to invite or provoke the institutions that manage the heritage and the citizens to get directly involved in the work of safeguarding and revitalizing the cultural food heritage of San Cristóbal de La Laguna and Tegueste.

Key Words

Food cultural heritage, Management, Interpretation, Didactic, Gamification, Food, Culinary and Gastronomy.

Introducción

Hoy en día en las islas Canarias se debate sobre qué constituye una alimentación correcta, qué alimentos hay que consumir, y cuáles no, en función de factores nutricionales, culturales y por el aumento de la oferta de alimentos globalizados. Pero normalmente se suele obviar la relevancia de los alimentos de tradicionales, ya que suelen ser menos atractivos o gustar menos a las nuevas generaciones, las cuales se han criado con el constante bombardeo publicitario de productos procesados, con altos contenidos en azúcares y de cuestionables valores nutricionales. Por ello, surgen cuestiones como ¿Dónde queda la relevancia de dichos alimentos? ¿Qué pueden las tendencias y los productos alimentarios tradicionales aportar a crear una dieta saludable? De este modo, los sistemas y los medios de producción alimentaria que alguna vez predominaron en Canarias corren peligro de desaparecer, en el sentido de que para el imaginario social actual estos no representan ningún valor añadido que los productos industrializados aportan ya. Por lo tanto, aquí radica la importancia de incidir en este tipo de problemáticas y diseñar estrategias reivindicativas mediante la dinamización y educación en materia de los recursos del patrimonio alimentario en el propio contexto canario.

Así pues, el presente proyecto versa sobre diferentes concepciones insertas en tres esferas diferenciadas, pero que gracias al concepto de patrimonio cultural alimentario, convergen en un mismo punto de partida. En otras palabras, estas tres esferas o dimensiones, constituidas como la didáctica, la interpretación y la gestión, toman como tópico central al concepto de patrimonio cultural alimentario, por lo que las teorizaciones, análisis y propuestas que aquí se realizan siguen esta línea. Esto establecerá un discurso vertebrado mediante las necesidades de preservar el acervo del patrimonio cultural alimentario de determinadas comunidades de Tenerife¹, y de involucrar a los agentes gestores del patrimonio y a la ciudadanía en las labores de identificación, protección y dinamización del patrimonio cultural alimentario.

Del mismo modo, en este tipo de casos se hace evidente la necesidad de una revisión conceptual de términos como patrimonio cultural, alimentación, gestión, interpretación, didáctica y gamificación, así como de los componentes clave que constituyen a cada uno. Todo ello para poder hacer una aproximación teórica a dichos elementos y sobre todo para ver de qué manera inciden en las comunidades que atañen a este proyecto. De este modo, aquí se busca acercar y condensar los principios básicos de la gestión integral del patrimonio hacia los contextos donde el patrimonio cultural alimentario se ha visto mermado por el auge de factores institucionalizados por tendencias exógenas.

Así pues, la propuesta que más adelante se desarrolla, se encuentra enmarcada en la utilización de herramientas interpretativas y de gestión patrimonial, como por ejemplo los itinerarios didácticos donde se ejecutan diversas mecánicas de carácter lúdico-didácticas. Esto tiene el objetivo de poder aproximar las realidades socioculturales y simbólicas del

¹ San Cristóbal de La Laguna y Tegueste.

patrimonio cultural alimentario a un público en edad de escolarización, para así transmitir estas cuestiones a las generaciones más jóvenes, concienciándolas, y a largo plazo, implicándolas en las labores de conservación y dinamización de este patrimonio.

Fundamentación del Proyecto

Identificación del Problema

Actualmente, Canarias es una de las comunidades autónomas españolas en las que más se ha visto reducida la actividad agrícola y ganadera, en los últimos 10 años, y donde se ha dado un decrecimiento de los espacios y comercios dedicados a la producción de alimentos de manera más artesanal. Así pues, se ha visto incrementada la presencia de mercados más enfocados a la industrialización alimentaria y sobre todo centrados en el sector turístico. En consonancia con lo anterior, esta no es una problemática aislada a nivel insular, puesto que esa misma tendencia se ha dado de forma progresiva en todas y cada una de las islas Canarias. Ya que, si bien con el avance de los años ha habido varias fluctuaciones con respecto a la cantidad de explotaciones agroalimentarias operativas, su actual decrecimiento es indiscutible si se compara con las cifras de años anteriores. De este modo, desde el ISTAC se han facilitado los siguientes datos, los cuales pertenecen a la isla de Tenerife y donde esta problemática queda claramente reflejada a nivel cuantitativo:

Tabla 1

Número de explotaciones agrícolas en la provincia de Santa Cruz de Tenerife por tipo y año

	Tenerife								
	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012
Cereales	575,1	694,9	795,1	798,9	844,0	1.266,0	1.381,0	1.374,0	687,0
Leguminosas grano	93,9	92,4	118,2	108,3	114,0	128,0	150,0	146,0	60,0
Tubérculos	43.850,7	47.481,2	47.870,8	36.294,3	51.392,0	50.163,0	51.143,0	48.779,0	26.655,0
Cultivos de forrajeo	3.325,4	3.495,7	4.015,0	3.987,2	3.999,7	4.690,9	4.712,9	4.703,8	3.346,9
Hortalizas	96.299,1	99.954,2	108.512,9	88.054,0	83.242,5	82.857,0	83.157,0	85.210,0	76.113,0
Cítricos	3.287,3	3.249,6	2.724,0	3.358,1	3.842,0	4.287,0	4.008,0	3.940,0	3.171,0
Viñedo	8.494,9	6.766,4	8.601,9	8.877,9	6.504,0	11.077,0	13.152,0	14.576,0	11.979,0
Cultivos industriales	1.542,6	1.528,2	1.420,3	1.396,0	1.315,0	1.304,0	1.165,0	975,0	798,0

Fuente: Instituto Canario de Estadística (2020) y elaboración propia.

Del mismo modo, el sector ganadero ha venido sufriendo una situación parecida. El abandono de dicha actividad podría también verse explicada, por la introducción de alimentos globales en el mercado insular. Lo cual también podría deberse a una posible falta de interés y de conocimiento por parte de la sociedad canaria sobre la importancia y los beneficios a corto y largo plazo que supondría mantener dicha actividad. Estos hechos pueden verse reflejados en la comparativa de los siguientes datos respecto a las explotaciones ganaderas en la provincia de Santa Cruz de Tenerife:

Tabla 2

Número de explotaciones ganaderas en Santa Cruz de Tenerife por tipo y año

	Santa Cruz de Tenerife	
	2020	2009
1 Bovinos	282	305
2 Ovinos	238	439
3 Caprinos	440	718
4 Porcinos	157	241
5 Conejas madres	34	200
Todas las explotaciones	1.151	1.903

Fuente: ISTAC (2009), Instituto nacional de estadística (2020) y elaboración propia.

Una de las problemáticas que este proyecto pretende abordar, se enmarca en el estudio de la decadencia y/o desaparición de las producciones agroalimentarias de corte tradicional de la isla de Tenerife. Para ello se seleccionan dos términos municipales como caso de estudio: San Cristóbal de La Laguna y Tegueste, ya que ambos municipios cuentan con un vasto bagaje agrario, que hoy día se ve enmarcado en los núcleos urbanos que estos constituyen hoy día. Por otro lado, este proyecto trata de caracterizar ciertas metodologías de gestión e interpretación del patrimonio alimentario, que a su vez pretenden preservar su continuidad en el mercado contemporáneo.

Justificación

De este modo, y una vez identificadas las problemáticas principales que atañen a este proyecto, aquí se pretende dar validez al mismo, así como a defender el por qué este permitirá crear soluciones y respuestas eficaces o que al menos contribuyan a ello. Por lo tanto, siendo conscientes de la magnitud de los problemas a afrontar, puede verse más claramente la necesidad de incidir en estos. Ello se debe a que atentan contra las diferentes construcciones sociales dentro del panorama patrimonial alimentario de Canarias, así como contra las identidades sociales conformadas por dichas construcciones. En consecuencia, este proyecto se enmarca en la necesidad de trabajar en torno a las dimensiones interpretativa, didáctica y de la gestión del patrimonio cultural alimentario a nivel local para solventar la problemática anteriormente descrita.

En este sentido, es menester el desarrollar un marco de actuación que permita, no solamente ilustrar y educar a las nuevas generaciones en torno a este tema, sino que también es necesario entender la función que ejerce la gestión del patrimonio alimentario en el desarrollo local.

De igual manera, este proyecto está orientado al desarrollo de dos itinerarios o rutas temáticas destinadas a mostrar e interpretar el patrimonio alimentario, así como a orientar a los usuarios de las mismas hacia la interiorización de los conocimientos expresados, mediante metodologías didácticas y lúdicas dentro de dichos itinerarios.

De este modo, se hace necesario recalcar que uno de los fines últimos de este proyecto es realizar la tan necesaria puesta en valor del patrimonio alimentario dentro de los ámbitos urbano y rural. Por ello, aquí se plantean diferentes actividades con las que se pretende facilitar esa vinculación entre ambos ámbitos, basándose en la producción y el flujo comercial de alimentos a lo largo de la historia en San Cristóbal de La Laguna y Tegueste.

Necesidades que Cubre

Este proyecto trata de solventar y aportar conocimiento en torno a determinadas carencias socioeconómicas y culturales, como son la desaparición de comercios y locales de cultivo de alimentos y/o elaboración tradicional, normalmente a causa de factores como el avance incontrolado de un sistema económico de mercado y las políticas globalizadoras. Por lo tanto, esta iniciativa trata de abordar esa falta tanto de percepción como de formación en cuanto al patrimonio alimentario de las islas, enfocándose sobre todo a las generaciones más jóvenes.

Del mismo modo, se pretende no solo apoyar el mantenimiento de ese patrimonio alimentario, sino también visibilizar las buenas prácticas y las diferentes iniciativas a nivel local, con el fin de generar sinergias colaborativas para apoyar el desarrollo de las comunidades seleccionadas. Por último, desde este proyecto se llevará a cabo la protección,

interpretación, difusión y dinamización del patrimonio cultural alimentario inserto en cada una de las localidades en las que se desarrollen las iniciativas aquí planteadas.

Usuarios Finales de la Propuesta

El público objetivo y principal beneficiario de este proyecto son en primera instancia las personas en edad de escolarización como el alumnado de secundaria y de bachillerato, pues dentro de estos grupos de edad los jóvenes son capaces de afrontar el esfuerzo físico a desempeñar para realizar las iniciativas más adelante propuestas. Al mismo tiempo, la selección de este tipo de público se debe principalmente a que, a temprana edad las personas son capaces de desarrollar un profundo interés y facilidad de aprendizaje por determinados contenidos, en función de su afinidad con estos (Olszewski-Kubilius et. al., 2015). Ello posibilita trasladar la importancia de los contenidos que en este proyecto se busca trasladar a un público clave, para incidir en aspectos del patrimonio alimentario como lo son su gestión, dinamización y difusión.

Por otro lado, hay que destacar que los posibles beneficiarios indirectos o secundarios de las iniciativas aquí presentadas, serán las personas pertenecientes al ámbito productivo a pequeña escala y las pequeñas empresas insertas en las poblaciones en las que se llevará a cabo el proyecto, las cuales se dedican al sector agroalimentario. Para ello se buscará colaborar con estas entidades y así crear sinergias colaborativas, permitiendo dar mayor difusión de las labores que desempeñan. Al mismo tiempo, esto permitirá generar un valor añadido a las experiencias y rutas que se diseñarán, es decir, la experiencia de primera mano de profesionales del sector agroalimentario, quienes son en esencia los que más tienen que contar al respecto.

Preguntas de Investigación

1. ¿Cuál ha sido y es el papel de la gestión del patrimonio cultural en el contexto de la alimentación en Tenerife?
2. ¿Qué tipo de metodologías didácticas se pueden desarrollar para informar y educar en materia de patrimonio cultural alimentario a un público en edad de escolarización?
3. ¿Puede el patrimonio cultural alimentario convertirse en un recurso útil para la comunidad canaria?

Hipótesis

1. La población canaria tiende a obviar la importancia de ciertos elementos identitarios de la cultura y del patrimonio alimentario de las islas, aunque es ese mismo nexo entre alimentación y el individuo, el que termina conformando una parte importante del imaginario sociocultural de nuestras islas.

2. La incidencia en la temática patrimonial en el apartado educativo y didáctico, tratando de desarrollar competencias y nociones básicas en materia de patrimonio alimentario, permitirá no solo transmitir la importancia del mismo, sino que también facilitará el crear sinergias entre las instituciones educativas y las entidades locales dedicadas a gestionarlo.
3. Trabajar este tema desde edades tempranas, la interiorización e interpretación del mismo, facilitará entender el cómo se configura la comunidad a la que uno pertenece. Lo cual a su vez posibilita el preservar y dinamizar su patrimonio cultural alimentario.
4. Para llevar a cabo el diseño de un plan de gestión e interpretación patrimonial adecuado a las necesidades de los individuos y de los entornos que habitan, se necesita identificar los diferentes elementos del patrimonio alimentario que se integran en su identidad cultural.
5. Los itinerarios culturales/temáticos basados en la utilización de la gamificación y la didáctica, jugarán un papel central, ya que estas metodologías permiten un mayor índice de interiorización de conocimientos por parte del público, que otras alternativas.
6. Este proyecto pretende sentar bases en cuanto a la temática de la gestión del patrimonio alimentario de Canarias, pues, aunque ya existen iniciativas destinadas a la puesta en valor de este patrimonio, existen muy pocos recursos al alcance del público sobre este tema.

Objetivos Principales

1. Evidenciar la necesidad de un plan de actuación basado en la gestión del patrimonio cultural alimentario en el contexto de la isla de Tenerife.
2. Desarrollar una propuesta de gestión patrimonial basada en dos itinerarios didácticos en torno al patrimonio alimentario de las poblaciones de la periferia de San Cristóbal de La Laguna y Tegueste.

Objetivos Específicos

1. Analizar los elementos naturales, sociales, y culturales que conforman el patrimonio cultural alimentario de San Cristóbal de La Laguna y Tegueste.
2. Poner en valor la identidad cultural canaria por medio de iniciativas de gestión e interpretación del patrimonio cultural alimentario.
3. Desarrollar un marco de actividades que permitan establecer una vía de aprendizaje adecuada para entender, interiorizar y difundir el patrimonio alimentario de San Cristóbal de La Laguna y Tegueste.
4. Concienciar a la población local sobre el riesgo de desaparición del patrimonio

cultural alimentario de San Cristóbal de La Laguna y Tegueste.

5. Implicar a las entidades, empresas y las asociaciones locales, en la participación activa en los itinerarios, para contribuir al enriquecimiento de los mismos.
6. Tratar de posicionar al patrimonio cultural alimentario como un recurso cultural valioso para el desarrollo social de las comunidades de San Cristóbal de La Laguna y Tegueste.

Antecedentes y Marco teórico

El Patrimonio Cultural y su Gestión: Conceptos Básicos y Cuestiones a Tener en Cuenta

Existen conceptualizaciones asociadas al patrimonio cultural, las cuales suponen un amplio abanico de consideraciones que se debe tener en cuenta antes de diseñar cualquier plan de acción o iniciativas de puesta en valor. Por ejemplo, cuando se habla de patrimonio comúnmente se hace referencia a un constructo social que comprende todos aquellos bienes materiales e inmateriales heredados, lo cual se remite a un pasado entendido desde “una historicidad que persigue articular pasado y presente para darles sentido, apoyándose en los aspectos materiales o tangibles que componen el legado mismo de la historia” (Aznar, 2019, pág. 1). Sin embargo, hay que ser críticos en cuanto a este tipo de conceptualizaciones y tener en cuenta cuestiones como ¿A qué se refiere realmente? ¿Dónde empieza y dónde acaba el valor patrimonial de las cosas? ¿Hoy en día cualquier elemento del pasado puede ser considerado patrimonio?

Partiendo de las cuestiones anteriormente mencionadas, Arocha (2020) trata de explicar una serie de elementos a tener en cuenta dentro de la construcción del concepto de patrimonio como tal, por lo que recurre a la obra de autores como Llorenç Prats o Néstor García Canclini. Así pues, Prats (2000, como se citó en Arocha, 2020) plantea que todo aquello que es susceptible de ser considerado como patrimonio cultural, debe ser capaz de reflejar el apartado natural e histórico del lugar en el que este se emplaza, además de aportar cierto grado de originalidad a la hora de ser propuesto como un elemento patrimonial. Estos tres conceptos componen el denominado “triángulo patrimonial”, mediante el cual se genera la iniciativa patrimonializadora los elementos seleccionados, siendo todo ello impulsado por determinadas instancias de poder² que legitiman la identificación de estos con las identidades culturales que intentan representar (Prats, 2005, como se citó en Arocha, 2020).

Por otro lado, Canclini (1999, como se citó en Arocha, 2020) desarrolla una concepción mucho más politizada de cómo se constituye el concepto de patrimonio, pues este

² Museos, aparatos políticos y entidades dedicadas a la gestión del patrimonio en general.

autor parte de la idea de que son las élites quienes, dentro de las sociedades occidentales, determinan qué es lo que se convierte en patrimonio y lo que no. Esto suele provocar la desaparición de ciertos elementos no incluidos en esa cultura del elitismo, al mismo tiempo que las clases populares pierden representatividad en el conjunto patrimonial de sus comunidades. De este modo, Canclini (1999, como se citó en Arocha, 2020) propone que son los actores principales en las iniciativas de patrimonialización³, quienes deben colaborar con el fin de llevar a cabo una representación patrimonial adecuada de las sociedades actuales, mediante los aparatos gestores del patrimonio cultural.

Pese a todo este debate académico en torno a la noción de patrimonio cultural, cabe destacar que continúa vigente la definición decimonónica de patrimonio cultural, desarrollada en la convención de la Unesco de 1972.

Aznar (2019) contempla que el concepto de patrimonio, tras la influencia de los procesos propios del Antropoceno, como lo es la globalización y los nuevos modelos turísticos, el concepto de patrimonio termina siendo entendido como un capital cultural, lo cual conlleva a la objetivación del patrimonio cultural y su banalización. Sin embargo, actualmente el concepto ha ido integrando nuevos elementos, tipos y significaciones (Aznar, 2019). Ejemplo de ello, podrían ser la inclusión y defensa del patrimonio inmaterial en la convención de la Unesco para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de 2003. Por lo cual, Aznar (2019) propone la conceptualización de patrimonio como el envoltorio de la sociedad en general, pues este representa todos los bienes, valores, imaginarios e identidades pertenecientes a los individuos que viven en ella, o, dicho de otro modo, el patrimonio debe ser entendido como:

un hecho global, construido a través de la experiencia de su condición y de su lugar, en cada tiempo y sociedad [...] que reúne y subsume todos los aspectos de la cultura, que son la herramienta de adaptación que permite al ser humano situarse en el ecosistema en el que se desenvuelve. (Aznar, 2019, pág. 4)

La Gestión del Patrimonio Cultural: Concepto y Actores que Intervienen en la Gestión del Patrimonio

Así pues, en lo referente a las definiciones anteriores, hay que añadir que de ellas deriva la necesidad de gestionar el patrimonio, para lo cual, son las entidades y/o profesionales quienes se encargan de su gestión mediante diversas actuaciones y un discurso coherente que sirva de hilo conductor para todos estos elementos. Ballart y Tresserras (2001) desarrollan una actualización del concepto de gestión patrimonial clásica⁴, es decir, una definición enfocada a aquel “conjunto de actuaciones programadas con el objetivo de conseguir una óptima conservación de los bienes patrimoniales y un uso de estos bienes adecuados a las exigencias sociales contemporáneas” (Ballart y Tresserras, 2001, pág. 15). De

³ Los apartados público, privado y popular.

⁴ La cual se limitaba a la tutela, el estudio y la conservación del patrimonio.

este modo la gestión del patrimonio parte de una serie de fundamentos mediante los cuales se regirá el proceso de gestión patrimonial, es decir, el conservar, dinamizar y difundir el patrimonio que se intenta gestionar, para que este no se pierda, o, por el contrario, se haga una mala gestión del mismo.

En esta línea, para llevar a cabo una adecuada gestión del patrimonio cultural hay que evitar por ejemplo la tendencia de “conservar por conservar” definida por Ballart y Tresserras (2001), tendencia fuertemente ligada al miedo intrínseco de perder cualquier aspecto del constructo de patrimonio cultural. Del mismo modo, la gestión del patrimonio suele ser utilizada por la clase política, con el fin de dar una representación falsa y sin fundamento, que normalmente se plasma en una “imagen congelada y nostálgica del pasado” (Roigé y Arrieta, 2014, pág. 81, como se citó en Arocha, 2020, pág. 23). Por lo tanto, no son muchos los profesionales capaces de llevar a la práctica la gestión patrimonial como tal, y es que solamente las entidades como “los museos o los determinados agentes profesionales, públicos y privados, serán los encargados de desarrollar las tareas específicas de documentación, conservación y restauración requeridas” (Ballart y Tresserras, 2001, pág. 23). Así pues, estos dos autores determinan que las principales funciones que estas instituciones deben desarrollar son:

1. La de identificar, recuperar y aunar los distintos bienes patrimoniales y/o colecciones de los mismos.
2. Registrar, inventariar y catalogar dichos bienes.
3. Preservarlos.
4. Analizarlos en profundidad.
5. Presentarlos y exponerlos al público.
6. Generar una interpretación adecuada que permita explicarlos.

Por ello, es razonable decir que este es un proceso arduo y que implica a varios actores, siendo las instituciones quienes en primera instancia inician el procedimiento de gestión, por lo que se requiere que todas ellas estén organizadas y jerarquizadas para su correcto funcionamiento, es decir, se habla de instituciones internacionales, supranacionales, estatales, autonómicas y locales⁵. De igual manera, mediante las leyes y las políticas generadas por dichas instituciones, tanto en materia medioambiental como urbana, se posibilita el que se tracen itinerarios de actuación, enfocados a contribuir en la integración de bienes patrimoniales⁶ en las comunidades en las que surgen, se desarrollan o se generan espontáneamente. Así mismo, las entidades como las universidades, museos, escuelas e incluso los profesionales independientes son los que se encargarán de evaluar las iniciativas de gestión, facilitar los medios y conocimiento necesarios para cubrir los requerimientos de interpretación y divulgación del patrimonio cultural (Ballart y Tresserras, 2001).

⁵ Véase el anexo 1

⁶ Tanto materiales como inmateriales

Antecedentes en la Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial Alimentario en Tenerife

Dentro del ámbito de la gestión patrimonial existen varias iniciativas, actuaciones y estrategias promovidas por instituciones públicas, privadas y por profesionales en el sector, de entre las cuales se revisarán algunas de las más relevantes. Primeramente, hay que distinguir entre las diferentes clases de instituciones que llevan a cabo las siguientes iniciativas en gestión del patrimonio alimentario en la isla de Tenerife. Y que por consiguiente quede clara la necesidad de ampliar la oferta de iniciativas de gestión e interpretación del patrimonio cultural alimentario.

Así pues, en primer lugar, hay que mencionar a una serie de instituciones, conglomeradas en el OAMC⁷ Museos de Tenerife, que han llevado a cabo iniciativas enfocadas no solo a la gestión del patrimonio, sino que también han utilizado recursos estrechamente vinculados con el patrimonio alimentario de Canarias. Concretamente, hay que hacer especial mención al Museo de Historia y Antropología, ya que, a lo largo de las últimas décadas ha desarrollado varias exposiciones, itinerarios y actividades enfocadas en difundir aspectos de nuestro patrimonio y a desarrollar un pensamiento crítico en torno diferentes cuestiones. Por ejemplo, desde la sede de Casa de Carta hacia 2001 se desarrolló la exposición “Alimentación y cultura”, en la cual se abogó por desarrollar un discurso de características marcadamente técnico-simbólicas, desarrollando conceptos básicos como la comensalidad, la cocina o los tipos de alimentos consumidos en las islas (Estévez y Alemán, 2001). De este modo, desde un discurso rompedor y centrado en objetivos específicos⁸, se logra crear un medio expositivo que facilita la trasmisión de la importancia de conceptos como la alimentación, al mismo tiempo que trata de adaptar a las definiciones clásicas de dichos conceptos al periodo contemporáneo. Posteriormente, hacia 2012 este museo lleva a cabo el proyecto “Flor-i-Cultura”, el cual se enmarca en el acercamiento social y puesta en valor del sector de la floricultura, y donde se puso en marcha la exposición “Jardines de Jauja”. Así es que, esta iniciativa empleó el espacio de los jardines del museo para trasladar al público a esa realidad paralela recogida en el mito, la “sabiduría popular, la picaresca y subterfugios para sobrellevar la rutina del día a día” (Museo de Historia y Antropología, 2012) en la que no existe ni el hambre ni el dolor.

Por otro lado, existen otro tipo de iniciativas de gestión del patrimonio desarrolladas por la empresa “Cultania: Gestión Integral del Patrimonio Cultural”, la cual ha desarrollado una considerable cantidad de proyectos en torno a la dimensión patrimonial alimentaria. Cabe destacar algunos de los proyectos desarrollados por esta entidad durante el periodo 2021-2022, pues se enmarcan en labores de identificación, preservación, interpretación y difusión del patrimonio. Por ejemplo, el proyecto impulsado por Cultania en conjunto con el Instituto Canario de Desarrollo Cultural y el Ayuntamiento de la Villa de Tegueste, “Identidad

⁷ Organismo Autónomo de Museos y Centro de Tenerife.

⁸ Véase el anexo 2.

y Gastronomía en el Socorro” trató de hacer no solo una aproximación a la realidad social de un barrio de Tegueste, sino también se realizó una puesta en valor de los aspectos agroalimentarios dentro de esta población a lo largo de la historia. De este modo, las actuaciones de investigación desarrolladas desembocaron en una exposición itinerante donde los diferentes productos gastronómicos y culinarios, junto a la figura de la mujer socorrera, fueron el centro de atención. Otra propuesta de gestión desarrollada por Cultania, titulada “El sabor del patrimonio: recetas y saberes tradicionales de las mujeres rurales de Santa Úrsula” se basó en una investigación etnográfica enfocada a desarrollar un glosario de experiencias de varias generaciones de mujeres de Santa Úrsula y su vinculación con el ámbito alimentario⁹. Este proyecto a su vez se enfocó en la producción editorial de un recetario donde quedaron plasmados todos los platos que salieron a colación en el proceso de investigación.

Así mismo, y a un nivel más local y centralizado, se puede hablar de la labor de algunas asociaciones, junto a los respectivos ayuntamientos del municipio en el que se emplazan, que llevan a cabo y gestionan ciertas actividades enfocadas al patrimonio alimentario. En este caso se es hay que nombrar a AGUAVITE¹⁰, una agrupación de varias decenas de ganaderos y boyeros que día a día tratan de hacer perdurar su tradicional profesión, y que, en conjunto con el ayuntamiento de Tegueste y los centros educativos del municipio, gestionan talleres y salidas didácticas, con el fin de lograr este objetivo.

Conceptualizaciones Sobre el Patrimonio Cultural y la Alimentación

En lo referente al término de patrimonio alimentario, surgen diferentes conceptualizaciones a tener en cuenta. Debido a su carácter holístico, este se compone de diferentes realidades, valoraciones y conglomerados. Ejemplo de ello podría ser la diferenciación entre los conceptos de alimentación, culinaria y gastronomía, al mismo tiempo que el concepto de sistema alimentario. Por ello, el siguiente apartado se centrará en desarrollar estas cuestiones.

Alimentación

Cuando se habla de alimentación, convencionalmente se tiende establecer un término general para hablar de todo lo que compete a la comida y lo que le rodea dentro de un contexto cultural, social, económico e incluso político. En este sentido, autores como Contreras y Serra (2014) o Bahls, et. al. (2019) evidencian que la alimentación es el concepto raíz del que emanan otros. Y de este modo, establecen a la alimentación como término central que, con el paso del tiempo y contando con una serie de factores, se termina ramificando en diferentes concepciones como por ejemplo la gastronomía, la cocina, la culinaria en general, etc.

⁹ En este sentido, se hace referencia a las experiencias como amas de casa, reposteras, cocineras, trabajadoras en puestos de comida, etc.

¹⁰ Asociación Cultural y Recreativa “Boyeros Villa de Tegueste”

Así pues, al centrarse en el panorama alimentario se hace posible distinguir una serie de componentes clave a analizar, previos a intentar entender su conceptualización. En primer lugar, sería interesante analizar de forma aislada cada concepto, empezando por la alimentación. Este concepto dentro del panorama alimentario engloba una serie de elementos vinculados con la cultura de toda sociedad/comunidad humana, como por ejemplo las diferentes formas y técnicas de obtención de alimentos. En esta línea, son varios los autores los que han definido a la alimentación o lo alimentario, como aquello que tiene que ver intrínsecamente con la alimentación y la nutrición de los seres humanos, por lo que se puede decir que este es un constructo social desarrollado desde una serie de valoraciones y factores humanos, concretamente haciendo referencia a la elección de los diferentes alimentos para su consumo, la estacionalidad de estos y a la disponibilidad de los mismos en términos de cantidad y de capacidad de abastecimiento de las comunidades. Según (Ávila y de Garine, 2016) hay que hacer hincapié en el cómo la alimentación dentro del imaginario humano se articula a través de la elección humana, basándose en valores como los gustos, las preferencias o los tabúes, donde el elemento humano es el actor que permite que se desarrolle un sistema de selección de alimentos. Como bien se ha comentado, este sistema se articula gracias a las preferencias del ser humano, pero ¿Cómo se sabe qué es lo que nos gusta y lo que no? Pues bien, (Ávila y de Garine, 2016) comentan que, a la hora de ingerir alimentos a lo largo de la historia humana, y con ello, tras las diferentes etapas de evolución social que ha conllevado, la humanidad se ha centrado en consumir determinados alimentos. Tendencia que se basa en la capacidad nutricional que estos proporcionan, así como su afinidad a ellos, es decir, si sienta bien el consumirlos. Ejemplo de ello podría ser el hecho histórico de la llegada de la papa traída de América hacia los siglos XVII-XVIII a Europa, lugar donde la base de la alimentación se centraba en el consumo de cereales como el trigo o la cebada y sus derivados. En este caso, la papa, al ser un tubérculo relativamente fácil de cultivar y de un gran aporte en hidratos de carbono, terminaría complementando las dietas europeas, e incluso sustituyendo en muchas ocasiones a los cereales y sus derivados por su fácil preparación y cocción. Del mismo modo, dentro de este paradigma de la elección hay que centrar la atención en los aspectos referidos a la afinidad, es decir, el gusto por un alimento para seleccionarlo en detrimento de otros, y es que según (Ávila y de Garine, 2016) las sociedades humanas rigen este tipo de elecciones por la satisfacción y lo agradable que es consumir estos alimentos. Esto es una tendencia que generalmente no es nueva, pero que se ha visto acentuada con el paso de los años bajo el foco constante de la globalización y de la expansión económica capitalista.

Esta apreciación se orienta hacia el segundo componente del apartado alimentario, la estacionalidad, la cual se basa en la determinación del abanico de posibilidades de obtención de alimentos, es decir, determina mediante factores exógenos humanos, a diferencia de la elección que se basa en factores endógenos, es decir, delimita qué es lo que se puede comer o no. Dentro de los diferentes factores exógenos hay que ser capaces de analizar por lo menos los dos más relevantes, en este caso, las estaciones y cambios estacionales, y la climatología que han marcado durante cientos de años de historia humana, los periodos de cultivo, cosecha

o caza. Estos factores han incidido directamente en muchos de los sistemas alimentarios de todas y cada una de las sociedades humanas a lo largo de la prehistoria y la historia. En este sentido, se debe mirar hacia atrás y analizar cómo, mediante usos y costumbres sobre territorios concretos, las sociedades humanas más rudimentarias establecían sus modos de vivir acorde a la naturaleza voluble y cambiante del entorno en el que se encontraban. Por ejemplo se puede nombrar el caso de las comunidades cazadoras-recolectoras, las cuales han vivido y aún “viven usualmente una vida nómada, moviéndose de acuerdo a la disponibilidad de alimentos y permitiendo a las especies animales recuperarse después de haber sido mermadas por la caza” (Ávila y de Garine, 2016, Pág. 39). Este tipo de sucesos se han dado y se siguen dando hoy día, pues como bien es sabido, ciertos alimentos se suelen dar en unos momentos concretos del año, los cuales se rigen en primera instancia, y como ya se ha comentado, por la climatología y las estaciones. Dando así lugar en determinadas localizaciones a la abundancia de alimentos, caza o pesca ligados a esas fluctuaciones del medio. En este sentido, la estacionalidad, si bien es un factor determinante para la abundancia de según qué alimentos, también supone la escasez de los mismos en algún punto, lo cual es el porqué de que se den los flujos migratorios humanos, donde se busca huir de la escasez y hambruna y asegurar la supervivencia del grupo.

En esta línea, hay que tener en cuenta que la estacionalidad es uno de los factores más determinantes dentro del paradigma alimentario, ya que viene a ser la disponibilidad la que determina la escasez y la abundancia de los alimentos. Este es el tercer componente de la alimentación y viene estrechamente ligado a la estacionalidad, el cual, si bien explica en mayor medida el porqué de la existencia del ciclo anual de la alimentación en las sociedades humanas. También define o viene a explicar la razón por la que las sociedades contemporáneas se esfuerzan en romper o más bien sortear ese ciclo. Es por eso por lo que, en el caso de las sociedades occidentales actuales, se plantean una serie de sistemas alimentarios que distan mucho de la naturaleza vernácula nómada y cazadora-recolectora, ya que el ser humano vive en comunidades y sociedades que disponen de los diferentes alimentos que, por un lado, son necesarios, y que por otro, son deseados y gustosos de tener. Del mismo modo, la disponibilidad permite o más bien legitima la sustitución de alimentos de carácter más tradicional o típico de los lugares en los que se insertan estos modelos alimenticios, es decir:

La disponibilidad y el buen sabor de las comidas modernas han dado lugar al surgimiento de la tendencia dominante de comer por el solo placer de hacerlo, de comer en demasía y de adoptar un tipo de dieta en la que predominan las grasas, los azúcares y las proteínas animales, mientras que el contenido de fibra de los alimentos se reduce (Ávila y de Garine, 2016, pág. 66).

Esto se debe en mayor medida a que las tendencias propias del sistema social propuesto por la globalización permiten que se establezcan sistemas y estructuras sociales similares para todas las comunidades y grupos sociales del planeta, desarrollando un nexo único entre todas ellas basados en compartir características comunes, fruto de la asimilación cultural. Por otro lado, según Ávila y de Garine (2016) al referirse a disponibilidad en el

ámbito de la alimentación se habla de los diferentes factores o actores que inciden en ella, y no solo de la disponibilidad de tiempo, sino también de la disponibilidad de recursos económicos, la disponibilidad de terrenos de cultivo o espacios para ganadería, etc. Todos estos elementos terminan condicionando la disponibilidad de alimentos en según qué lugares, y de igual manera, terminan definiendo cuáles son y serán los hábitos alimenticios de las comunidades en cuestión.

Culinaria

En este sentido, al igual que con la alimentación, hay que incidir en los diferentes aspectos que giran en torno a la comida y su ingesta, siendo este el caso de la culinaria o lo “culinario”, es decir, todo aquello que deriva de la acción de cocinar cualquier alimento. Este apartado ha sido bastante discutido dentro del contexto académico, hasta tal punto que muchas veces, y al igual que la alimentación, se termina confundiendo con la gastronomía, de la cual se hablará más adelante. Así pues, la culinaria de una localidad o territorio se basa en mayor medida en la oferta de alimentos que de la que este dispone, dándose el caso de que las formas y maneras de cocinar evolucionan para adaptarse a la disponibilidad de según qué alimentos dentro de ese territorio. Por lo tanto, ¿qué es lo que determina el paso de la alimentación, como el mero acto de alimentarse, a la culinaria, la cual supone el nacimiento de una variedad de platos más complejos? Pues según Bahls, et. al. (2019) las evoluciones en los ámbitos y los modos de consumo humano se encuentran vinculados a cambios sociales causados por determinados impactos en la estructura de la vida en sociedad. Es decir, que al generarse fuertes cambios sociales y culturales dentro de grupos y comunidades irremediabilmente se termina alterando las formas de pensamiento y de obra en torno a la comida, siendo en este caso la evolución de la alimentación para dar paso a la culinaria, la cual aparece hacia el siglo XVII (Bahls, et. al. 2019).

Desde otro punto de vista, la culinaria nace de procesos culturales, como por ejemplo la constitución de la cocina típica de diferentes lugares, por lo que lo culinario surge del contexto cultural de ciertas poblaciones o sociedades. Partiendo de esta idea, algunos autores señalan un fuerte arraigo a un sentimiento de individualidad sociocultural con el objetivo de desligarse de los modelos alimentarios y culinarios decimonónicos de los estados globalizados (Ayora-Díaz, 2010, como se citó en Bahls, et. al. 2019). Este hecho termina generando cierta apreciación por lo local, regional y típico en detrimento de los modelos culinarios y alimenticios globalizados, dando cabida a elementos de resistencia al cambio dentro de las identidades culturales conformadas en estos territorios, los cuales les permiten reafirmar su identidad y pertenencia a una localidad y cultura propia. Dicho de otro modo, la culinaria nace de la “combinación de colores, aromas, texturas y sabores que pueden surgir a partir de técnicas y tecnologías culinarias originalmente establecidas; [y] en la producción textual de libros de recetas” (Ayora-Díaz, 2010 pág. 399, como se citó en Bahls, et. al. 2019, Pág. 319). En esencia, la culinaria viene siendo aquel apartado de la alimentación que se

encuentra inserto dentro de la cultura, que arraiga en ella y permite un sinfín de significaciones en torno a la comida y a esa misma cultura.

Del mismo modo, otros autores terminan redefiniendo el término de cocina o culinaria como:

en un sentido amplio, cultural, denota, además de unos ingredientes básicos, unos principios de condimentación característicos, así como unos procedimientos culinarios, un conjunto de reglas, de usos, de prácticas, de representaciones simbólicas y de valores sociales, morales, religiosos e higiénicos o sanitarios. Las "cocinas", así consideradas, acostumbra a tener una dimensión étnica, nacional o/y regional. (Contreras y Gracia 2005, Pág. 170)

Y por su parte, se debe entender como cocina nacional a aquella que se refiere fundamentalmente a aquellos alimentos y modos de preparación considerados como normativos o específicos dentro de un país, al mismo tiempo que esta viene a representar una parte importante de la identidad colectiva de dicho país (Contreras y Gracia, 2005).

En este sentido, Bahls, et. al. (2019) hace referencia a otra apreciación acerca de la culinaria, y es que según autores como Baena (2006) creen firmemente que la culinaria se inserta en el panorama cultural de las sociedades, especializándose en describir los procesos de producción de platos y recetas de las cocinas tradicionales con base en la creación de recetarios y textos. Del mismo modo, Harrington et. al. (2005) describen a la culinaria como algo centrado en el estudio de la innovación y la investigación tecnológica estrechamente vinculadas a la restauración y la alta cocina. Dando de nuevo a entender que la culinaria es tan solo un avance de cara a documentar la alimentación y que permite tener cierto bagaje cultural alimentario, al mismo tiempo que posibilita su preservación y su transmisión a futuras generaciones.

Gastronomía

En esta línea, el apartado gastronómico viene a representar el culmen de la alimentación y del panorama cultural que este comprende, partiendo de los principios de la alimentación y la culinaria, refinándolos y dándoles una nueva apariencia. Como se ha repasado, la alimentación sienta las bases para articular un sinfín de sistemas de alimentación, a su vez siendo la culinaria la que, basándose en términos como la cultura y el territorio, termina definiendo esos sistemas. Así pues, es la gastronomía la que tiene que terminar de refinar los apartados alimentarios de cada cultura y generar en último término, una distinción o denominación de origen de la oferta gastronómica de dicha cultura.

Desde la academia, el concepto de gastronomía se determina normalmente como el paradigma que engloba los términos de alimentación y gastronomía, en el sentido de que el concepto como tal se define como el arte de comer y beber. Del mismo modo, este término destila su significado de diferentes paradigmas socioculturales como por ejemplo la tradición

y la vanguardia desde la aparición de las primeras definiciones del concepto hacia el siglo XIX (Bahls, et. al. 2019). De este modo, la gastronomía surge como el refinamiento de las tendencias alimentarias y culinarias, en un desarrollo evolutivo lineal de las prácticas alimentarias del ser humano, yendo desde el simple acto de ingerir alimentos, a ser capaces de repensar los usos y costumbres de los alimentos de corte más tradicional y poder desarrollar nuevas elaboraciones a base de influencias y técnicas de distintas partes del mundo (Costa y Santos, 2015, como se citó en Bahls, et. al. 2019). En esta línea, la gastronomía en sí misma es definida como “el refinamiento del canon culinario regional [...] como una tradición acuñada como una disposición cosmopolita, un fenómeno contemporáneo” (Ayora-Díaz, 2010, como se citó en Bahls, et. al. 2019, pág. 319). Así mismo, Bahls, et. al. (2019) en palabras de Kesimoglu (2015) explica que la gastronomía sé integra mayormente el apartado ritual, propio de las esferas del placer y del estatus, al mismo tiempo que posee un estricto sentido del refinamiento. Así mismo, la gastronomía termina combinando técnicas de cocción actuales, una presentación con un sentido artístico y una relación armónica entre los ingredientes, además de una gran implicación de aspectos socioculturales relacionados con los diferentes modos de preparación más tradicionales de los alimentos. Todo ello converge en la creación de nuevas y rompedoras maneras de entender la comida, de redefinir qué comer, partiendo de la concepción de una “evolución conceptual”.

En este sentido, Bahls, et. al. (2019) viene a definir esta evolución alimentaria como una estructura jerárquica, donde la gastronomía no es superior a la culinaria, ni esta a su vez que la alimentación, sino que propone una perspectiva procedural, donde a raíz de los cambios socioculturales se establece la sucesión de un concepto por otro. Por lo tanto, para Bahls, et. al. (2019) la gastronomía representa un paso más allá que alimentarse o elaborar platos y recetas varias, es decir, que intenta refinar, en el estricto sentido de la palabra, las formas de cocinado y la presentación del plato y la forma concreta de comer gracias a influencias culinarias internacionales o a avances tecnológicos en el campo de la gastronomía.

Patrimonialización de lo Alimentario

Así mismo, cuando hay que reflexionar sobre el estado patrimonializado de la alimentación, del mismo modo que en lo referente a otros tipos de patrimonio, este se conforma en torno a un conjunto de elementos patrimoniales el cual compone el “pool o triángulo patrimonial” del que ya se ha hablado. Este se encarga de dar validez al proceso patrimonializador, mediante la conjunción de los tres valores marco, que ha de estar presente en los elementos que pretenden ser patrimonializados (Prats, 2000, como se citó en Arocha, 2020). En este sentido, en torno al patrimonio alimentario se articulan también una serie de indicadores socioculturales que inciden de igual modo en el proceso de selección de cara a la patrimonialización. En este caso, se hace referencia a que los valores de lo alimentario que van más allá de lo estrictamente nutricional, es decir, se refiere a creencias compartidas en torno a la comida como tabúes o rituales (Hernández, 2018). En este sentido, hay que concretar y comentar que el patrimonio alimentario como tal nace de la tendencia de cada

cultura alimentaria, es decir, entender “La cultura alimentaria [...] como el acumulado de representaciones, creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas asociadas a la alimentación, compartidas por los miembros de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de un mismo contexto”(Contreras, 1993, como se citó en Borrega, 2021 pág. 72). De igual modo, Borrega (2021) plantea a través de los estudios de Margaret Mead, que la cultura alimentaria es en esencia el conjunto de prácticas individualizadas orientadas a las tendencias socioculturales de las comunidades en las que estas se insertan, posibilitando así la selección de determinados alimentos para su consumición entre las diferentes opciones disponibles.

Por otro lado, el concepto de “Sistema Alimentario” entraña ciertas significaciones a tener en cuenta a la hora de tratar de comprender el patrimonio alimentario, pues en primera instancia este sirve como catalizador de dicho patrimonio. Este concepto representa todo lo referido a los recursos tecnológicos, sociales y culturales asociados con la alimentación, así como las transformaciones de los alimentos y su tratamiento hasta que llegan a manos del consumidor, incluido el procesado de los desechos producidos por dichos tratamientos (Borrega, 2021).

Por lo tanto, el patrimonio alimentario se conforma a partir de los diferentes elementos que componen la cultura alimentaria, en el sentido que, de entre estos se seleccionan tan solo unos pocos para poder declararlos como patrimonio alimentario. Estos elementos vendrían siendo principalmente algunas recetas, alimentos, métodos de cocción o conservación, que mediante un proceso de fragmentación se terminan descontextualizando y se les atribuyen nuevas significaciones y funciones como parte de ese patrimonio. (Espeitx, 2007, como se citó en Hernández 2018 pág. 157). Del mismo modo, hay que entender que dicho proceso no es rutinario y es legitimado no solo por un apartado institucional, ya que “el planteamiento de la patrimonialización de lo alimentario se basa en una dinámica social, en la que intervienen diferentes grupos, con recursos económicos, sociales, jurídicos y simbólicos desiguales e intereses a menudo contrapuestos” (Hernández 2018, pág. 171). Esto reafirma la existencia de una tendencia a descontextualizar según qué elementos insertos en el patrimonio alimentario debido a los diferentes intereses de quienes participan en el proceso de patrimonialización.

Por otro lado, Contreras y Serra (2014) sitúan a estas condiciones para constituir el patrimonio alimentario en torno a una clasificación que establece que dicho patrimonio engloba los diferentes elementos referidos a la comida. Tales como la culinaria y la gastronomía, así como ciertos aspectos socioculturales, económicos y territoriales como los diferentes productos utilizados, las prácticas o técnicas de cocción, celebraciones realizadas, así como los paisajes e infraestructuras a las que está vinculado¹¹.

Del mismo modo, a la hora de comenzar el proceso de patrimonialización de lo alimentario, los actores deben movilizar los recursos pertinentes para la preservación de expresiones culturales que, de una u otra manera, representan simbólicamente la identidad

¹¹ Véase el anexo 6.

cultural de la comunidad en la que estas expresiones se encuentran insertas (Prats 1997, como se citó en Contreras y Serra 2014).

Sin embargo, existen otras concepciones un poco menos generalizadas acerca del patrimonio alimentario, pues por ejemplo Borrega (2021) establece que el patrimonio alimentario se compone de un conjunto de conocimientos y costumbres referidas a la alimentación. Con ello se hace referencia a los productos, las técnicas de cultivo, recolección y cocinado, que de una manera u otra se encuentran insertos en la mentalidad colectiva de la comunidad a la que pertenecen. En esta línea, al darse esta atribución de rasgos alimentarios a una comunidad, se debe de crear a su vez un sistema de transmisión de generación en generación, que, de un modo u otro posibilite que los integrantes de esas comunidades se encuentren ligados al territorio en el que se emplaza su comunidad. En este sentido, el territorio se termina convirtiendo en un constructo social configurado a través ese sentimiento de pertenencia al mismo, concretamente basándonos en el apartado alimentario de las comunidades correspondientes.

Así mismo, esta conceptualización del patrimonio alimentario define una serie de componentes esenciales para la existencia del mismo, los cuales se articulan de forma interdependiente. Según Borrega, (2021) estos serían en esencia los siguientes:

1. Los alimentos que se seleccionan del medio: Estos son tomados del entorno, teniendo en cuenta su disponibilidad, su accesibilidad, así como las prácticas derivadas de su obtención y saberes asociados, es decir, como las técnicas de cultivo, ganadería o caza.
2. Las formas de preparación: Aquí se engloban la interminable cantidad de formas de llevar a cabo la elaboración de platos y recetas que toman como base a esos alimentos previamente seleccionados. Dentro de este apartado destacan la cocción, la elaboración y la conservación de los alimentos.
3. Reglas sobre el comer: Entraña las diferentes significaciones que trae consigo el propio acto de comer, es decir, nutricionales, simbólicas o rituales, culturales y sociales. Estas pueden establecer, por un lado, relaciones de jerarquía, o por el otro tabúes y prohibiciones a la hora de comer.
4. El principio del sabor: Este se refiere a conferir una caracterización típica y distintiva a los platos y combinaciones de alimentos gracias a las condimentaciones de los mismos.
5. Tratamiento de los residuos: Viene a agrupar todas aquellas medidas tomadas de cara al aprovechamiento de los residuos generados por los alimentos consumidos.

Así pues, tras un repaso por los diferentes elementos del patrimonio alimentario definidos por Borrega (2021), se hace cada vez más sencillo de entender las conceptualizaciones de lo alimentario en torno al patrimonio cultural, sobre todo en su

vertiente inmaterial. Del mismo modo, Borrega (2021) añade al concepto de patrimonio alimentario una matización basándose en la territorialidad, y es que distingue entre dos tipos de patrimonio alimentario, es decir, patrimonio alimentario regional y patrimonio alimentario territorial. El primero es el patrimonio alimentario, que se encuentra constreñido a una región, es decir, que se encuentra vinculado a un espacio cuyas fronteras están delimitadas y bien definidas, y dentro de las cuales se permite trabajar en torno a esa expresión del patrimonio alimentario en concreto. Por otro lado, el patrimonio alimentario territorial supone que la identificación de la sociedad con determinados patrimonios alimentarios va más allá de las concepciones de la condición regional, pues este sobrepasa los límites y fronteras predefinidos, por lo que se hace necesaria la adhesión del factor territorial al término. En este sentido, la territorialidad establece que los límites geográficos del patrimonio alimentario no están siempre definidos o son expresamente claros, por lo que se suelen desdibujar de cara a ese sentimiento de pertenencia a un lugar, siendo los propios pobladores de este territorio quienes delimitan ese alcance basándose en factores como las “semejanzas medioambientales, productivas, y prácticas socioculturales asociadas” (Borrega, 2021. pág. 28).

En definitiva, el patrimonio alimentario, es aquel que, dentro de la concepción de patrimonio cultural inmaterial, toma como factor clave al conglomerado de valores y normas del apartado alimentario de las comunidades y sociedades humanas¹². De igual manera, en él se integran otros elementos igual de relevantes, como los sistemas alimentarios¹³ desarrollados por las mismas, las cuestiones relacionadas con la territorialidad y sobre todo el sentimiento de pertenencia a según qué localizaciones, así como las barreras físicas, políticas o simbólicas que los delimitan.

Metodologías, Conceptos y Nuevos Medios en la Didáctica Patrimonial

De cara a esclarecer las diferentes dudas acerca de cómo hoy día se están llevando a cabo las diferentes metodologías didácticas, tanto fuera como dentro del aula, hay que revisar el desarrollo de nuevas y eficientes estrategias destinadas a educar en materia del patrimonio cultural. Así mismo, estas tienen como objetivo no solo captar la atención de los alumnos, sino generar también un compromiso o identificación personal entre ellos mismos y los contenidos curriculares. En paralelo a esto, desde el apartado educativo actualmente se está intentando satisfacer la demanda de nuevas formas de enseñanza, debido a las nuevas necesidades basadas en el uso de nuevas tecnologías y sobre todo de las TICs. En respuesta a este caso, Ortiz-Colón et. al. (2018) reafirman que esta sobre estimulación, que aqueja hoy día a las nuevas generaciones, plantea la necesidad al aparato docente de diseñar vías para la innovación en los medios educativos. Para ello deben establecerse diferentes metodologías de enseñanza que permitan no solo la transmisión adecuada de contenidos al alumnado, sino que también sean capaces de captar su atención a lo largo del proceso y que fomenten el aprendizaje autónomo (Ortiz-Colón et. al. 2018).

¹² Comportamientos, usos, costumbres, rituales, tabúes, etc.

¹³ Incluyendo cada proceso que dentro de ellos se lleva a cabo

De este modo, se deben revisar los diferentes conceptos, estrategias didácticas y algunos estudios de casos específicos para poner en manifiesto la importancia de estas metodologías y roles que deben jugar cada uno de los actores implicados en las diferentes fases del proceso didáctico.

Cuestiones Acerca de la Didáctica del Patrimonio

Normalmente, para hablar de educación en materia de lo patrimonial se suele utilizar a la “didáctica del patrimonio” como un mero concepto pedagógico, más se pasa por alto un sinnúmero de significaciones, las cuales hay que revisar comprobar antes de poder entender dicho término. Por ejemplo, si se centra el punto de vista en la conceptualización más obvia de didáctica patrimonial, son evidentes sus dos aspectos principales, es decir, educación y patrimonio. Por ello, estos conceptos se limitan a educar sobre bienes patrimoniales o prácticas, y los discursos articulados sobre las mismas. Sin embargo, hoy día, este término es entendido como toda una disciplina dentro de las instituciones encargadas de mantener y difundir el patrimonio. Para Santacana (2012) “La didáctica del patrimonio, por consiguiente, es un conjunto de técnicas destinadas a proporcionar la comprensión o la interpretación del patrimonio a la mayoría de ciudadanos, de una forma inteligente, eficaz y agradable”. Aunque, con este tipo de conceptos suelen surgir cuestiones como ¿Cómo se articula nuestro patrimonio y cómo es que este puede incidir en la educación contemporánea? ¿Cuál es la importancia de entender por qué se da esta vinculación de conceptos?, y sobre todo ¿De dónde nace?

Así pues, partiendo de estas cuestiones, son muchos los autores que tratan de atribuir a los versados en la investigación pedagógica, la explicación de la relación entre la educación y el patrimonio, la cual posee cierto carácter simbiótico entre dichos conceptos. Al mismo tiempo, se han desarrollado discursos en los que se establecen las bases para lo que hoy día se conoce como educación basada en el contexto patrimonial de las sociedades en general. Por ello, autores como Calaf (2009) establecen que pedagogos como John Dewey o Paulo Freire, son los que desarrollan como inseparables a la escuela, como institución educativa, y al patrimonio, como contenido del que aprender. En este sentido, Calaf (2009) trata de suavizar la tensa disyuntiva entre los conceptos patrimonio y escuela, a través de cuatro formas diferentes de abordar este tema, basándose en el pensamiento de diferentes autores:

1. Desde la Universidad de Quebec, se desarrolla la tesis de que esa disyuntiva puede sortearse gracias a la conexión directa entre los emplazamientos patrimoniales (museos, yacimientos arqueológicos, espacios etnográficos, edificios históricos, etc.) y la escuela, pues podrían ayudar a modificar las metodologías y modelos educativos ya arraigados, y enfocarlos hacia a la enseñanza patrimonial.
2. Hernández (2003) y Santacana (2005) plantean que la didáctica del patrimonio, concretamente visto desde el enfoque museográfico, sería capaz de sentar bases en

materia de museografía didáctica, lo cual abriría puertas a nuevos modelos de enseñanza.

3. Desde los grupos de investigación pedagógica de las universidades de Huelva, Sevilla, Valladolid y Gerona, plantean que la didáctica del patrimonio es un constructo con base educativa, en el cual se entiende que los contenidos patrimoniales vistos sean considerados como contenidos curriculares incluidos en los planes de estudio. Por otro lado, esta perspectiva se vincula principalmente con la formación del profesorado, así como de cara a la educación formal y no formal.
4. Roser Calaf y su grupo de investigación de la Universidad de Oviedo, entienden que la didáctica del patrimonio es un constructo, el cual toma la experiencia de observar el patrimonio, y la traduce como conocimientos y contenidos escolares, al mismo tiempo que este es comprendido como mecanismo de difusión de la cultura en contextos no formales. Del mismo modo, sostienen que existe una cierta complementariedad entre los modelos pedagógicos de los museos y la enseñanza del patrimonio, a lo cual se añade que, gracias al diálogo entre escuela y museo, pueden darse sinergias que permitan posibilitar la enseñanza patrimonial en ambos ámbitos.

Así mismo, Calaf (2009) defiende que la escuela como institución debe establecer conexiones directas entre ella misma y las entidades responsables de transmitir la cultura, de la cual surgirán sinergias e iniciativas, y que a su vez servirán como recurso y medios didácticos para la enseñanza clásica y tradicional. De este modo, queda patente que:

la educación se alimenta del acervo cultural acumulado, que consiste en recuperar de forma adecuada la tradición, entendida <<como lo logrado con una determinada perspectiva y con una cierta jerarquización de contenidos>>, que prestan una orden de prioridades para proporcionar los nutrientes del currículum del que se ocuparan las instituciones. (Calaf, 2009, pág. 39)

En esta línea, Calaf (2009) mediante la obra de Arent (1996) expresa que gracias al estudio de la tradición y todo lo que ello entraña, el ser humano es capaz de hallar las claves de la interpretación del pasado, y con ello, del patrimonio, necesarias para hacer una reflexión crítica acerca de nuestro acervo cultural. Partiendo de este hecho, hay que ser capaces de llegar a la conclusión de que, gracias a la memoria colectiva y nuestro bagaje cultural, los seres humanos pueden identificarse con dicho pasado y dar sentido a nuestra propia existencia. Por lo tanto, se hace necesario e imprescindible crear una estrategia de enseñanza capaz de explicar la cultura y/o nuestro patrimonio, ya que en último término esta se desarrolla por y para perpetuar ambos conceptos.

Así mismo, es necesario hacer hincapié en que, desde la percepción tradicional del patrimonio como un bien cultural, se tienden a analizar diferentes tipos de elementos patrimoniales de forma deslocalizada. Por un lado, existe una tendencia que, según Bolívar (2001, como se citó en Calaf, 2009) se da a causa de los factores como la globalización, pues

terminan proyectando los elementos patrimoniales de un lugar específico hacia el resto del mundo. Del mismo modo, Bolívar (200, como se citó en Calaf, 2009) plantea que es la escuela, como institución educativa, la que debe encargarse de dismantelar esa deslocalización del patrimonio mediante tres modelos de actuación:

1. Incidiendo en el imaginario social y estableciendo exclusiones sociales: Se basa en establecer “una demostración encaminada a evidenciar el poder de la imaginación , capaz de suscitar diferentes narrativas, imaginarios sociales sobre el futuro [...] para fortalecer la resistencia hacia las reglas de dominación ideológica [...] del mundo globalizado” (Bolívar, 2001, como se citó en Calaf, 2009, pág. 43).
2. Desarrollando el discurso de la cultura global y de la hibridación cultural: Este discurso nace de las divisiones sociales, y no de los conflictos étnicos, además de que para entenderlo hay que tener en cuenta que “la extensión de la cultura escolar planetaria recoge culturas heterogéneas, sin integrarlas en una cultura común dominante. Trata de comprender cómo las culturas interactúan y [...] luchan por defender la singularidad” (Bolívar, 2001, como se citó en Calaf, 2009, pág. 43).
3. Analizando la tendencia de la Mcdonalización del mundo y la hibridación intercultural: Se basa en denotar el creciente proceso de Mcdonalización y americanización constante de las sociedades contemporáneas, haciendo uso de una sistematización de la resistencia basada en “una tesis de hibridación, que reinvente memorias comunes, tradiciones y prácticas que pueden resistir, canalizar o controlar la penetración de la cultura globalizadora” (Bolívar, 2001, pág. 271-272, como se citó en Calaf, 2009, pág. 43).

Así mismo, (Calaf, 2009), plantea que, desde un punto de vista objetivo, y sobre todo centrado en materia de lo didáctico, lo que realmente es interesante a la hora de educar sobre patrimonio, es el diseñar, desarrollar e innovar en los medios de comunicación educativa. Esta idea se sustenta en la hipótesis de que, mediante la propiedad simbólica del patrimonio cultural, entendida como la identificación personal de los sujetos con las distintas formas que adopta el patrimonio en general, permite establecer una educación en materia de lo patrimonial, basada en su riqueza cultural y no en la calidad de esta.

Del mismo modo, todas estas cuestiones acerca de la capacidad didáctica del patrimonio vienen a converger en una sola, y es que, ¿Cómo debe enseñarse el patrimonio y cuál es la manera más eficiente de hacerlo? Pues bien, partiendo de esta incógnita, hay que hacer un breve repaso por algunos de los métodos y conceptos clásicos hacia los más actuales en materia de educación patrimonial.

Así pues, cabe hacer una especial mención a los modelos de la educación establecidos en los museos¹⁴, ya que, estos suelen constituir un medio educativo y de difusión del patrimonio, eficaz y a al cual se suele recurrir con mucha frecuencia gracias a su versatilidad en términos de transmisión de conocimientos patrimoniales. En adición, este hecho nace en occidente gracias a la herencia de las culturas Greco-Romanas, donde los museos se erigían como espacios de coleccionismo, estudio y debate filosófico (Hernández, 1994). Hasta hoy día, donde estos simbolizan un espacio en el que no solo se da cabida a la enseñanza basándose en colecciones y discursos en torno a las mismas, sino que también buscan generar debate y conflicto sobre lo que el ser humano conoce de antemano (Arocha, 2020). Del mismo modo, las metodologías didácticas dentro de los museos establecen una serie de principios básicos en torno a la educación en sus recintos, los cuales son definidos por Batista (2004) basándose en el trabajo de Harrison (1960) como la concepción educativa de los museos, la cual puede definirse mediante los siguientes supuestos:

1. Los museos deben ser un entorno en el que se expongan los contenidos y conocimientos de manera agradable, amena y en vivo.
2. La educación en el museo debe fomentar el entrenamiento del pensamiento lógico y el desarrollo de las capacidades de observación y deducción.
3. Los museos deben incidir de manera positiva en el desarrollo de las capacidades imaginativas y emocionales de los usuarios, más allá del mero hecho de memorizar y reproducir, conocimientos.

Del mismo modo, es interesante repasar someramente algunos casos que apoyan la hipótesis de que la educación patrimonial en los museos es un medio educativo eficaz y a tener en cuenta. Así pues, Calaf (2009), quien señala una variada cantidad de metodologías didácticas desarrolladas dentro del entorno museístico en varios estudios de caso, comenta que actualmente la enseñanza dentro del museo debe ir más allá de la clásica observación de las colecciones y el seguimiento de un recorrido guiado. Por ejemplo, el Museo Metropolitano de Nueva York desarrolla diferentes actividades mediante la utilización de metodologías didácticas, tomando la mirada del usuario como factor educador sobre la capacidad de observación del recinto. Este tipo de estrategias no solo permiten educar mediante el juego que representa el hecho mismo de explorar, sino que también se entrena la capacidad de observación de los usuarios dentro de un entorno complejo, lleno de estímulos (Calaf, 2009). Estas vías de aproximación de los contenidos del museo al público se basan en un programa educativo que desarrolle “una propuesta maleable, que trata de encajar con las necesidades y condiciones de los centros, generando propuestas específicas para cada uno de ellos” (Calaf, 2009, pág. 201).

¹⁴ Ya que uno de los objetivos específicos de este proyecto busca el colaborar en cierto término con algunas de estas entidades con el fin de llevar a cabo la propuesta que más adelante se planteará.

Sin embargo, este tipo de medios didácticos establecen cierto tipo de limitaciones, como por ejemplo las “enormes dependencias y condicionantes sociales, económicos, políticos, etc” (Batista, 2004, pág. 32) los cuales desembocan en el desarrollo de un medio educativo dentro de un contexto que no es el suyo. Por otro lado, si bien es verdad que esta afirmación no es aplicable, como norma general, a todos los museos y centros semejantes¹⁵, la realidad es que la mayormente extendida museología decimonónica, peca de ello. Esto conlleva a establecer discursos aislados y, muchas veces, erróneos en cuanto a su contenido, debido a ser incapaces de entender de manera holística aquello que se quiere describir y el lugar en el que se desarrolla (Arocha, 2020). Por ello, desde la museología más actual, se plantea no solo utilizar las exposiciones como medio educativo, sino también el establecer vínculos con las localidades en las que se encuentren insertos mediante la promoción y desarrollo de actividades en las que se incluyan a los visitantes, como actores centrales de las dinámicas a llevar a cabo. Este sería el ejemplo de algunos centros e instituciones como los ecomuseos y los museos, los cuales mantienen muy presente las estrategias participativas dentro su modelo museográfico (Arocha, 2020).

Por otro lado, desde aquí se quiere hacer hincapié en algunas vías de educación en materia de patrimonio igual de válidas que la ya mentada función educativa de los museos actuales. Este sería el ejemplo de las metodologías didácticas del patrimonio centradas en el aprendizaje basado en problemas o ABP. Este tipo de estrategias se suelen emplear cuando el objetivo de una iniciativa educativa es el formar a los alumnos en entornos caracterizados por entrañar una problemática que la aflija. De este modo, el ABP se desarrolla como un “sistema didáctico que requiere que los estudiantes se involucren de forma activa en su propio aprendizaje hasta el punto de definir un escenario de formación autodirigida” (Escribano y del Valle, 2010, pág. 19), y en el que ni el contenido ni el docente/guía son sujetos centrales del proceso educativo. De este modo, el papel del docente debe de desempeñar un papel casi pasivo, ya que ha de conseguir que los estudiantes realicen una aproximación metódica al objeto de estudio, por lo que debe saber cómo y cuándo intervenir. En este sentido, el ABP establece una serie de esquemas a seguir de cara a su correcto desarrollo, tanto en sus etapas desde el punto de vista del docente, como del alumno¹⁶. Así como, el proceso de trabajo específico que debe seguir orientado al análisis de la problemática, las necesidades que esta expresa, el aprendizaje en torno a este problema y la resolución del mismo¹⁷. De este modo, los problemas pueden ser, por un lado, cotidianos y propios del día a día, al mismo tiempo que pueden estar relacionados con los entornos laborales específicos o de interés. Al mismo tiempo, estas problemáticas deben ser capaces de intrigar y despertar el interés de los alumnos, así como de motivarlos a analizar de manera exhaustiva los diversos conceptos y objetivos que se establecen dentro del proceso de enseñanza, para que estos sean fácilmente interiorizados. Por otro lado, uno de los aspectos más relevantes dentro del ABP es la

¹⁵ Principalmente debido a la vasta multiplicidad de tipologías museográficas que existen hoy en día, y sobre todo en aquellas centradas en el uso de TICs.

¹⁶ Véase los anexos 3 y 4.

¹⁷ Véase el anexo 5.

concepción de la autoevaluación del alumnado como catalizador del proceso didáctico, ya que “Tiene la finalidad de hacer pensar al alumno o sobre lo que sabe, lo que no sabe y lo que necesita saber para realizar determinadas tareas” (Escribano y del Valle, 2010, pág. 125).

La Gamificación Como una Herramienta Educativa Eficaz

Así pues, partiendo de la ya descrita necesidad de nuevos medios educativos para hacer frente a las nuevas necesidades del estudiantado actual, han surgido a lo largo de la última década una serie de alternativas al modelo de enseñanza tradicional y decimonónica, y es que las metodologías de enseñanza basadas en el juego y la gamificación cubren estas nuevas necesidades. En este sentido, hay que destacar, que estas cuestiones vienen a encontrarse reflejadas en el informe Horizon K-12 emitido por el Instituto Nacional de Tecnologías Educativas de Formación del Profesorado y el Ministerio de Educación y Deporte, allá por el 2014. En esencia, en este informe se viene a destacar la viabilidad en cuanto a la implementación de sistemas de enseñanza basados en la gamificación y el juego en las aulas, y así responder a esta nueva demanda de medios educativos (Ortiz-Colón et. al. 2018).

Por lo tanto, se hace menester el revisar qué es lo que entraña la gamificación como concepto y como sistema educativo, además de las ventajas e inconvenientes que ofrece frente a los medios existentes. De este modo, pues, y como ya se ha dejado entrever, el uso de la gamificación en los entornos educativos no es algo nuevo, pues son muchos los autores que han teorizado sobre cómo la incidencia del juego puede favorecer al aprendizaje. Sin embargo, antes de empezar se debe delimitar el significado del “el juego” como concepto, pues este abarca una infinidad de significaciones en función del contexto en el que se desarrolle. Por lo tanto, “el juego” como elemento a tener en cuenta, aquí plantea una vía de aproximación entre la enseñanza de los contenidos curriculares básicos de la educación actual y las nuevas generaciones de estudiantes, basándose en una manera más eficiente, y menos compleja a nivel cognitivo. En esta misma línea, Villalpando (2020) viene a definir “el juego” como un concepto de naturaleza fractalizada, por lo que debe ser entendido mediante el análisis de los elementos que lo componen. Así pues, Villalpando (2020) identifica cómo estos elementos principales a la adscripción a las reglas del juego¹⁸, el equilibrio entre la trivialidad y la complejidad de las tareas¹⁹, y la sensación de que todas las decisiones tomadas en el juego no tengan repercusiones reales²⁰. Del mismo modo, estos tres elementos dan cabida a nuevas conclusiones a la hora de llevar a cabo el juego, es decir, este propicia que surjan medios para la autogestión de los individuos dentro de él. Al mismo tiempo que, su carácter voluble permite la capacidad de evocar emociones entre sus participantes, que estos

¹⁸ Pues el sujeto debe elegir jugar de manera voluntaria o no jugar.

¹⁹ Ya que una tarea demasiado sencilla propicia la falta de atención y las tareas extremadamente complejas evocan la frustración de los participantes.

²⁰ En el sentido de que algunas decisiones tomadas en función de las reglas de un juego pueden implicar a ciertos dilemas o situaciones controversiales en la vida real.

se identifiquen con la narrativa, y que a su vez adopten determinados roles (Villalpando, 2020).

De esta manera, una vez desarrollada de forma somera el concepto de juego, hay que entender que la gamificación es la cristalización de decenas de intentos por buscar un sistema de enseñanza interactivo y que genere un feedback casi instantáneo, tras el proceso de exposición de contenidos. Así pues, y como ya se ha mencionado, el uso de las metodologías basadas en la gamificación para educar no es algo novedoso, pues desde hace años se viene usando, atendiendo a objetivos centrados en la formación. Este hecho se ha dado tanto en el sector educativo convencional, como en el sector privado y los entornos laborales como un método para distender el ambiente en entornos de aprendizaje y trabajo, y por consiguiente amenizar estas jornadas. Del mismo modo, este tipo de recursos de la didáctica termina facilitando que el proceso de enseñanza y aprendizaje no sea visto como una situación aburrida y cargante, lo que concluye con la reducción del número de abandonos por falta de atención y/o por frustración. En esta línea, Zichermann (2012, como se citó en Ortiz-Colón et. al. 2018) establece que, mediante el juego, sus planteamientos y temáticas, los enfoques gamificados pretenden involucrar de un modo más personal a los usuarios en según qué tareas. Por lo tanto, es necesario entender al concepto de gamificación como una “técnica de aprendizaje que traslada la mecánica de los juegos al ámbito educativo-profesional con el fin de conseguir mejores resultados ya sea para absorber mejor algunos conocimientos, mejorar alguna habilidad, o bien recompensar acciones concretas, entre otros muchos objetivos” (Gaitán, 2013). Igualmente, es imprescindible analizar este concepto desde una perspectiva holística, pues los elementos que lo componen cobran sentido únicamente cuando se revisan de manera conjunta e interdependiente. Partiendo de esta idea, Gaitán (2013) expresa que la gamificación se articula mediante técnicas mecánicas, es decir, toda aquella acción que plantee un desafío/reto y que cuyo objetivo sea el de recompensar al usuario cuando la realiza adecuadamente o dentro del margen de resultados (acumulación de puntos, escalado de niveles, obtención de premios o regalos, clasificaciones...); y mediante técnicas dinámicas, es decir, todo aquel elemento que permita motivar al usuario para seguir realizando las tareas y seguir jugando (recompensas, estatus, logros...). Por su parte, Werbach (2012, como se citó en Ortiz-Colón et. al. 2018) expone una definición más esquemática de los elementos de los que la gamificación se compone:

1. Dinámicas: En sí mismas son el concepto, tópico o tema sobre el que se apoya la estructura implícita de la gamificación.
2. Mecánicas: Son los procesos, tareas y actividades que permiten que el juego se desarrolle y alcance los objetivos para los que se definió.
3. Componentes: Son los factores externos al entorno de juego, implementados específicamente dentro de las dinámicas y las mecánicas (avatares, insignias, puntos, rankings, niveles, equipos...).

Así mismo, son varios los autores que señalan la existencia de varios tipos de gamificación, pues por ejemplo Villalpando (2020) explica que los tipos principales de gamificación son:

1. El sistema de gamificación BLAP: Es un sistema de carácter conductista, el cual suele ser útil para escenarios donde se busca generar cambios a “corto plazo o enseñar habilidades valiosas en el mundo real, ya que funcionan como introducción y catalizador de dichos aprendizajes, los cuales se quedarán incluso cuando las gratificaciones finalicen” (Villalpando, 2020, pág. 29). Este recibe su nombre de los diferentes premios y recompensas que se ofrecen a cambio de llevar a cabo dichas actividades (Badges, Leaderboards, Achievements, and Points).
2. El sistema de gamificación significativa: Por otra parte, este sistema viene a proponer el desarrollo de mecánicas enfocadas al “uso de capas lúdicas para ayudar a los usuarios a encontrar conexiones personales que motiven la interacción en ciertos contextos para generar cambios a largo plazo” (Nicholson, 2015, pág.3, como se citó en Villalpando, 2020, pág. 29). De esta manera, se crea un enfoque centrado en el usuario, sin que este se vea afectado de manera externa, y que cuyo objetivo explícito sea que la actividad en sí vaya a desapareciendo de forma gradual, mientras que la intencionalidad de la misma, así como el aprendizaje que esta ha generado quede interiorizado.

En este sentido, Villalpando (2020) comenta que existen dos maneras correctas para llevar a cabo el sistema de gamificación significativa, ya que, por un lado, este debe brindar conocimientos aplicables, prácticos y útiles para la vida real y el día a día, o bien generando la tendencia a perpetuar este aprendizaje en comunidades. Como dato importante, en ambos casos se termina consiguiendo que los usuarios rememoren la actividad y el contexto en el que se ha desarrollado, y que de ahí en adelante dichos conocimientos queden en su memoria como un remanente activo para el día a día.

Dicho esto, se hace palpable que las metodologías gamificadas en el entorno de la educación son evidentemente eficientes en cuanto a su objetivo, pues según Borrás (2015) este tipo de sistemas plantea varias ventajas sobre el sistema tradicional de enseñanza:

1. Incita al aprendizaje utilizando la motivación
2. Genera una retroalimentación constante.
3. Permite un aprendizaje más significativo, que a su vez facilita la interiorización de conocimientos.
4. Transmite la importancia de los contenidos y las tareas realizadas al estudiante, lo que conlleva a un mayor compromiso con dichos contenidos y tareas en sí.
5. Permite cuantificar mejor los resultados (niveles, puntos e insignias).

6. Permite desarrollar competencias educativas adecuadas a cada contexto.
7. Fomenta el aprendizaje autónomo.
8. Permite establecer dinámicas de competición sin dejar de lado la colaboración entre alumnos para alcanzar un objetivo.
9. Permite la interacción entre participantes en distintos lugares gracias a la utilización de espacios en línea.

Visto esta idea, aparece la siguiente cuestión: ¿Realmente el uso de la gamificación como herramienta conlleva siempre el éxito en todas las metodologías educativas? Bueno, pues no es todo oro lo que reluce y concretamente el caso de la gamificación no es una excepción. Por ejemplo, Borrás (2015) establece que muchas veces se ha vinculado a las estrategias gamificadas mal ejecutadas, con la técnica del conductismo psicológico, pues propicia que los resultados obtenidos sean condicionados, que los individuos actúen solo cuando hay recompensas de por medio y que se desmotiven si no existe una competitividad real en las actividades. En este sentido, Ortiz-Colón et. al. (2018) plantea que uno de los elementos con los que hay que tener cuidado a la hora de diseñar metodologías didácticas gamificadas es la motivación. La importancia de recalcar la motivación de los usuarios dentro de estas dinámicas recae en que, por un lado, hay que tener en cuenta la necesidad de hacer frente a la sobreestimulación de los alumnos hoy en día, por lo que captar su atención será más complicado. Mientras que, por otro lado, se puede apreciar que, si cualquiera de los participantes no muestra interés alguno en la actividad, puede propiciar que el resto le imite y lleguen a contaminar el proceso de enseñanza. En este sentido, Ortiz-Colón et. al. (2018) establece que la motivación es uno de los aspectos más relevantes dentro de la gamificación, ya que esta mide el compromiso de los usuarios con una actividad. Al mismo tiempo que determinará la cantidad de esfuerzo necesaria, así como la persistencia empleada en realizar una actividad. Prosiguiendo con esto, Ortiz-Colón et. al. (2018) define dos tipos de motivación:

1. **Intrínseca:** Se basa en hacer aquello que, a nivel físico y mental, sea apetecible, ya que es sabido que esa actividad generará cierto grado de satisfacción en el individuo.
2. **Extrínseca:** Se basa en la realización de determinadas aportaciones, permiso o recompensas para favorecer la motivación individual (calificaciones, premios, insignias...).

De igual manera, es interesante recalcar como Perrotta et. al. (2013, como se citó en Ortiz-Colón et. al., 2018) defiende la tesis de que este tipo de aprendizaje, principalmente basado en el juego, aporta una fuerte motivación intrínseca a los usuarios, pues no sólo trasladan el proceso de enseñanza a un contexto donde prima la persuasión y la invitación a la participación, sino que por consiguiente excluye a la obligación e imposición de aprender contenidos preestablecidos.

Así mismo, otro concepto a tener en cuenta es el de inmersión, de cara a favorecer y enriquecer el aprendizaje, ya que una experiencia puede ser considerada como inmersiva cuando se logra profundizar en las materias y conocimientos que en ella se desarrollan, logrando un nivel de comprensión más amplio (Castellón y Jaramillo 2012, como se citó en Ortiz-Colón et. al., 2018). En adición, Perrotta et. al. (2013, como se citó en Ortiz-Colón et. al., 2018) explica que mediante una experiencia divertida y satisfactoria los alumnos se introducen en un estado de “flow” o flujo, el cual a su vez conlleva a una inmersión total en una tarea.

La Enseñanza In Situ: El Aprendizaje en Espacios Específicos Como Estrategia Didáctica

En lo referente a las tipologías educativas, hay que recalcar que los modelos educativos, a partir del siglo XX, toman a los alumnos como actor y sujeto central dentro del proceso de enseñanza. En este sentido, Dewey (1982, como se citó en Calaf, 2009) explica que el alumno, solamente después de ejecutar una determinada tarea es capaz de aprender gracias al proceso de advertir, aprender y vislumbrar la conexión entre lo observado y lo experimentado. Por ello, Dewey (1982, como se citó en Calaf, 2009) propone la concepción de la educación, como un proceso de reconstrucción de conocimientos para mejorar gradualmente a la sociedad, resultante de la comprensión del nexo teórico-práctico de las cosas.

Así pues, lo realmente interesante dentro de las metodologías didácticas emplazadas fuera del espacio educativo convencional, es el ver cómo los alumnos, son capaces de aplicar los conocimientos teóricos al contexto real donde estos cobran forma. En esencia, este es el fin último de los sistemas educativos actuales, sin embargo, queda pendiente la necesidad de un aprendizaje más práctico en el que los alumnos sean capaces no sólo de establecer una vinculación entre la teoría y la práctica, sino que también les permita profundizar, más si cabe, en la interiorización de conocimientos. En este sentido, son varios los autores que apuntan a que toda experiencia educativa debe ser capaz de facilitar el que los alumnos logren construir sus propias significaciones, pues el aprendizaje no solo se basa en la repetición de contenidos vistos en la práctica docente tradicional (Sanmarti, 2007, como se citó en Álvarez-Felipe et. al. 2020).

Pero ¿Son aptas todas las metodologías de enseñanza didáctica para lograr este objetivo? “En este sentido, la excursión educativa como estrategia permite a los estudiantes experimentar, tomar iniciativas, responder sus preguntas y generar otras gracias a una docencia [...] que motive la investigación [...] en los entornos relacionados al tema en estudio” (Álvarez-Felipe et. al. 2020, pág. 2). Basándose en esta afirmación, Álvarez-Felipe et. al. (2020) argumenta que el aprendizaje en la salida al campo, e incluyendo también los entornos patrimoniales, ofrece ciertas ventajas frente al sistema educativo convencional. Así mismo, una de las principales ventajas de este tipo de modelos, es que facilitan abordar temas

concretos desde diferentes perspectivas, y en diversos escenarios vinculados con el mismo. Lo cual a su vez permite no solo crear una aproximación ideológica y de primera mano a contextos específicos, sino que también da libertad de cara a utilizar un sinfín de recursos didácticos para lograr estos fines. Por lo tanto, este tipo de experiencia permite contrastar los conocimientos de base con los que cuentan ya los alumnos, en los contextos concretos en los que estos originalmente se desarrollan. Al mismo tiempo que también dan cabida al aprendizaje de nuevos conocimientos proveídos por los agentes específicos que intervienen en el proceso y en la temática didáctica dentro de su propio contexto (Richards, 2017, como se citó en Álvarez-Felipe et. al. 2020).

Del mismo modo, este tipo de estrategias plantean de manera abierta la posibilidad de generar e incluso de fomentar el pensamiento crítico y reflexivo, lo cual incita que sean los propios alumnos quienes terminen desarrollando diversas competencias orientadas a la observación, descripción, comparación, clasificación de contenidos, así como la selección de los mismos para generar mapas mentales en torno a la temática abordada (Álvarez-Felipe et. al. 2020). Esta idea se argumenta basándose en que:

aprender en el terreno, y, sobre todo, aprender a educar en el terreno, es una experiencia que implica un gran desafío físico y mental. Es necesario considerar y desarrollar el excursionismo como una manera de enseñar y más aún, una manera de promover oportunidades de aprendizaje que aprovechen las opciones que ofrece la naturaleza. (Gouveia, et. al. 2009, pág. 101, como se citó en Álvarez-Felipe et. al. 2020, pág. 4)

En esta línea, Córdoba (2008) desarrolla la teoría psicológica del constructivismo, como un proceso continuo de enseñanza práctica, y que, gracias a la constante construcción de conocimiento y reestructuración de los valores cognitivos propios, permite a los alumnos aprender contenidos referidos a la vida cotidiana. En adición a esto, (Córdoba, 2008) afirma que el constructivismo es la idea que permite a los individuos, definir sus aspectos cognitivos, sociales del comportamiento o afectivos. Todo ello no sólo como un producto de la selección natural ni como un resultado de sus disposiciones internas, sino como una construcción de su identidad propia, la cual se produce mediante un proceso diacrónico resultante de la integración de 3 factores:

1. La educación constructiva: Esta se da mediante los procesos de experimentación y de resolución de problemas, en los cuales los errores son tomados como eje central de dicho aprendizaje.
2. Inserción en el contexto de estudio: Los individuos tienden a comprender mejor cómo razonar y actuar cuando se les sumerge de lleno en una tarea/actividad que les resulte atractiva o les cautive. En este caso, el reto está en que los docentes sean capaces de interesar a sus alumnos en los contenidos a analizar, utilizando para ello los medios a su alcance y dentro de sus posibilidades.

3. Fomento de la libertad responsable: Se basa en facilitar el aprendizaje autónomo de los individuos mediante la automotivación gracias a la interacción con otras personas y la utilización de los principios de igualdad, equidad, justicia, democracia y cooperación en el proceso educativo.

Además de lo ya comentado, cabe añadir que las excursiones y salidas didácticas a los entornos patrimoniales, entre otras tantas nomenclaturas, facilitan que los docentes puedan innovar en la manera en la que pretenden orientar la estrategia de enseñanza. Al mismo tiempo que, son los alumnos los que terminan perdiendo el miedo al estudio de contenidos curriculares, una vez logran familiarizarse con dichos contenidos dentro de su contexto específico (Álvarez-Felipe et. al. 2020). Así mismo, otro de los posibles ejemplos a nombrar acerca del aprendizaje in situ, podrían ser las diferentes estancias o experiencias de inmersión lingüística en los emplazamientos donde se hablan idiomas distintos al propio, o no, con el objetivo de mejorar nuestras competencias lingüísticas. Estos se basan en largas estancias en el extranjero, insertando a los usuarios de lleno en el día a día en otro país, para poder adquirir ciertas mejoras en nuestro nivel lingüístico, incluso abriéndonos las puertas a nuevas oportunidades educativas e incluso laborales (Reyero, 2014).

Por otro lado, un caso más aplicado al tema que compete a este proyecto es el caso de la Molina de la Asomada, localizada en el municipio mayorero de Puerto del Rosario. Este lugar, si bien, no solo constituye un potentísimo fragmento del patrimonio cultural de Canarias, también nutre de conocimientos versados en la elaboración del gofio y en el mantenimiento y funcionamiento de un elemento tan identitario del patrimonio canario como lo es la propia molina. De estas labores, más bien pedagógicas y didácticas, se encarga Francisco Cabrera, quien como molinero profesional plantea de primera mano las labores y quehaceres de un molinero, yendo desde la selección de los cereales, hasta la molienda y elaboración del gofio, pasando por los diferentes métodos de tueste y procesado del cereal. La importancia de este ejemplo radica en que Francisco, como encargado de mantener esta infraestructura, coordina y dirige visitas a la molina, al mismo tiempo que plantea diferentes talleres didácticos enfocados a los niños y jóvenes, aportando su granito de arena a la preservación y transmisión de los conocimientos de una labor prácticamente extinta.

Los Itinerarios Como Medio de Interpretar y Difundir el Patrimonio

Así pues, desde este apartado se realiza una aproximación a la propuesta que se desarrollará más adelante, y es que todas las temáticas de las que ya se han hablado convergen en ella, por lo que es necesario explicar aquí el cómo. Por ello, tomando en cuenta que la mayoría representativa de las iniciativas desarrolladas en materia de gestión e interpretación de patrimonio, suelen desarrollarse en museos, centros culturales y de interpretación, espacios

donde si bien, se representa lo más fidedignamente posible los bienes patrimoniales, estos se encuentran deslocalizados²¹.

Ello suscita, como bien se ha comentado ya, esa necesidad de establecer medios actuales que permitan la inmersión del público en la realidad a representar, permitiendo no solo la gestión y puesta en valor de determinados aspectos del patrimonio en general, sino también el aprendizaje, interiorización y la incitación a proteger dicho patrimonio. Por su parte, algunos autores establecen que dentro del apartado interpretativo destaca su faceta didáctica, ya que la interpretación es por así decirlo, una parte importante de la didáctica del patrimonio. Esto determina la relación simbiótica entre el apartado didáctico e interpretativo del patrimonio, lo cual facilita la aparición de nuevas conexiones transdisciplinares (Morales, 2008).

En este sentido, los itinerarios didácticos pueden suponer la diferencia entre los modelos de enseñanza basados en la imposición y los basados en el autoaprendizaje, pues en esencia estos se centran en desarrollar una metodología que lejos de imponer contenidos, invitan o más bien, provocan al público para aprender de ellos (Morales y Ham, 2008). Por ello en el caso que atañe a este proyecto, es decir, el tratar de gestionar el patrimonio cultural alimentario canario, se realiza una interesante alternativa a las metodologías convencionales de enseñanza del patrimonio. Así pues, en las siguientes páginas se hará referencia a las distintas cuestiones a considerar en materia de interpretación del patrimonio, previo a poder idear y desarrollar un itinerario didáctico.

La Interpretación del Patrimonio: Principios Básicos de los Itinerarios Interpretativos

Así pues, hay que tener en cuenta que en torno al término “interpretación del patrimonio” se han desarrollado varias definiciones a lo largo de los años, pues, por un lado, algunos autores lo definen como ese conjunto de técnicas comunicativas, nacidas de la tradición estadounidense de los años 80²². Centradas en introducir un bien patrimonial a un público objetivo, para así incitar a que este público tome conciencia de las problemáticas a su alrededor y tratar de preservarlo (Bazán, 2013). Mientras que autores como Tilden (1957, como se citó en Morales, 2008, Pág. 57) entiende a la interpretación del patrimonio como “una actividad que pretende revelar significados e interrelaciones a través del uso de objetos originales, por contacto directo con el recurso o por medios ilustrativos” dando así una perspectiva más centrada en el aspecto simbólico del concepto. En relación con esta definición la “Asociación para la Interpretación del Patrimonio”, defiende que el hecho de interpretar debe ser comprendido como el arte de mostrar el patrimonio natural y cultural a un público que frecuenta los lugares donde se encuentra inserto dicho patrimonio (Morales,

²¹ Aquí se hace referencia únicamente a las instituciones de este tipo que se encuentran deslocalizadas el entorno que pretenden interpretar.

²² Surgidas en base las iniciativas de preservar los parques naturales

2008). Igualmente, Morales y Ham (2008) plantean que la interpretación como tal consiste en dar sentido al sitio que se visita, conectando así emocionalmente al público con ese patrimonio, todo ello con el objetivo de que la visita pueda generar valor personal y experiencial.

De esta manera, la interpretación patrimonial como tal, se compone de cuatro principios básicos a seguir, pues primeramente esta debe constituirse a partir del conocimiento científico de una materia concreta, pues el sentido de la interpretación debe emanar de la originalidad de recurso seleccionado; después, esta interpretación debe ser capaz de utilizar la comunicación al público como la base de su estrategia; también debe ser capaz de incidir en la manera de pensar del público respecto a la materia; y por último, esta debe ser capaz de desarrollar una serie de etapas, las cuales Morales (2008) enumera como:

1. Reconocer la necesidad de conservar el bien patrimonial, a la vez que lo usa para evitar que este se pierda.
2. Estudiar toda la información en lo referente al bien patrimonial.
3. Identificar cuál es la audiencia a la que se pretende exponer esta interpretación, pues dependiendo de su tipología se deben desarrollar estrategias distintas.
4. Desarrollar un mensaje interpretativo adecuado al contenido y al público, es decir, atractivo, breve, claro y directo.
5. Seleccionar los medios adecuados para la interpretación patrimonial.
6. Generar conexiones entre el discurso y el público, mediante el uso de textos, folletos o un guía, todo ello con el objetivo de que este se vea reflejado en el recurso patrimonial interpretado.
7. Interiorización de contenidos por parte del público gracias a la incitación al conocimiento generada por el proceso interpretativo.

Por ello, la interpretación se suele entender como un proceso regido por una serie de reglas preestablecidas, y que se deben cumplir para el correcto desarrollo del discurso sobre el que se articularán las iniciativas interpretativas. De este modo, Morales y Ham (2008) han desarrollado una esquematización interpretativa del discurso, la cual divide el proceso de desarrollo del mismo, en tres interpretaciones distintas:

1. La primera se basa en recabar de forma exhaustiva los conocimientos científicos en torno a los determinados recursos que se pretenden interpretar. Todo este conocimiento se localiza en revistas, tesis y demás publicaciones académicas, por lo que este proporciona de forma precisa todo lo que se debe saber en torno a estos recursos.
2. La segunda, sugiere traducir los conocimientos científicos y académicos a un lenguaje mayormente entendible, resumido y atractivo para el público, es decir, desarrollar un mensaje mediante el cual el tópico y el tema a tratar sea atractivo, breve, claro y directo.

3. La tercera versa sobre cómo se van a transmitir estos conocimientos al público, por lo que nuestro discurso debe ser entendible y debe ser capaz de orientar o promover el pensamiento lógico del público sobre el tema a tratar.

De este modo, se hace apreciable la distinción entre los términos tópico y tema, donde el primero es la temática general de la interpretación y el segundo es el sentido interpretativo que se les da a los recursos. De igual manera, el mensaje es un elemento crucial dentro del propio discurso interpretativo, por lo que este debe suscitar la curiosidad en la audiencia, estar vinculado de algún modo a los valores personales del público, seguir una estructura inductiva, desarrollarse de forma holística para apoyar una presentación integral de los contenidos y representar de manera totalitaria al patrimonio (Bazán 2013). Además, según Morales y Ham (2008) para considerarlo como interpretativo, el mensaje de la propuesta interpretativa debe ser capaz de cumplir con las siguientes condiciones:

1. Tener en cuenta los elementos físicos y los atributos tangibles del medio, objeto o recurso que se pretende interpretar.
2. Contener elementos intangibles, los cuales emanan de las significaciones del medio físico.
3. Tocar o hacer referencia a los valores universales del público, mediante los cuales se vincule el mensaje con las identidades individuales del propio público.
4. Facilitar la interiorización de contenidos a nivel cognitivo.
5. Orientar el discurso de tal modo que sea capaz de desarrollar valores emocionales y hacerlos coincidir con los del público.
6. Generar pensamiento crítico en torno al tema a tratar.
7. Instar al público a salvaguardar el recurso interpretado.

En adición a esto, los mencionados recursos del patrimonio son definidos por Larsen (1997 y 2007, como se citó en Morales 2008, Pág. 53) como “iconos, portales o plataformas tangibles que proporcionan a los visitantes la oportunidad para conectarse con significados más profundos e intangibles, significados vinculados al lugar o al objeto patrimonial tangible”. Del mismo modo, son los gestores quienes deben ser capaces de poder mantener la integridad y conservar los recursos patrimoniales destinados al turismo y las visitas, además de tratar que el público logre comprender su valor real, lo disfrute y ayude a preservarlo (Morales, 2008).

Con todo ello, la herramienta principal de la interpretación son las rutas, salidas e itinerarios, cuyo valor va más allá que el de poder recorrer emplazamientos y parajes de interés para así avistar diferentes recursos del patrimonio cultural. En este caso, al referirnos a itinerarios didácticos y/o interpretativos se tiene la responsabilidad de explicar que, estos son esencialmente una manera dinámica²³ de entender no solo el alcance del patrimonio, sino también hacer hincapié en la calidad que estos presentan. Así mismo, este tipo de estrategias, tanto en su diseño como desarrollo deben incidir en el valor patrimonial de los elementos y

²³ Tanto para la gente local, como para los visitantes foráneos.

recursos utilizados, para así profundizar en el conocimiento que este entraña (Zapata, 2013). Del mismo modo, para poder aprovechar al 100 % el potencial interpretativo de los itinerarios hay que tener en cuenta una serie de consideraciones, como por ejemplo el hecho de que son los gestores los que deben conocer previamente al público²⁴; hay que aprender acerca de ese patrimonio que se quiere interpretar, y se requiere ser capaz de desarrollar una iniciativa adecuada a las necesidades del medio y del público. De este modo, para poder desarrollar este tipo de iniciativas es menester diseñarlas de tal forma que sean capaces de incidir en el valor patrimonial de los recursos a interpretar, profundizando en él, así como en el conglomerado de conocimientos que de ellos derivan (Zapata, 2013).

En esta línea, Bazán (2013) explica que para poder desarrollar una propuesta interpretativa se debe de planificar las actuaciones a realizar, por lo que es necesario identificar cuáles son las conexiones entre el patrimonio que se pretenden interpretar y otros tantos factores:

1. Relación entre el patrimonio e identidad: De qué manera el patrimonio puede incidir en el desarrollo de las identidades de los individuos a su alrededor.
2. Relación entre el patrimonio y la economía: ¿Cómo se garantiza la rentabilidad de las inversiones desembolsadas en ese patrimonio?
3. Relación entre el valor añadido patrimonial y la sociedad: En qué manera la propuesta mejora la calidad de vida de la población.

Así pues, una vez identificadas estas relaciones solamente queda el planificar las fases del planteamiento interpretativo, para lo cual Bazán (2013) propone las siguientes:

1. Planificación: Se debe definir tanto las necesidades del programa, los posibles servicios y los recursos disponibles, como un primer esbozo de los objetivos y los tipos de evaluación.
2. Diseño: Identificar los objetivos generales y específicos enfocados a la gestión, el servicio en sí, los resultados esperados del parte del público²⁵ y “los intereses institucionales (imagen, posibilidades técnicas, presupuesto) con la conveniencia técnica de aplicar tal o cual medio a una circunstancia interpretativa para un público determinado”(Morales, 2001, Pág. 8, como se citó en Bazán, 2013, Pág. 28).
3. Fabricación/instalación: Tomar en consideración los medios técnicos y los recursos materiales para la transmisión del mensaje interpretativo.
4. Intervención/desarrollo de los servicios interpretativos: Análisis de los servicios interpretativos que se quieren usar²⁶ y el mensaje que se quiere transmitir.
5. Evaluación: Tiene como objetivo conseguir una retroalimentación o feedback o retroalimentación por parte del público sobre la iniciativa.

²⁴ En el sentido de que hay que ser capaces de identificar las necesidades individuales de cada uno y ajustar la experiencia a dichas necesidades.

²⁵ Conocimientos, emociones y actitudes/comportamientos.

²⁶ Guías, intérpretes, mapas, folletos interpretativos, etc.

Del mismo modo, cuando se diseña un plan de interpretación en torno a determinados recursos patrimoniales, hay que tener en cuenta que estos tienen que pasar por un proceso de selección y evaluación, con el fin de que sirvan de apoyo a la propuesta interpretativa. Dichos procesos se llevan a cabo gracias al “índice del potencial interpretativo” o IPI, el cual determina la relevancia interpretativa de los recursos seleccionados mediante un valor comprendido entre 0 y 99. Este baremo se obtiene mediante la suma de las puntuaciones obtenidas en las categorías de la matriz de evaluación del potencial interpretativo propuesta por Badaracco y Scull (1978, como se citó en García, 2019)²⁷. Estas son 9 categorías en total, y atienden a una serie de valores específicos de los recursos a clasificar dentro del IPI, y para las cuales se aplican distintas puntuaciones, dependiendo si los recursos representan de buena, regular o mala manera dichas categorías. Por lo tanto, gracias al IPI se determina cómo orientar las actuaciones a desarrollar dentro de las propuestas interpretativas, ya que gracias a él, las personas son capaces de identificar cuáles son sus puntos débiles y fuertes, entendiéndolo así cómo se configuran los recursos a interpretar.

En este sentido, desde este proyecto se hace hincapié en el potencial que tienen estos itinerarios como un medio para sintetizar los contenidos de espacios naturales y antropizados, y que suscitan el interés del público por estas realidades. Por ello, una vez vistas las principales cuestiones teóricas dentro del desarrollo interpretativo, es menester repasar algunos casos de interés, donde este tipo de iniciativas puedan o se hayan aplicado al contexto de Canarias, así como las que podrían ajustarse a la interpretación del patrimonio alimentario. Ejemplo de ello pueden ser los servicios de senderismo interpretativo ofertados en las empresas privadas y plataformas como el “Festival de Senderismo y Montaña” de la Palma, “El Cardón NaturExperience” o el “Gran Canaria Walking Festival”, donde se ofertan diferentes servicios enfocados hacia la exploración y disfrute de diferentes bienes culturales (Zapata, 2013). Viéndose así que en Canarias se han establecido, dentro del sector servicios, la oferta de estos itinerarios, dando un alto valor añadido al patrimonio que tratan de aludir. Además, estas tratan de aportar valores referentes al patrimonio alimentario dentro de sus narrativas, ya que ofertan rutas e itinerarios basados en ellos²⁸. Otro ejemplo dentro de esta tónica podría ser el proyecto Nacional de Ecomuseo Itinerante principalmente financiado en la Convocatoria Nacional 2003 de Innovación Científica y Desarrollo Tecnológico del Ministerio de Ciencia y Tecnología y cofinanciado en la Convocatoria Regional I+D+I del Gobierno de Canarias (FEDER).

En este caso, el objetivo principal de ese proyecto era “la creación de itinerarios temáticos a partir de centros de interés, con una estructura museográfica basada en módulos expositivos itinerantes, diseño y realización de material didáctico, [...] y con un programa de actividades para los distintos grupos de visitantes” (Batista, 2005). Por ello, destaca su relevancia en cuanto al campo de la didáctica, interpretación y gestión patrimonial.

²⁷ Véase el anexo 7.

²⁸ Por ejemplo, rutas de la miel, el vino o el queso.

Diseño de una Propuesta de Actuación: Itinerarios en Torno al Patrimonio Alimentario de San Cristóbal de La Laguna y Tegueste

Justificación de la Propuesta

Una vez, argumentados los principios teóricos sobre los que se apoyará este proyecto queda pendiente el desarrollo de la propuesta que aquí se pretende poner en marcha, la cual se basa principalmente en el desarrollo de dos itinerarios didácticos que recorran diferentes hitos del patrimonio alimentario, repartidos entre los municipios de San Cristóbal de La Laguna y Tegueste. Concretamente, referido al casco histórico de La Laguna, Valle de Guerra y Tegueste, ya que, si bien estos lugares se constituyen como núcleos urbanos o poblaciones dormitorio, estos aún preservan parte de esos rasgos identitarios del panorama agroalimentario y comercial, propios de nuestro pasado insular. En el caso de San Cristóbal de La Laguna existen diferentes patrimonios edificados localizados en su casco histórico y que, hoy día de forma indirecta, se encuentran netamente vinculados a la dimensión comercial y de manufactura de alimentos traídos de las granjas y campos de cultivos aledaños. Por otro lado, en las localidades laguneras periféricas, como Valle de Guerra, o en el caso del municipio de Tegueste se localizan antiguos campos de cultivo e infraestructuras destinadas a la manufactura de recursos primarios. En este sentido, es menester recalcar que originalmente eran estas producciones las que abastecían a los comercios del casco histórico lagunero, entre otros sitios, y de cuyos ingenios y manufactureras, aún perduran sus estructuras y emplazamientos.

La razón de que se propongan estos itinerarios se debe principalmente a la temática en la que se enmarcan, ya que aquí se pretende dar cabida a la dualidad urbano-rural en el proceso de obtención de alimentos, atendiendo principalmente a los flujos alimentarios desde el sector campo/granja hasta el lugar donde se procesaban. Por ello, con el objetivo de conectar simbólicamente estas dos perspectivas, el recorrido tratará de hacer alusión a las relaciones comerciales entre el campo y la ciudad, utilizando a las sedes del Museo de Historia y Antropología como hitos a tener en cuenta, aprovechando así el contexto histórico de cada uno en torno al patrimonio alimentario.

Así mismo, esta propuesta busca que los ayuntamientos de San Cristóbal de La Laguna y Tegueste se impliquen en la gestión de los itinerarios, lo cual no solo permitirá mantener estas actividades en el tiempo, sino que también supondrá una herramienta a la que dichas instituciones, en conjunto con las escuelas e institutos cercanos, recurran en materia de educación. Por ello, desde este proyecto se quiere recalcar que las competencias para con la gestión de las iniciativas aquí planteadas, deben recaer en los ayuntamientos de San Cristóbal de La Laguna y Tegueste, ya que, estos son los órganos políticos más representativos de cada

municipio. Del mismo modo, y como se refleja en los objetivos de este proyecto, lo interesante de la propuesta va más a allá de plantear dichos itinerarios, pues se pretende generar sinergias colaborativas transinstitucionales donde se dé cabida a la colaboración desde distintos niveles²⁹.

Dicho esto, es necesario explicar por qué se quiere desarrollar este tipo de iniciativas y no otras para poder hacer una puesta en valor del patrimonio alimentario, y es que realmente este tipo de estrategias, suponen una potente herramienta para la gestión y la interpretación patrimonial. Esto se debe a la gran versatilidad comunicativa que ofrecen los itinerarios, además de las diversas estrategias didácticas que ofrecen, tales como los juegos, escenificaciones o yincanas. En este sentido, dependiendo de las necesidades del público, del medio comunicativo y del recurso al que se pretende hacer referencia, se puede ajustar el sentido de la exposición de contenidos, así como los medios y recursos para ello. Esto se debe a que, si bien, posibilitando abordar de diferentes maneras los temas a tratar, no todos los medios y técnicas son aptas, ya que no todas pueden ser aplicables para según qué público o en torno a interpretar, y viceversa. Ello suscita la conjunción de estas tres esferas³⁰ para un correcto desarrollo.

De cara a la propuesta, las mecánicas didácticas se enfocarán en un público joven, por lo que, en cuanto a su diseño y desarrollo, se hará una aproximación a esa definición de las características básicas de un itinerario interpretativo dada por Sam Ham, es decir, el modelo TORA³¹. En este sentido, aquí se plantea una iniciativa enmarcada en el tema de la puesta en valor del patrimonio cultural alimentario, siguiendo una serie de pautas esquematizadas y enfocadas a contextos concretos, tratando de evidenciar la importancia de la alimentación además del cómo ésta configura socialmente a los individuos, y volcando todo ello en mecánicas lúdico-didácticas que amenicen el proceso.

El fin último de estos itinerarios que aquí planteados, no es otro que el de conseguir poner en valor el patrimonio cultural alimentario de San Cristóbal de La Laguna y Tegueste, al mismo tiempo que incitar al público a hacer una reflexión sobre la situación actual de dicho patrimonio e invitarlo a participar activa o pasivamente en su preservación. Por otro lado, este proyecto trata de establecer un precedente en cuanto a la enseñanza del patrimonio cultural alimentario e incidir en la manera en el que este es gestionado, dando nuevas perspectivas y medios para ello. Igualmente, se pretende involucrar a las entidades e instituciones locales implicadas a nivel político y económico con el patrimonio alimentario de estos dos municipios, en el proceso de desarrollo del proyecto.

Así pues, los emplazamientos seleccionados para el desarrollo de este tipo de itinerarios poseen un gran potencial en materia del patrimonio cultural alimentario. Por un

²⁹ Se refiere a la colaboración entre los ayuntamientos y los museos, entidades privadas, asociaciones, ciudadanía, etc.

³⁰ Público, medios y entorno.

³¹ Temática, Ordenada, Relevante y Amena.

lado, ambos municipios a lo largo de la historia de la isla de Tenerife han presentado una fuerte vinculación con el mundo agroalimentario. Ese acervo patrimonial, como por ejemplo antiguos ingenios azucareros, grandes fincas, haciendas y edificios históricos en su día utilizados para la producción, manufactura y comercialización de alimentos. Por todos estos motivos, estos espacios presentan una orografía adecuada para la practicabilidad de rutas e itinerarios, pues estos cuentan con grandes explanadas, caminos en bajada continua y subidas de pendiente leve³².

Las actividades a desarrollar buscan el tender puentes entre el público y los contenidos expuestos, de cara a la interiorización, pues la tipología y orientación al juego de las actividades propuestas, permitirá el desarrollo de dinámicas gamificadas, donde el objetivo es divertirse mediante el uso de los conocimientos en torno a un tema didáctico. Así mismo, las dinámicas didácticas gamificadas buscan mostrar contenidos curriculares desde el punto de vista de la invitación y no de la imposición, por lo cual pueden ofrecer un modo más persuasivo e indirecto de concienciación sobre la importancia del patrimonio cultural alimentario.

En adición a lo ya descrito, hay que mencionar que, como resultado de este proyecto, el desarrollo de estos itinerarios permitirá crear productos relacionados con los mismos en el futuro, llegando a su inclusión en la oferta lúdica y de ocio de los ayuntamientos encargados de gestionarlas.

Fases de la Propuesta

A continuación, se desarrollarán las diferentes fases de esta propuesta de actuación, con el objetivo de esclarecer cualquier duda en cuanto a su diseño y ejecución, así como aquellas cuestiones en torno a los elementos que se pretenden utilizar como base para la propuesta didáctica e interpretativa. Por ello, hay que referirse a las 5 fases de planificación interpretativa descritas por Bazán (2013).

Planificación Territorial

San Cristóbal de La Laguna.

En este caso, se toma a San Cristóbal de La Laguna³³, uno de los municipios más famosos de la isla, no solo por su distribución urbana y espacial, reconocida como patrimonio mundial, sino también por la gran cantidad de elementos patrimoniales que posee. Este municipio cuenta con un territorio de pendientes leves y llanuras en su centro, orográficamente se asemeja a una cuenca, mientras que en la periferia dichas pendientes se pronuncian en función de lo cerca que se encuentran de las lindes del municipio. Este cuenta con un territorio total de 102,1 km², en los que se combinan espacios naturales, rurales,

³² Véase el anexo 13.

³³ Véase el anexo 8.

urbanos y de costa, todos ellos conectados por un entramado de carreteras y caminos, por los que pueden circular la mayoría de vehículos, incluyendo el transporte público, lo cual lo hace extremadamente accesible. De este modo, hay que centrarse, por un lado, en el casco histórico de este municipio, situado en pleno centro urbano del mismo y cuya pendiente es casi nula, lo cual lo hace un terreno fácilmente transitable, y presenta calles, edificios e infraestructuras de gran interés patrimonial vinculado a la alimentación³⁴. Mientras que, por otro lado, se hará hincapié en Valle de Guerra, una de las poblaciones en la periferia del municipio, donde existen diferentes elementos del patrimonio alimentario, principalmente relacionados con las labores de producción y de manufactura alimentaria. Sin embargo, al contrario que el casco histórico de La Laguna, estas poblaciones menores cuentan con una pendiente mayor, lo cual supondría añadir un gradiente de dificultad a la hora de recorrer estos parajes. Aunque teniendo en cuenta que se pretende practicar el recorrido en sentido descendente, esto no supone un problema para su accesibilidad para transitar por este terreno.

Tegeste.

Así pues, en el caso de Tegeste este se constituye por una pequeña villa rodeada por montañas y barrancos, lo que ha proporcionado a este municipio una climatología bastante adecuada para el mantenimiento de los campos y el ganado, por lo cual este municipio ha contado y cuenta con un terreno tanto urbano como rural. Del mismo modo, este se sitúa en un valle por el cual corren diferentes barrancos y nacientes de agua, explicando así su fuerte vinculación con el mundo agrario hasta día de hoy³⁵. Así mismo, este posee una extensión de 26,41 km², de igual manera que en este se localizan diferentes núcleos poblacionales en el centro municipal y su casco histórico, mientras que en las lindes de los barrancos y a los pies de las laderas del valle se concentran las parcelas destinadas a la explotación agraria y ganadera. Dicho municipio se encuentra vertebrado por la TF-13, lo cual permite su accesibilidad para todo tipo de vehículos.

Diseño de Objetivos y Análisis del Público

Itinerario n.º 1: Rutas Comerciales en el Corazón Lagunero.

En el caso del primer itinerario, este pretende responder a los siguientes objetivos concretos para los cuales se ha diseñado, y que coinciden en cierto término con los objetivos del proyecto:

1. Analizar los elementos naturales, sociales, y culturales en torno a los cuales se articula el patrimonio alimentario en San Cristóbal de La Laguna
2. Destacar las profesiones relacionadas con la manufactura y comercio de alimentos en el núcleo de San Cristóbal de La Laguna.

³⁴ Enfocados a la manufactura y comercio de alimentos.

³⁵ Véase el anexo 9.

3. Invitar a analizar los edificios e instalaciones vinculados al patrimonio alimentario en la zona de cara a desarrollar un interés personal en su conservación.
4. Lograr una interiorización total o parcial de los contenidos expuestos gracias a las mecánicas a desarrollar.

Itinerario n.º 2: Del Campo a la Mesa, ¿De Dónde Viene lo Que Comemos?

Así mismo, los objetivos a desarrollar para este segundo itinerario están enfocados en determinar ciertas realidades socioeconómicas enmarcadas en el contexto agroalimentario del municipio de Tegueste y las localidades periféricas de San Cristóbal de La Laguna:

1. Analizar los elementos naturales, sociales, y culturales en torno a los cuales se articula el patrimonio alimentario en Tegueste y Valle de Guerra.
2. Destacar las profesiones relacionadas con el cultivo y producción de alimentos en Tegueste y Valle de Guerra.
3. Invitar a analizar los recursos patrimoniales vinculados al patrimonio alimentario en la zona, de cara a desarrollar un interés personal en su conservación.

Análisis del público objetivo

En el caso de ambos itinerarios, el público objetivo viene a ser los jóvenes en edad de escolarización como los estudiantes de secundaria y bachillerato, especialmente aquellos que estudien en los colegios e institutos cercanos o insertos en San Cristóbal de La Laguna. La razón de enfocar estas iniciativas es, como bien ya se ha comentado, esa capacidad de absorción de conocimientos y orientación hacia temas que les aporten un interés personal. Del mismo modo, estas iniciativas tratan de generar un espacio distendido, alejado de los contenidos curriculares y los ambientes de hastío como lo es el aula, y que ejercen normalmente un aporte negativo a la hora de interiorizar contenidos debido al formato en el que estos se les presentan, es decir, la imposición. Por ello, aquí lo que se trata de proponer es una metodología capaz de desarrollar mecánicas que, lejos de querer meramente instruir sobre una temática concreta, logre generar cierto grado de interés en los contenidos expuestos y sobrepase esa sobreestimulación de la que se hablaba páginas atrás.

Identificación y Análisis de los Recursos Patrimoniales

En este punto hay que centrarse en la exposición de los recursos patrimoniales seleccionados para su uso e interpretación como hitos de los itinerarios aquí planteados³⁶, al mismo tiempo que se hará una breve aproximación de sus contextos y la importancia de cada uno sobre el patrimonio cultural alimentario. Del mismo modo, aquí se expone el Índice de

³⁶ Véase los anexos 11 y 12.

Potencial Interpretativo³⁷ de cada uno de los recursos, como un indicador de su importancia para desarrollar el tópico de estas iniciativas.

Itinerario n.º 1: Rutas Comerciales en el Corazón Lagunero.

1. Museo de Historia y Antropología, Casa Lercaro (San Cristóbal de La Laguna): Esta institución constituye un referente en cuanto a los factores históricos, socioculturales, económicos, comerciales y simbólicos de San Cristóbal de La Laguna. Así mismo, este inmueble nace gracias a la familia Lercaro, comerciantes de origen genovés y pertenecientes a la clase burguesa de La Laguna del siglo XVI. La relevancia de este recurso sobre otros que aquí no figuran radica en que este museo, en su exposición permanente, aporta una visión general al marco económico y alimentario, en cuanto a la repartición de tierras, tipos de cultivo y el comercio de alimentos (Fundación CICOP, S/f, a).
 - a. Puntuación IPI: 70
2. Calle San Agustín (San Cristóbal de La Laguna): Una calle histórica en cuanto al patrimonio alimentario lagunero, pues en ella hacia el siglo XVI se establecen distintos mercaderes y comerciantes, así como diferentes inmuebles destinados al uso como graneros y almacenes de productos agrarios. Hoy día en ella se emplazan diversos inmuebles patrimoniales, como por ejemplo el MHA Casa Lercaro, la Casa Montañés, la Casa Linares o la Casa Van Den Heeden. De ella hay que destacar las diferentes expresiones del patrimonio cultural alimentario que entraña su historia, lo cual puede dar pie a relatos y escenificaciones de la época de su auge comercial (Fundación CICOP, S/f, b).
 - a. Puntuación IPI: 75
3. Casa de la Alhóndiga (San Cristóbal de La Laguna): Un edificio histórico del siglo XVIII, mediante el cual el consistorio de la isla compraba víveres como grano y otros alimentos, aunque hacia el siglo XIX se le atribuyen las funciones de fonda o posada para los comerciantes de la zona. La relevancia de este edificio es contextual e histórica para articular el discurso, al mismo tiempo que da mucho juego a la hora de desarrollar representaciones como la de uno de los antiguos “fielatos” que se encontraban en el municipio³⁸ (Fundación CICOP, S/f, c).
 - a. Puntuación IPI: 73
4. Plaza del adelantado (San Cristóbal de La Laguna): Esta plaza posee un carácter neurálgico del casco histórico de La Laguna, ya que hoy en día se encuentra situada entre los juzgados y el ayuntamiento, aunque originalmente este fue uno de los primeros lugares de asentamiento de la isla. Del mismo modo, hacia el siglo XVI en sus inmediaciones se edificó la ermita de San Miguel de los Ángeles y la segunda

³⁷ Véase el anexo 10.

³⁸ El fielato era como por así decirlo un puesto de aduanas en el que los comerciantes, lecheros, gangocheros entre otros debían declarar que productos pretendían entrar en el municipio y pagar una tasa por ello.

residencia del Adelantado Alonso Fernández de Lugo, del cual esta plaza recibe su nombre. Como aporte a los itinerarios la Plaza del Adelantado, constituye un espacio abierto donde descansar, observar la arquitectura de alrededor, y aprovechando que el antiguo mercado de La Laguna se encontraba en sus inmediaciones, se podría llegar a hacer alguna representación, escenificación o diorama de la imagen romantizada de los mercados antiguos (Fundación CICOP, S/f, d).

Puntuación IPI: 81

5. Calle Nava y Grimón (San Cristóbal de La Laguna): Esta es una de las calles más antiguas del municipio de San Cristóbal de La Laguna, la cual iba desde las propiedades de Alonso Fernández de Lugo hasta el convento de San Miguel. Antiguamente denominada como calle del agua principalmente por las canalizaciones que bajaban desde las montañas cercanas. La importancia de utilizar un recurso como este, es el de hacer hincapié en que todos los aspectos insertos dentro del patrimonio alimentario requieren en cierta medida del suministro de agua (Fundación CICOP, S/f, e).

a. Puntuación IPI: 73

6. Mercado de La Laguna (San Cristóbal de La Laguna): Al igual que la Plaza del Adelantado, el mercado actual de la laguna representa un espacio con un alto flujo de visitantes y transeúntes, no solo por las visitas de los interesados en hacer sus compras, sino también por varios grupos de turistas que vienen todos los días al mercado, como parte de su paquete vacacional. En este sentido, el mercado constituye un espacio de interés interpretativo en el sentido de que da juego a redefinir y reconfigurar los espacios del mercado para darle un sentido simbólico, enfocado en el comercio local y más tradicional.

a. Puntuación IPI: 75

Itinerario n.º 2: Del Campo a la Mesa, ¿De Dónde Viene lo Que Comemos?

1. Mercadillo del agricultor (Tegueste): El mercadillo de Tegueste constituye una plataforma de visibilización de las economías locales basadas en el comercio de productos agroalimentarios de la zona, la cual evidencia la apuesta por un comercio sostenible y de calidad. Por ello la relevancia interpretativa en un espacio como el mercadillo de Tegueste radica en que gracias a los espacios multifuncionales de los que dispone, se pueden llevar a cabo determinadas actividades como talleres y sesiones de juego donde el objetivo sea la diferenciación y puesta en valor de los productos alimentarios de calidad.

a. Puntuación IPI: 80

2. Centro de interpretación Casa los Zamorano (Tegueste): Este inmueble data de principios del siglo XX, el cual sirvió como residencia para los medianeros que se

encargaban de mantener las fincas y terrenos aledaños a esta edificación. Aunque esta se constituye como un centro de interpretación inaugurado en 2014, por lo que sirvió de mediador cultural entre la ciudadanía y las instituciones, ofertando diferentes servicios de formación, expositivos y de cesión de espacios para actos culturales. Sin embargo, debido a problemas con la licitación de contratos para su mantenimiento este centro lleva desde 2018 cerrado al público. Aunque al encontrarse inserto en pleno centro de un municipio como lo es Tegueste, este aún sirve como un referente del patrimonio cultural alimentario y etnográfico del mismo, ya que este alberga ecos de un pasado no muy lejano, principalmente centrado en la producción agrícola. El potencial interpretativo de este recurso radica en los amplios terrenos en los que este se emplaza, lo cual permite no solo establecer mecánicas didácticas en un espacio razonablemente seguro, sino que también establece una relación directa entre los conocimientos que entraña y el escenario en el que estos se desarrollan (Infotegueste.com, 2014).

a. Puntuación IPI: 74

3. Calvario y Chorro de agua de La Placeta Pedro Melián Díaz (Tegueste): Estos recursos forman parte del conjunto histórico-artístico de Tegueste, y los cuales vienen a ser edificados hacia finales del siglo XIX y principios del XX respectivamente. Así mismo, este punto constituía una encrucijada de caminos por las que convergen las calles Ginoria, que conducía a la Plaza de la Arañita; la Calle del Pino, que llevaba al ayuntamiento de Tegueste; y el Camino de los Laureles el cual fue el único camino proveniente de La Laguna en aquel entonces. En adición, estos recursos cuentan con un abrevadero para animales y bestias de labranza, además de los chorros de agua que servían para abastecer de agua a los domicilios particulares de la zona. El factor interpretativo de este recurso podría ser el de recitar historias y leyendas en torno al agua y los nacientes de la zona (lalagunaahora.com, 2015).

a. Puntuación IPI: 73

4. Iglesia del Socorro y Casa de los Agustinos: Estos dos inmuebles representan dos de los elementos vernáculos del patrimonio alimentario de Tegueste, pues, por un lado, la iglesia de El Socorro que hoy día se conoce fue construida por encargo del corsario Amaro Pargo. Quien, a su vez, fue uno de los benefactores de varias ediciones de las fiestas de este barrio hacia el siglo XVIII, pues a modo de ofrenda donaba los víveres y materiales necesarios para el desarrollo de dichas fiestas; al mismo tiempo que la casa de los monjes agustinos representa uno de los primeros emplazamientos de explotación agrícola en el municipio de Tegueste, cuya construcción data de finales del siglo XV y principios del XVI (Álvarez, et al. 2014).

a. Puntuación IPI: 80

5. Antiguo Molino de Gofio del Lomo las Rías (Tegueste): Este molino es uno de los pocos molinos de viento que aún quedan en pie en toda la isla, el cual ha sido reutilizado como elemento decorativo por la escuela hípica “El molino”. Este se encuentra situado en medio de una zona residencial haciendo ver que este servía al bien comunitario, y de donde los vecinos de la zona llevaban el grano para convertirlo en gofio y harina. Si bien se desconoce oficialmente el origen de este molino hay que destacar que este se da de baja en su actividad natural hacia 1911. Este puede que sea uno de los recursos con más potencial interpretativo del itinerario, pues su situación y conservación son óptimas para poder trasladar la idea de cómo funcionaba un molino de viento a los visitantes. Del mismo modo, este cuenta con los terrenos e instalaciones necesarias para llevar a cabo una amplia diversidad de actividades y talleres en torno a al gofio (Infotegueste.com, 2017).

a. Puntuación IPI: 81

6. Museo de Historia y Antropología, Casa Lercaro (Valle de Guerra): Este museo se emplaza en una casa señorial que en su momento perteneció a la familia De la Guerra, los cuales fueron los terratenientes cuyo apellido da nombre a la población. Por ello, se puede apreciar como el museo se sitúa en un territorio fuertemente vinculado desde sus orígenes, al mundo de la agricultura y la ganadería. Así pues, hoy día el museo mantiene esta vinculación con dicho patrimonio mediante iniciativas como las descritas páginas atrás, entre las que destacan las exposiciones Flor-i-cultura y los jardines de Jauja. O incluso la labor cívica de permitir que la ciudadanía utilice las instalaciones del museo para el cultivo de frutales y hortalizas, al mismo tiempo que busca “contribuir a la reflexión sobre nuestra realidad social y cultural, propiciando la integración social y el diálogo intercultural” (Museo de Historia y Antropología , 2020). Por lo tanto, el principal rasgo de interés de este museo es el propio discurso reflexivo que provee al público de razonamiento crítico en torno a cuestiones cotidianas como lo puede ser la alimentación.

a. Puntuación IPI: 80

Desarrollo de los Servicios Interpretativos y Didácticos

Así pues, en este apartado se desarrollarán las iniciativas didáctico-interpretativas de los itinerarios, basándose en la relevancia de sus hitos, de cara a interpretar el tópico pertinente y los temas, y su mensaje interpretativo.

Itinerario n.º 1: Rutas Comerciales en el Corazón Lagunero.

En este caso, se plantea un itinerario didáctico-interpretativo basado en el tópico de la puesta en valor del patrimonio cultural alimentario, tratando de enfocarnos en el contacto comercial y manufacturero de La Laguna hacia los siglos XVII y XVIII, y la actualidad. Por ello el itinerario cuenta con 6 hitos repartidos por el casco histórico del municipio lagunero.

- Hito 1 Museo de Historia y Antropología, Casa Lercaro: Este se emplaza en el centro del casco histórico de San Cristóbal de La Laguna. De él emanan discursos que van desde el poder económico, la historia política de las islas, hasta la organización económica y agraria en Tenerife. Por ello su relevancia viene dada por su formato de museo, es decir, como contenedor de conocimientos y medio expositivo de los mismos. Por lo que la actividad interpretativa y didáctica se centrará en una breve visita a sus instalaciones enfocada en el tópico del patrimonio alimentario, conducidas por un guía hacia el tema del comercio desde el punto de vista de la burguesía de la época.
- Hito 2 Calle San Agustín: Al igual que el MHA, este punto se localiza en el centro de La Laguna, ya que un par de siglos atrás fue una de las principales calles comerciales del municipio, pues era la residencia de comerciantes y en ella se emplazaban diferentes almacenes. Su relevancia interpretativa radica en su contexto histórico, puesto que puede dar juego a la hora de desarrollar determinadas mecánicas en torno al tópico del itinerario junto con un tema, cuyo objetivo es el de desarrollar el discurso del comerciante burgués. Todo ello expuesto mediante un guía y la utilización de materiales como folletos y fotografías de una recreación del esplendor comercial de la calle en épocas pasadas.
- Hito 3 Casa de la Alhóndiga: Este edificio histórico, localizado en las inmediaciones de la plaza del adelantado, plantea el reto de interpretar su contexto histórico mediante la utilización de únicamente su fachada y el lugar que ocupa en la calle peatonal. Ello limita un poco la labor interpretativa a la actuación del guía para poder articular el recurso mediante su mensaje. Así pues, dicho mensaje se enfocará en establecer la relación entre la institución pública y la comercialización de los alimentos que a ese lugar se llevaban. Por lo que por recurso interpretativo se utilizará un relato de unos campesinos que vienen a vender su grano a la alhóndiga, y será el público quien lo recite, practicando así mano el castellano antiguo y vinculándolo al tópico general.
- Hito 4 Plaza del adelantado: La Plaza del Adelantado, la cual fue el centro neurálgico de La Laguna permitirá articular un discurso en torno al tópico del patrimonio alimentario gracias a que años atrás ahí se emplazó el antiguo mercado de La Laguna. Del mismo modo, este constituye un sitio amplio donde poder llevar a cabo una representación, caracterizada de la época mediante actores, de un antiguo fielato y en el que los espectadores tomarán el rol del encargado del mismo. Esto permitirá desarrollar una mecánica lúdico-didáctica en la que se buscará transmitir la importancia y la función de la figura del fielato en el comercio de productos agroalimentarios al intentar adivinar quien te intenta hacer pasar fruta falsa por fruta real o agua en vez de leche.
- Hito 5 Calle Nava y Grimón: Esta calle, anteriormente conocida como calle del agua, entraña la importancia histórica del agua en los núcleos urbanos de La Laguna y como

esta se distribuía mediante caños y fuentes. Para ello, el tema de este lugar se enmarcará en demostrar dicha importancia a los visitantes, principalmente mediante el uso de un relato de las gentes de la laguna, las cuales antiguamente se acercaban a la calle Nava y Grimón para recoger agua y llevarla a sus casas.

- Hito 6 Mercado de La Laguna: El mercado, al encontrarse más alejado del núcleo duro del casco histórico permite mostrar de una manera más cómoda y distendida la relevancia de los medios de comercialización de productos agroalimentarios hoy en día. Para ello se utilizará el discurso del gerente y los trabajadores del mercado, previamente estudiado, para que el guía sea capaz de poner en contexto a los visitantes sobre estas ideas. De igual modo, antes de terminar la jornada, se les invitará los visitantes a hacer una pequeña prueba de competición tipo trivial, mediante el empleo de sus propios teléfonos móviles con la aplicación Kahoot en torno a los temas y el tópico del itinerario. Ello posibilitará medir la forma en la que los visitantes han interiorizado los contenidos expuestos de manera directa a la vez que permitirá establecer una mecánica lúdico-didáctica para concluir la experiencia.

Itinerario n.º 2: Del Campo a la Mesa, ¿De Dónde Viene lo Que Comemos?

- Hito 1 Mercadillo del agricultor: Este mercado local del municipio de Tegueste es un emplazamiento desde el que se define la actuación de los pequeños agricultores y ganaderos locales, como proveedores principales de productos agroalimentarios. De este modo constituye un recurso de gran relevancia para el tópico y donde el guía introducirá a los responsables del mercadillo, quienes articularán un discurso en torno al tema de puesta en alza del patrimonio alimentario de la comarca de Tegueste y apostar por el comercio justo, sostenible y de kilómetro 0.
- Hito 2 Centro de interpretación Casa los Zamorano: Esta infraestructura, si bien está cerrada al público, sus inmediaciones son accesibles para cualquier transeúnte, y lo cual facilita en cierta medida entender el contexto de una casa de medianeros. Al mismo tiempo que utilizando una serie de relatos basados en la experiencia de los medianeros de Tegueste y las vistas de los campos aledaños, el guía deberá establecer un discurso centrado en la puesta en valor de los cultivos de cereales como el trigo o la cebada.
- Hito 3 Calvario y Chorro de agua de La Placeta Pedro Melián Díaz: Este lugar, antes considerado como la encrucijada más transitada de Tegueste, se encuentra hoy en un punto algo separado del casco histórico del pueblo, por lo que lo hace perfecto para la transitabilidad de los visitantes. Al mismo tiempo que, este plantea el contexto simbólico de un punto de tránsito para los gangocheros y agricultores que llevaban a la laguna sus mercancías junto a sus caballos, burros y carros tirados por bueyes. Por lo tanto, como herramienta interpretativa aquí se propone que un actor junto con un burro se acerque a la placeta para que relate algunas de las tareas y dificultades que ha

de pasar para llegar a su destino. Aquí se tomará un autobús de contratado hacia el siguiente hito.

- Hito 4 Iglesia del Socorro y Casa de los agustinos: Estos inmuebles son el sujeto explícito de determinados procesos socioeconómicos y agrarios dentro del municipio de Tegueste, los cuales se remontan hasta la época de la conquista y al siglo XVIII. Esto se debe a que el emplazamiento actual de la iglesia se encuentra en los terrenos del antiguo monasterio de San Agustín del Santo Espíritu, en los cuales los monjes dedicaron extensas cantidades de tierra para la producción agrícola de vid y árboles frutales. Por esta razón hay que recalcar también que Amaro Pargo, el famoso corsario y comerciante canario, fue el que posibilitó la construcción de la actual iglesia. Así pues, como herramienta didáctico-interpretativa, se podría organizar una pequeña yincana o búsqueda del tesoro, cuyo objetivo es encontrar un cofre lleno de frutas a modo de media mañana para los visitantes, junto a una carta con un relato de las aventuras de Amaro Pargo.
- Hito 5 Antiguo Molino de Gofio del Lomo las Rías: Este molino saca a la palestra uno de los oficios más invisibilizados en Canarias y de los cuales solo quedan unas pocas personas que lo practiquen, es decir el oficio de molinero tradicional. De él se destilan años de historia que convergerán en la escenificación del tueste de cereales por parte de un profesional en la materia, lo cual permitirá entender de primera mano su trabajo y lo laborioso que era la preparación del gofio. Una vez visitado el molino, en la conexión con la carretera general, se tomará un autobús de contratado hacia el siguiente hito.
- Hito 6 Museo de Historia y Antropología, Casa Lercaro: Este último hito pretende constituir un nexo entre los contenidos vistos hasta el momento y las instituciones dedicadas a preservar este patrimonio alimentario, y a difundir todos sus aspectos. En este caso se busca que los visitantes transiten por las instalaciones exteriores y jardines del museo guiados por el personal técnico del museo y el guía, principalmente para incidir en la labor de conservación y educación patrimonial. Del mismo modo, antes de terminar la jornada, se invitará a los visitantes a hacer una pequeña prueba de competición tipo trivial, mediante el empleo de sus propios teléfonos móviles con la aplicación Kahoot en torno a los temas y el tópico del itinerario. Ello posibilitará medir la forma en la que los visitantes han interiorizado los contenidos expuestos de manera directa a la vez que permitirá establecer una mecánica lúdico-didáctica para concluir la experiencia.

Evaluación de la Propuesta

Primeramente, en una fase de evaluación interna de la propuesta se deberá desarrollar previamente una fase de documentación e investigación social, para poder aproximarnos lo

máximo posible a las necesidades del medio, el público y de los agentes implicados en la gestión del patrimonio alimentario.

Así pues, respecto a las medidas a adoptar para la evaluación de resultados de ambos itinerarios, hay que centrarse especialmente en dos de las más útiles a la hora de recabar información. Una vendría a ser la propia mecánica didáctico-lúdica que toma a la aplicación Kahoot como herramienta de recogida de datos, por lo que quedará demostrada la capacidad de atención y cuán atractivo ha sido el tópico y los temas de los itinerarios. Ello conlleva a una calificación cuantitativa de los resultados de haber participado en este tipo de actividades. Mientras que, por otro lado, una de las medidas de evaluación, esta vez a nivel personal y emocional, se basa en el uso de una encuesta de opinión anónima. En la cual queden reflejadas las expectativas que los visitantes tenían de estas visitas, si se vieron cumplidas y si la repetirían y/o recomendarían.

Marco Metodológico del Proyecto

Planteamiento y Diseño de Metodología a Seguir

Con el objetivo de desarrollar la propuesta anteriormente expuesta, aquí hay que centrarse en el diseño de un conjunto de actuaciones que permitan obtener, por un lado, la validez interna necesaria para llevarla a cabo, y por el otro el conglomerado de conocimientos de primera mano para apoyar el discurso que se pretende defender con la propuesta. Por ello desde este proyecto se defiende la necesidad de establecer una metodología de investigación de campo cualitativa y etnográfica, en la cual se vaya desde lo general a lo específico gracias a la bibliografía revisada y los conocimientos obtenidos de los informantes entrevistados.

Análisis Bibliográfico y Estudio en Torno al Tema

Este apartado se enfoca hacia la búsqueda, análisis y selección del material bibliográfico y de archivo relevante en torno a los recursos a utilizar en la propuesta de actuación, con el objetivo de contar con toda la información posible y poder desarrollar su contexto histórico y patrimonial adecuadamente. De igual manera, será importante el buscar material gráfico para lograr conocer a qué valores patrimoniales hay que referirse y cuáles no, en el proceso de interpretación, al mismo tiempo que el material como fotografías, mapas, croquis o planos servirán de apoyo para el discurso que se articulará en los itinerarios.

Análisis Exploratorio y Descriptivo del Campo

De cara a obtener la información de primera mano en torno al tópico de este proyecto, en este caso habrá que recurrir al uso las técnicas de investigación social como las encuestas, entrevistas y los grupos de discusión para poder entresacar dicha información. Estos

contenidos, si bien pueden ser susceptibles a ser falseados, mediante el uso de la técnica de triangulación de información se hará posible el visualizar qué aspectos son los más acertados y cuáles no dentro del discurso de los informantes. En este sentido, las técnicas de investigación que principalmente se utilizarán son:

1. Técnicas de entrada al campo: Dichas técnicas son de indudable ayuda a la hora de que los investigadores entren en el campo de estudio mediante estrategias como la del Paracaídas³⁹, Bola de nieve⁴⁰ o el Apadrinamiento⁴¹. Estas estrategias permiten distinguir a los informantes comunes de los clave, que son realmente los que pueden proporcionarnos la información que se requiere.
2. Observación: Se trata de hacer una primera aproximación al campo de estudio, para lo cual sólo es necesario observar los diferentes aspectos cotidianos y del día a día de las comunidades, personas o recursos patrimoniales que se desean analizar.
3. Encuestas: Cuestionarios guiados y enfocados en una temática concreta. Inicialmente, se buscará hacer, por un lado, un diagnóstico de la percepción de los recursos a utilizar, y por el otro, recabar opiniones acerca de la acogida potencial por parte del público de la propuesta.
4. Entrevistas semiestructuradas con guion abierto: Trata en entrevistar de a los informantes clave con el objetivo de que, mediante las cuestiones y temas que expuestos en el guion de entrevista, lograr recabar información, experiencias y relatos cruciales en torno a los recursos patrimoniales a visitar en los itinerarios.
5. Etnografía caminante: Se basa en recorrer uno mismo los entornos por los que se desarrollará los itinerarios, prestando especial atención a cómo recorrerlos, desde que punto de vista deben interpretarse los recursos patrimoniales, y cuáles son los medios óptimos para ello.

³⁹ Trata de aproximarse al objeto de estudio desde distintos puntos

⁴⁰ Consiste en ir sacando información y hacer contactos mediante el trato con los informantes, por lo que uno siempre te llevará al siguiente sucesivamente.

⁴¹ Consiste en conseguir información y contactos gracias al apoyo de una persona de autoridad para sumergirnos de lleno en el contexto que se pretende estudiar

Cronograma

Figura 1
Cronograma del proyecto.

Tarea	Hitos	Mes 1		Mes 2		Mes 3		Mes 4		Entregables
		1ª Quincena	2ª Quincena							
Búsqueda y recopilación de información documental general (fuentes secundarias)	Revisión bibliográfica y de otros documentos									Recopilación y vaciado editado del material bibliográfico revisado
	Análisis de documentos									
	Exploración de contenidos online y páginas webs									
Entrada al campo, documentación y análisis de la información recolectada de los principales actores sociales (fuentes documentales de primera mano)	Identificación de los recursos patrimoniales de interés en San Cristóbal de la Laguna y Tegueste e identificación de informantes y selección de informantes clave									Material documental audiovisual editado; vaciado e interpretación de la información recopilada; Firma de convenios colaborativos con las entidades locales y municipales
	Coordinación con las entidades gestoras del patrimonio cultural interesadas en colaborar en la propuesta									
	Realización de las observaciones, entrevistas y encuestas preeliminares									
	Vaciado y análisis de la información obtenida									
Diseño del plan de interpretación ajustado a las necesidades reales de las comunidades y el público objetivo	Estudio de las condiciones del entorno (cima, orografía, etc.)									Plan de interpretación ajustado a los recursos patrimoniales, las necesidades del público y del medio, y teniendo en cuenta otras variables de interés
	Diseño de la versión inicial del plan de gestión y del material publicitario									
	Diseño y selección de los recursos materiales a utilizar como elementos de apoyo									
Ejecución de los itinerarios	Desarrollo del Itinerario n.º1									
	Desarrollo del Itinerario n.º2									
Valoración final de la experiencia en base al feedback obtenido	Vaciado e interpretación de los resultados de las pruebas con Kahoot									Memoria final del proyecto
	Realización y vaciado de las encuestas de opinión al público									
	Interpretación de los resultados obtenidos y redacción de conclusiones									

Presupuesto y Recursos Económicos

En este apartado se pretende reflejar las necesidades económicas y técnicas requeridas para poder financiar este proyecto. Por ello es destacable que este proyecto busca realizarse mediante una financiación de carácter público. Algunos ejemplos de ello podrían ser las convocatorias ofrecidas por diferentes instituciones como el Instituto Canario de Desarrollo Cultural, el Cabildo de Tenerife, o los ayuntamientos de San Cristóbal de La Laguna. Con este objetivo se plantean los siguientes presupuestos:

Figura 2

Presupuesto y recursos necesarios para llevar a cabo el proyecto.

Concepto	Subconcepto	Tanto por ciento	Cuantía (€)
1.- Tareas de investigación	Gastos de contratación externa de personal investigador. Recopilación de información bibliográfica, documentación y análisis de dicha información; búsqueda y revisión del material bibliográfico disponible, trabajo de campo, recopilación y edición de material audiovisual, análisis y tratamiento de datos, etc.	40,00%	8.000,00
2.- Coordinación y gestión del proyecto	Dirección de los equipos de trabajo. Establecimiento de los objetivos a cumplir y orientación hacia las pautas a seguir por los equipos de trabajo, durante el desarrollo del proyecto.	10,00%	2.000,00
3.- Diseño, elaboración y puesta en marcha de los itinerarios	Gastos de contratación externa de personal para el diseño y ejecución del plan de interpretación. Guía y dirección de los itinerarios de los itinerarios.	14,00%	2.800,00
	Gastos de contratación externa de personal para el desarrollo de las labores de interpretación y recreación de escenarios. Puesta en escena de los contextos históricos a recrear por actores.	14,00%	2.800,00
4.- Gastos de transporte	Gastos de movilidad. Coste del carburante empleado en la movilidad por la isla. Contratación de servicios de transporte (Guaguas)	10,00%	2.000,00
5.- Material no inventariable	Compra de material necesario para la realización del proyecto. Recursos materiales y publicitarios	5,00%	1.000,00
6.- IGIC	Impuesto General Indirecto Canario.	7,00%	1.400,00
Total			20.000,00

Figura 3
Financiación pública y Subvenciones previstas

Concepto	Entidad financiadora	Tanto por ciento	Cuantía (€)
Partida presupuestaria	Ayto. de la Villa de Tegueste	15,00%	3.000,00
Partida presupuestaria	Ayto. de San Cristóbal de La Laguna	35,00%	7.000,00
Convocatoria pública en régimen de concurrencia competitiva, para la selección, promoción y difusión de proyectos o actividades en el marco del patrimonio cultural. Modalidad B	Instituto Canario de Desarrollo Cultural	50,00%	10.000,00
Total			20.000,00

Resultados Esperados

En cuanto a los resultados que se esperan tras la puesta en marcha del proyecto, hay que dividirlos en tres bloques, es decir, aquellos obtenidos a corto, medio y largo plazo, por lo que es importante hacer hincapié en cada uno de ellos. De este modo, a corto plazo hay que destacar que, tras la realización del proyecto, el feedback recabado del público refleja si realmente ha habido, tanto, una buena recepción de los itinerarios, como, que hayan logrado retener los conocimientos expuestos, o al menos parte de los mismos.

Así mismo, los resultados esperados a medio plazo se enmarcan en conseguir cierta difusión y financiación para mantener las iniciativas interpretativas, incluso pudiendo extrapolarse este a nuevos contextos y concluir en la definición de nuevos itinerarios. Del mismo modo, y como se refleja en los objetivos de este proyecto, se buscará sentar las bases en cuanto a la gestión, educación e interpretación del patrimonio cultural alimentario en la isla de Tenerife.

Finalmente, a largo plazo se espera que las hipótesis del proyecto se contrasten, al mismo tiempo que todos los objetivos se hayan alcanzado, de entre los que hay que destacar los n.º 3 y 6. Pues gracias a poder desarrollar una vía de aprendizaje adecuada para entender, interiorizar y difundir el patrimonio alimentario canario se podrá posicionar a dicho patrimonio como un recurso cultural valioso para el desarrollo de las comunidades de La Laguna y Tegueste.

Conclusiones

A modo de conclusión, cabría destacar que, gracias a la revisión bibliográfica en torno a las temáticas de gestión, interpretación y didáctica del patrimonio cultural alimentario, se ha podido hacer una aproximación entre estas tres esferas, lo cual puede que de pie a nuevas teorizaciones al respecto. Del mismo modo, y debido al análisis y conjunción de estas tres dimensiones, se puede decir que, el presente proyecto aporta un recurso de aprendizaje que no suele estar presente entre las actividades curriculares de las escuelas y en los entornos familiares. De esta forma, al individuo se le proporcionan nuevos medios para facilitar que sea él mismo quien amplíe su conocimiento cultural, se acerque a los entornos naturales y urbanos, de igual manera que, este entienda el patrimonio como un catalizador en el que convergen los demás aspectos de la cultura.

Así mismo, las iniciativas aquí expuestas, podrían generar más sinergias con los centros educativos de las que aquí se plantean. En el sentido de que, gracias al factor educador y gamificado que presentan, estas colaboraciones facilitarían el desarrollo de nuevas actividades derivadas de los itinerarios. En este sentido, se hace referencia a jornadas diversas formativas y charlas en torno a la necesidad de proteger y dinamizar nuestro patrimonio y en especial el alimentario.

Otro hecho relevante es que los principios básicos de este proyecto podrían extrapolarse a cualquier otra localidad de Canarias que posea unos rasgos de interés del patrimonio alimentario, y guarden una cierta semejanza con los expuestos aquí. Pues gracias a la condición insular, muchos de los aspectos tenidos en cuenta en este proyecto son compartidos entre las diversas localidades de las islas, es decir, lo que se refiere concretamente a sistemas alimentarios, tradiciones culinarias y producciones agroalimentarias. Por lo tanto, en el caso de que las estrategias de este proyecto pudieran ser aplicadas a otros contextos, ayudaría a evidenciar los particularismos socioculturales de lo alimentario en Canarias, lo cual a su vez constituye un factor a tener en cuenta para lograr entender cómo se configura dicho patrimonio. Partiendo de esto, estas iniciativas pretenden desarrollar un pensamiento crítico sobre los sistemas alimentarios definidos de forma globalizada, poniendo énfasis en la necesidad de formas sostenibles y saludables de alimentarse. Pudiendo incluso implicar a los usuarios finales de la propuesta como agentes educadores, creando así una dinámica de autogestión y gobernanza entre los agentes locales, las instituciones educativas y los trabajadores del sector primario.

Referencias

Bibliografía

- Álvarez-Felipe, D., Ventura, P., & Rodríguez, C. (2020) *La excursión educativa como estrategia de enseñanza-aprendizaje para el desarrollo de las competencias en el nivel superior*. 1º Congreso Caribeño de Investigación Educativa: Repensando la formación de los profesionales de la Educación Pág. 179-180. Santo Domingo, República Dominicana. Revista Caribeña de investigación educativa. Recuperado el 06/07/2022 de <https://publicaciones.isfodosu.edu.do/index.php/publicacionesisfodosu/catalog/view/133/148/577-1>.
- Álvarez Martín, R.; Amador Marreo, J. L., Fraga González, C., Hernández González, M. J.; Padrino Barrera J. M., Pérez Morera J., ... Zalba González, E. (2014). *Patrimonio religioso de la Villa de Tegueste*. España, Santa Cruz de Tenerife. Ed. Ilustre Ayuntamiento de Tegueste.
- Arent, H. (1996). *Entre el pasado y el futuro: Ocho ejercicios sobre la reflexión política*. Barcelona. Ed. Península.
- Arocha Alonso, F. N. (2020). *Museos Participativos en Cuarentena: Los Retos de los Nuevos Modelos Museológicos de Tenerife en los Escenarios COVID y postCOVID*. [Trabajo de fin de grado. Grado de Antropología social y cultural. Facultad de ciencias sociales y de la comunicación, Universidad de La Laguna].
- Ávila, R., & de Garine, I. (2016). *Antropología de la alimentación*. Ed. Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades. Universidad de Guadalajara.
- Ayora-Díaz, S. I. (2010) *Regionalism and the Institution of the Yucatecan Gastronomic Field*. Food, Culture & Society n.º 13 Vol. 3. Pág. 397-420.
- Aznar Vallejo, F. (2019). *Aproximación a una nueva conceptualización del patrimonio*. En Calzado Almodóvar, Z., Durán Domínguez, G. y Espada Belmonte R. Arte, Educación y Patrimonio del Siglo XXI. Pág. 1231-1237. Ed. Facultad de Educación Universidad de Extremadura, Fundación CB.
- Badaracco, R. J., y Scull, J. (1978). *Megascale Interpretive Planning*. The Interpreter.
- Baena, R. (2006). *Gastro-graphy: Food as metaphor in Fred Wah's Diamond Grill and Austin Clarke's Pig Tails'n Breadfruit*. Canadian Ethnic Studies n.º 38 Vol. 1. Pág. 105-116.

- Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., Camboriú, B., & da Silva Añaña, E. (2019). *Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual*. Estudios y Perspectivas En Turismo, n.º 28. Pág. 312–330.
- Ballart Hernández J. y Tresserras J.J. (2001) *Gestión del patrimonio cultural*. Barcelona. Ed. Ariel Patrimonio.
- Batista Pérez, M. V. (2004). *Una aproximación a la función social y educativa de los museos*. Villa de Garafía, La Palma. Ed. Ediciones Alternativas.
- Batista Pérez, M. V. (2005). *Ecomuseo itinerante: diseño y desarrollo de una estructura didáctica para la gestión cultural y turística del patrimonio. Un modelo sostenible para las Islas Canarias*. Revista de Bellas Artes: Revista de Artes Plásticas, Estética, Diseño e Imagen, n.º 3. Pág. 247-256.
- Bazán, H. G. (2014). *La Interpretación del Patrimonio como estrategia para la educación y socialización del patrimonio en el medio rural*. Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación, n.º EXTRA-9, Pág. 21-40.
- Bolívar Botia, A. (1996). *Globalización e identidades: (Des)territorialización de la cultura*. Revista de educación, n.º EXTRA-1. Pág. 265-288.
- Borrás Gené, O. (2015). *Fundamentos de la gamificación*. Universidad Politécnica de Madrid. Recuperado 02/07/2022 de https://oa.upm.es/35517/1/fundamentos%20de%20la%20gamificacion_v1_1.pdf
- Borrega Reyes, Y. (2021). *Patrimonio Alimentario Análisis conceptual y metodología de registro desde enfoques locales, regionales y territoriales*. Ed. Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario de Bolivia.
- Calaf Masachs, R. (2009). *Didáctica del patrimonio: Epistemología, metodología y estudio de casos*. Gijón. Ed. Trea S.L.
- Contreras, J. (1993). *Antropología de la Alimentación*. Barcelona. Ed. GEDISA.
- Contreras Hernández, J., y Gracia Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Ed. Ariel. https://www.researchgate.net/publication/332190746_Alimentacion_y_cultura_Perspectivas_antropologicas
- Contreras Hernández, J., & Serra, J. R. (2014). *Sobre la construcción social del patrimonio alimentario*. Revista de Etnología de Cataluña, n.º 39. Pág. 84-90.
- Córdoba Berroa, A. (2008). *La importancia de las excursiones educativas como estrategia didáctica en la enseñanza de la historia*. Diálogos Revista Electrónica, n.º 9, Pág. 3661-3692.

- Dewey, J. (1982). *Democracia y educación*. Buenos Aires. Ed. Losada.
- Escribano y Del Valle (2010). *El aprendizaje basado en problemas: Una propuesta metodológica en educación superior*. Madrid. Ed. Narcea S.A.
- Estévez González, F. y Alemán de Armas Á. (2001). *Alimentación y cultura: Materiales didácticos*. Organismo Autónomo de Museos y Centros del cabildo Insular de Tenerife.
- García Canclini, N., (1999) *Los usos sociales del Patrimonio Cultural*. En Aguilar Criado, E. (1999). *Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio*. Consejería de Cultura. Junta de Andalucía. Pág. 16-33.
- García Luis, A. (2019). *La planificación de un itinerario interpretativo: el caso del patrimonio inmaterial en Icod de los Vinos*. [Trabajo de fin de Máster, Universidad de La Laguna].
- Gouvieia, E., Valle, K., & Lozada, J. (2009). *El excursionismo como estrategia didáctica para el aprendizaje significativo de la geomorfología en la educación superior*. *Omnia*, vol. 15, n.º 3, 2009, Pág. 97-116. Recuperado 10/07/2022, <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=73712297007> .
- Harrington, R. J.; Mandabach, K. H.; Thibodeaux, W. y Vanleeuwen, D. (2005). *The institutionalization of culinary education: An initial assessment*. *Journal of Culinary Science & Technology* n.º 4, Vol. 4. Pág. 31-49.
- Harrison M. (1960). <<Education in museums>>. En *The organizations of museums. Practical advice (Museum and monuments, IX)* Ed. Unesco. Pág. 81-92.
- Hernández, F. (1994). *Manual de Museología*. Madrid. Ed. Síntesis.
- Hernández, F. (2003). *El patrimonio como recurso en la enseñanza de las ciencias sociales*. En Ballesteros, E., Fernández, C., Molina Ruiz, J.A. y Moreno Benito, P. (2003). *El patrimonio y la didáctica de las ciencias sociales*. Pág. 455-466.
- Hernández Ramírez, J. (2018). *Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias*. CUHSO: Cultura - Hombre - Sociedad, n.º 28, Vol.1, pág.154-176.
- Kesimoglu, A. (2015). *A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive*. *Hospitality & Society* n.º 5 Vol. 1. Pág. 71-91.
- Larsen, D. (2007). *Ser relevante al público o convertirse en reliquia*. *Boletín de interpretación*. n.º 16, Pág. 18-23.

- Morales Miranda, J. (2001) *Los objetivos específicos en interpretación (Para saber, sentir y hacer)*. Boletín de la Asociación de Interpretación del Patrimonio, n.º 4, Pág. 8-9.
- Morales Miranda J. (2008). *El sentido y metodología de la interpretación del patrimonio*. En Mateos Rusillo S. M. La comunicación global del patrimonio cultural. Gijón, Ed. Trea, Pág. 53-77.
- Morales Miranda J., y Ham, S. (2008). *¿A qué interpretación nos referimos?* Boletín de Interpretación, n.º 19, Pág. 4-7.
- Ortiz-Colón, A. M., Jordán, J., & Agredai, M. (2018). *Gamificación en educación: una panorámica sobre el estado de la cuestión*. Educação e Pesquisa, n.º 44, Pág. 1-17. <https://doi.org/10.1590/S1678-4634201844173773>
- Olszewski-Kubilius, P., Subotnik, R. F., & Worrell, F. C. (2015). *Re-pensando las altas capacidades: Una aproximación evolutiva*. Revista de Educación, n.º 368, Pág. 40-65. <https://doi.org/10.4438/1988-592X-RE-2015-368-297>
- Perrotta, C., Featherstone, G., Aston, H. y Houghton, E. (2013). *Game-based Learning: Latest Evidence and Future Directions (NFER Research Programme: Innovation in Education)*. Slough: NFER.
- Prats, Ll. (1997) *Antropología y patrimonio*. Barcelona. Ed. Ariel
- Prats, Ll., (2000). *El concepto de patrimonio cultural*. Cuadernos de antropología social, n.º 11. Pág. 63-76.
- Prats, Ll., (2005). *Concepto y gestión del patrimonio local*. Cuadernos de antropología social, n.º 21, Pág. 19-35.
- Reyero Postigo, A. (2014). *Inmersión lingüística: Una nueva forma de aprendizaje*. [Trabajo de fin de Grado. Grado en maestro de educación primaria. Universidad de Valladolid].
- Richards, J. C. (2017). *Curriculum development in language teaching*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Roigé Ventura, X. y Arrieta Urtizberea, I., (2014). *La cultura congelada: La representación de la sociedad rural en los museos*. Arxius, (30), Pág.73-86.
- Sanmarti, N. (2007). *10 ideas claves, evaluar para aprender*. Barcelona. Ed. Graó.
- Santacana i Mestre, J. (2005). *Reflexiones en torno al laboratorio escolar de ciencias sociales*. Íber, n.º 43, Pág. 7-13.

- Tilden, F. *La interpretación de nuestro patrimonio*. Asociación para la Interpretación del Patrimonio, Sevilla, 2006. Ed. Original.
- Villalpando Aranda, A. M. (2020). *Jugando en el cubo blanco: El uso de metodologías lúdicas en el diseño de proyectos museo-pedagógicos*. ARSDIDAS Monografía n.º 1 Pág. 25–33.
- Werbach, K. (2012). *For the win: How game thinking can revolutionize your business*. Ed. Wharton: Wharton Digital Press.
- Zapata Hernández, V. M. (2013). *Senderismo temático para el disfrute de experiencias originales en Canarias*. Universidad de La Laguna
- Zichermann, G. (2013). *Rethinking Elections with Gamification*. HuffPost. Recuperado 13/07/2022, de https://www.huffpost.com/entry/improve-voter-turn-out_b_2127459

Recursos en Línea y Páginas Web

- Fundación CICOP, Gestor patrimonial (S/f). Recuperado el 24/07/2022 de
 - a. Palacio Lercaro: http://gestorpatrimoniocultural.cicop.com/Patrimonio-en-SAN_CRIST%C3%93BAL_DE_LA_LAGUNA
 - b. Calle San Agustín: http://gestorpatrimoniocultural.cicop.com/SAN_CRIST%C3%93BAL_DE_LA_LAGUNA/Calle_San_Agustin
 - c. Casa de la Alhóndiga: http://gestorpatrimoniocultural.cicop.com/San_Crist%C3%B3bal_de_La_Laguna/Casa_La_Alhondiga
 - d. Plaza del Adelantado: http://gestorpatrimoniocultural.cicop.com/SAN_CRIST%C3%93BAL_DE_LA_LAGUNA/Plaza_del_Adelantado
 - e. Calle Nava y Grimón http://gestorpatrimoniocultural.cicop.com/SAN_CRIST%C3%93BAL_DE_LA_LAGUNA/CALLE_NAVA_Y_GRIMON
- Google Maps (S/f) Recuperado el 24/07/2022 de <https://n9.cl/ep5yv>
- Infotegueste.com, (2014), *La Casa Los Zamorano: de hogar para medianeros a Centro de Interpretación*. Recuperado el 24/07/2022 de <http://www.infotegueste.com/2014/01/01/la-casa-los-zamorano-de-hogar-para/>
- Infotegueste.com, (2017), *Cosas del Barranco 5. LOS VIEJOS MOLINOS DE VIENTO DE TEGUESTE*. Recuperado el 24/07/2022.
- Infotegueste.com, (2021). *Ruta: Tegueste el Nuevo*. Recuperado 24/07/2022 de <https://www.infotegueste.com/2021/03/11/ruta-tegueste-el-nuevo-3/>

- Instituto nacional de estadística (2020). *Número de explotaciones por tipos en la provincia de Santa Cruz de Tenerife*. Explotaciones ganaderas por tipo de ganado y tamaño según Unidades Ganaderas Totales (UGT). Recuperado 19/06/2022 de <https://www.ine.es/jaxi/Tabla.htm?tpx=51176&L=0>
- Instituto Canario de Estadística (2020). *Estadística Agraria de Canaria/Series anuales de agricultura. Municipios, islas y provincias de Canarias 1999-2020*. Recuperado 19/06/2022 de <http://www.gobiernodecanarias.org/istac/estadisticas/sectorprimario/agricultura/agricultura/C00013A.html>
- Isla De Tenerife Vívela. (2022a). *La casa o Palacio de Lercaro*. Recuperado el 24/07/2022, de <https://www.isladetenerifevivela.com/2011/11/la-casa-o-palacio-de-lercaro.html>
- Isla de Tenerife Vívela, (2022b). *Tegueste*. Recuperado 24/07/2022, de <https://www.isladetenerifevivela.com/2011/05/tegueste.html>
- Isla de Tenerife Vívela, (2022c). *San Cristóbal de La Laguna*. Recuperado 24/07/2022, de <https://www.isladetenerifevivela.com/2011/05/san-cristobal-de-la-laguna.html>
- lalagunaahora.com, (2015). *La Placeta de Tegueste testigo de las fiestas*. Recuperado el 24/07/2022 de <https://lalagunaahora.com/la-placeta-de-tegueste-testigo-de-las-fiestas/>
- Larsen, D. (1997). *Module 101: Fullfilling the NPS Mission. Componet; What Interpretation Is*. Recuperado 18/07/2022 de <https://www.nps.gov/idp/Interp/101/whatisit.htm>
- Tenerifemercados.com (S/f) *Mercadillo del Agricultor de Tegueste*. Recuperado el 24/07/2022 de <http://www.tenerifemercados.com/es/tegueste/mercadillo-del-agricultor-de-tegueste>
- Museo de Historia y Antropología (2012). *«El Jardín de Jauja»: nuevo proyecto museográfico del Museo de Historia y Antropología de Tenerife*. Museos de Tenerife - Museo de Historia y Antropología de Tenerife. Recuperado 15/07/2022, de <https://www.museosdetenerife.org/mha-museo-de-historia-y-antropologia/el-jardin-de-jauja-nuevo-proyecto-museografico-del-museo-de-historia-y-antropologia-de-tenerife/>
- Museo de Historia y Antropología (2020). *Casa de Carta. Museos de Tenerife - Museo de Historia y Antropología de Tenerife*. Recuperado 24/07/2022, de <https://www.museosdetenerife.org/mha-museo-de-historia-y-antropologia/museo/casa-de-carta/>

- Ramis Batista, N. (2018). *¡Conoce en profundidad San Cristóbal de La Laguna!* Erasmusu. Recuperado 24/07/2022, de <https://erasmusu.com/es/erasmus-santa-cruz-de-tenerife/blog-erasmus/conoce-en-profundidad-san-cristobal-de-la-laguna-536323>
- Santacana, J. (2012). *La didáctica del patrimonio o el valor educativo del pasado.* Didáctica del patrimonio cultural. Recuperado 06/07/2022, de <https://didcticadelpatrimonicultural.blogspot.com/2012/06/la-didactica-del-patrimonio-o-el-valor.html>
- Tenerife Ahora (2021). *El diseño del Mercado de La Laguna, a consulta popular tras más de diez años fuera de su emplazamiento original.* ElDiario.es. Recuperado 24/07/2022, de https://www.eldiario.es/canariasahora/tenerifeahora/la_laguna/disenio-mercado-municipal-laguna-consulta-popular_1_7993106.html
- webtenerife.com (S/fa). Recuperado el 24/07/2022 de <https://www.webtenerife.com/tenerife/la-isla/municipios/laguna/lugares-interes/plaza-adelantado.htm>
- webtenerife.com (S/f b). Recuperado el 24/07/2022 de [https://www.webtenerife.com/que-visitar/museos/museo-de-antropologia-de-tenerife/#prettyPhoto\[sb0\]/1/](https://www.webtenerife.com/que-visitar/museos/museo-de-antropologia-de-tenerife/#prettyPhoto[sb0]/1/)

Anexos

Anexo 1: Fotografía del libro *Gestión del Patrimonio Cultural*.

Figura 4

Organización de las entidades gestoras del patrimonio cultural en función de su ámbito de actuación

84 GESTIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL

Niveles	Organizaciones gubernamentales	Organismos gubernamentales ³⁶	Organizaciones profesionales	Organizaciones privadas
<i>Internacional</i>	<ul style="list-style-type: none"> • ONU • UNESCO 	<ul style="list-style-type: none"> • Centro del Patrimonio Mundial • ICCROM 	<ul style="list-style-type: none"> • ICOMOS • ICOM • IIC 	<ul style="list-style-type: none"> • ICOM Foundation • Federación de Amigos de los Museos • ICAHM
<i>Supra-estatal</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Consejo de Europa • OEI • Unión Europea • OEA • OUA • Mercosur 	<ul style="list-style-type: none"> • OMMSA 	<ul style="list-style-type: none"> • European Ass. of Archaeologists 	<ul style="list-style-type: none"> • Iglesias • Europa Nostra
<i>Estatal</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Gobierno central 	<ul style="list-style-type: none"> • Ministerios de Educación y Cultura: Direcciones Generales e Institutos de la Administración, p. ej., el IPHE • Ministerio de Medio Ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> • ANABAD • ICOM • APAE • AEGPC • Colegios prof. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hispania Nostra • Amigos de los Museos • Fundaciones • Iglesias
<i>Autonómico o regional</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Gobierno autonómico 	<ul style="list-style-type: none"> • Dep. de Cultura: Dirección General del Patrimonio Cultural • Dep. Política Territorial: Dep. Medio Ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> • Assoc. profesionales: AAC, SCA • Colegios prof. • Universidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Amigos de los Museos • Amigos del Arte Románico • Fundaciones • Iglesia
<i>Local</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Diputaciones • Ayuntamientos 	<ul style="list-style-type: none"> • Área o servicio de Cultura • Área de Urbanismo y Medio Ambiente • Área o servicio de Cultura • Área de Medio Ambiente • Área o servicio de Urbanismo 		<ul style="list-style-type: none"> • Asociaciones • Empresas

Fuente: (Ballart y Tresserras, 2001, pág. 84).

Anexo 2: Fotografía de los objetivos del catálogo didáctico de la exposición *Alimentación y Cultura*.

Figura 5

Objetivos de la exposición Alimentación y Cultura

totalidad como parcialmente, por ámbitos y módulos, según el interés y la programación de aula. Se propone, por consiguiente, un material adaptable a las características y necesidades tanto del profesorado como del alumnado. El profesorado puede elaborar actividades referidas a cada apartado ilustrado con textos e imágenes de los contenidos de la exposición.

Objetivos



La relación de los siguientes objetivos intenta crear el marco adecuado para el desarrollo de una serie de contenidos que, aunque orientados desde la perspectiva de la Antropología, puedan ser tratados desde un marco interdisciplinar. Con el desarrollo de «Alimentación y Cultura» se pretende que el alumnado adquiera las siguientes capacidades:

- Comprender que la alimentación humana abarca no sólo aspectos nutritivos sino dimensiones más amplias, estrechamente relacionadas con los comportamientos sociales y culturales.
- Reconocer a los humanos como seres omnívoros con unas preferencias y aversiones alimentarias que vienen regladas por las culturas culinarias.
- Definir, desarrollar y manejar conceptos generales de Antropología.
- Respetar tanto las creencias, actitudes y valores básicos de nuestra cultura como de otras diferentes a la nuestra.
- Identificar determinadas culturas culinarias como ejemplificaciones que nos permitan comprender el concepto de diversidad cultural.
- Reconocer, a partir de nuestra cultura culinaria, aquellas especificidades que permitan conocer la diversidad en nuestro entorno.
- Analizar comportamientos desde distintas ópticas culturales considerando que no hay culturas mejores ni peores, sino tan solo diferentes.
- Favorecer y propiciar el placer y el disfrute como componentes necesarios para el trabajo intelectual.
- Participar en la planificación y realización de las actividades teniendo en cuenta aspectos tales como el espíritu crítico y el respeto a las ideas.
- Planificar, diseñar, manejar y utilizar distintos materiales que permitan conocer diferentes sociedades a través de las culturas culinarias.
- Extraer conclusiones y evaluar el resultado del trabajo realizado.

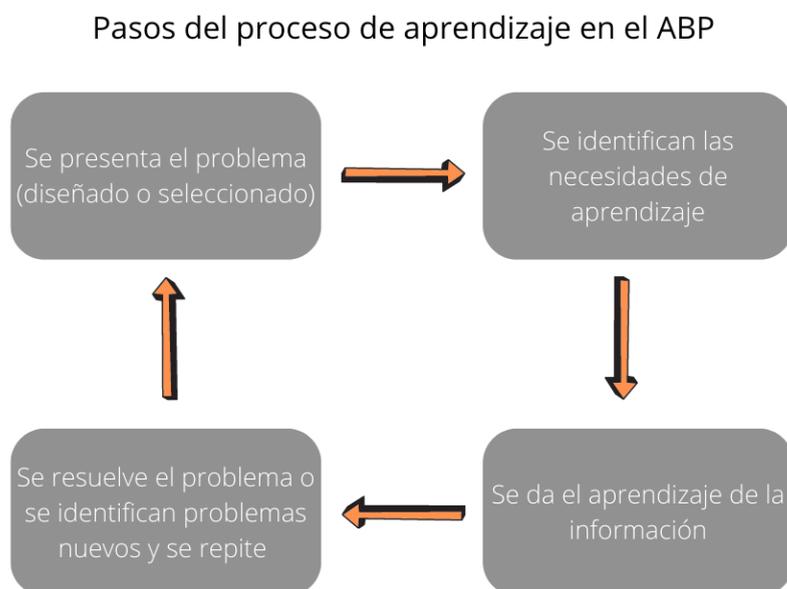
Contenidos

Los contenidos presentados son una síntesis de un vasto tema: la alimentación. Esta se aborda a través de los principales aspectos de su dimensión sociocultural. Aunque relacionados cada ámbito estudia elementos específicos, por lo que se puede trabajar con este material en su totalidad, pero también con cada uno de ellos, e incluso con cada módulo, en función de las necesidades de trabajo en el aula.

Anexo 3: Esquema de las fases del ABP desde la visión del docente.

Figura 6

Pasos del proceso de aprendizaje en el ABP desde la perspectiva del docente

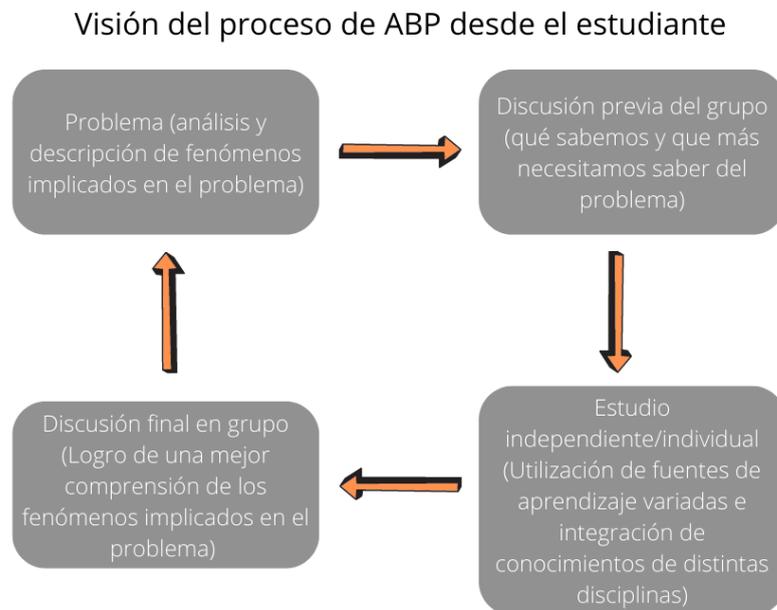


Fuente (Escribano y del Valle, 2010, pág. 23) y elaboración propia.

Anexo 4: Visión del proceso del ABP desde el punto de vista del alumno.

Figura 7

Pasos del proceso de aprendizaje en el ABP desde la perspectiva del alumno



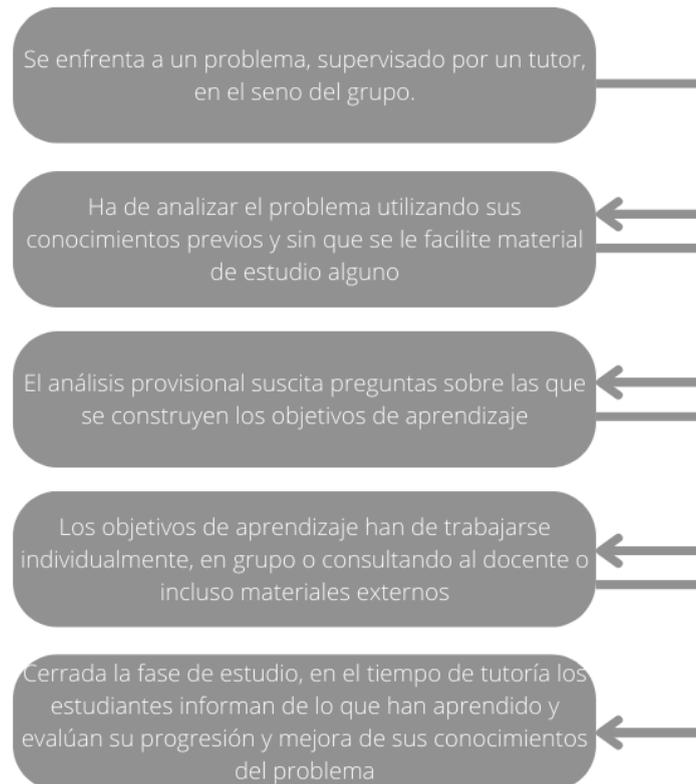
Fuente: (Escribano y del Valle, 2010, pág. 25) y elaboración propia.

Anexo 5: Proceso de trabajo del alumno en el ABP.

Figura 8

Dinámica de trabajo del alumno en el ABP

Proceso de trabajo del alumno en el ABP



Fuente: (Escribano y del Valle, 2010, pág. 24) y elaboración propia.

Anexo 6: Fotografía del artículo *Sobre la construcción social del patrimonio alimentario*.

Figura 9

Clasificación del patrimonio alimentario

Propuesta de clasificación del patrimonio alimentario		
CONJUNTOS	TIPO DE ELEMENTOS	EJEMPLOS ⁽⁴⁾
Productos, ingredientes y/o alimentos	Animales: <i>carne, pescado marisco y otros</i> Vegetales: <i>frutas, verduras, hortalizas, legumbres y cereales</i> Bebidas: <i>naturales o fermentadas</i>	Mejillones del Delta Ajo de Banyoles Vino de la DO Alella
Paisajes y infraestructuras	Campos de cultivo Campos de pastos Industrias agroalimentarias Equipamientos y maquinaria	Catedrales del vino Paisajes de la huerta
Prácticas y técnicas	Siembra, cultivo, poda, cosecha, elaboración, transformación, almacenamiento, transporte	Salaón de la anchoa Segar y batir
Cocina y gastronomía	Platos Maneras de comida Recetas	Bacalao a la llauna Dieta mediterránea
Ferias, fiestas y mercados	Jornadas gastronómicas, ferias comerciales, fiestas típicas, mercados ocasionales	Feria del embutido en Olot Fiesta de la Vendimia

Fuente: (Contreras y Serra, 2014, pág. 92).

Anexo 7: Fotografía de la Matriz para el cálculo del IPI.

Figura 10

Matriz para el cálculo del Índice de Potencial Patrimonial

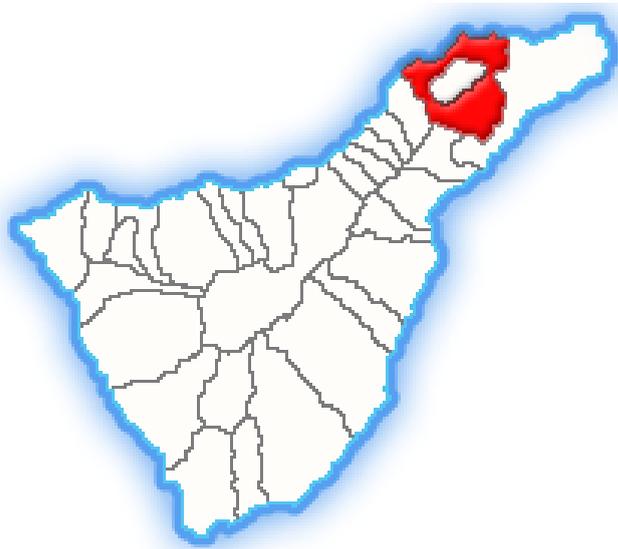
CRITERIOS	BUENO	REGULAR	MALO
Singularidad	12 - 9	8 - 5	4 - 1
Atractivo	12 - 9	8 - 5	4 - 1
Resistencia al impacto	12 - 9	8 - 5	4 - 1
Acceso a una diversidad de público	9 - 7	6 - 4	3 - 1
Estacionalidad	9 - 7	6 - 4	3 - 1
Afluencia actual de público	9 - 7	6 - 4	3 - 1
Facilidad de explicación	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Pertinencia de contenidos	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Seguridad	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Facilidad de instalación	6 - 5	4 - 3	2 - 1

Fuente: (Badaracco y Scull, 1978, como se citó en García, 2019. Pág. 46).

Anexo 8: Delimitación municipal de San Cristóbal de La Laguna.

Figura 11

Delimitación del municipio de San Cristóbal de La Laguna

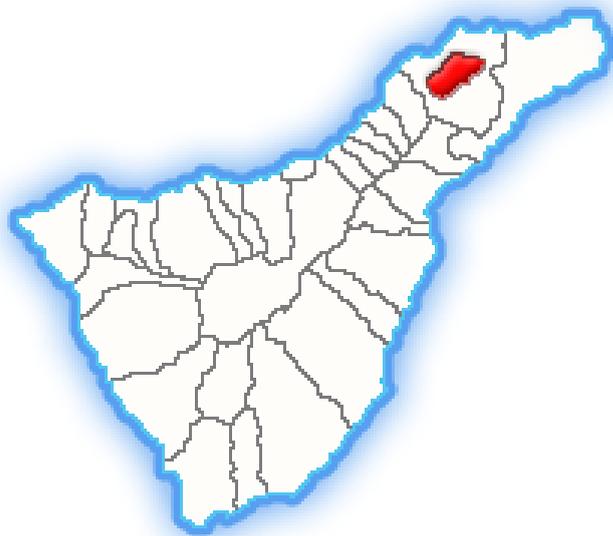


Fuente: (Isla de Tenerife Vívola 2022 b)

Anexo 9: Delimitación municipal de Tegueste

Figura 12

Delimitación del municipio de Tegueste



Fuente: (Isla de Tenerife Vívola, 2022 c)

Anexo 10: Matriz para el cálculo del IPI de los recursos seleccionados.

Tabla 3

Cálculo del IPI del recurso Museo de Historia y Antropología, Casa Lercaro

Nombre: Museo de Historia y Antropología, Casa Lercaro		Puntuación por baremos	Puntuación IPI total
Singularidad	B:1	10	70
Atractivo	2 - 9 R:	8	
Resistencia al impacto	8 - 5 M: 4 - 1	11	
Accesibilidad	B: 9 - 7	7	
Grado de identificación del público	R: 6 - 4 M:	6	
Afluencia	3 - 1	6	
Facilidad explicativa	B: 6 - 5	6	
Pertenencia de los contenidos	R: 4 - 3 M:	4	
Seguridad	2 - 1	6	
Facilidad de instalación		6	
Observaciones: N/P			

Tabla 4
Cálculo del IPI del recurso Calle San Agustín

Nombre: Calle San Agustín		Puntuación por baremos	Puntuación IPI total
Singularidad	B: 12 – 9	8	75
Atractivo	R: 8 - 5	8	
Resistencia al impacto	M: 4 - 1	12	
Accesibilidad	B: 9 - 7	9	
Grado de identificación del público	R: 6 - 4	5	
Afluencia	M: 3 - 1	9	
Facilidad explicativa	B: 6 - 5	6	
Pertenencia de los contenidos	R: 4 - 3	6	
Seguridad	M: 2 - 1	6	
Facilidad de instalación		6	
Observaciones: N/P			

Tabla 5
Cálculo del IPI del recurso Casa de la Alhóndiga

Nombre: Casa de la Alhóndiga		Puntuación por baremos	Puntuación IPI total
Singularidad	B:1	10	66
Atractivo	2 - 9	9	
Resistencia al impacto	R: 8 - 5 M: 4 - 1	10	
Accesibilidad	B: 9 -	6	
Grado de identificación del público	7 R: 6 -	5	
Afluencia	4 M: 3 - 1	7	
Facilidad explicativa	B: 6 - 5	6	
Pertenencia de los contenidos	R: 4 -	6	
Seguridad	3 M:	6	
Facilidad de instalación	2 - 1	1	
Observaciones: Puede encontrarse cerrada al público, pero su fachada e inmediaciones podrían dar bastante juego para generar diferentes dinámicas.			

Tabla 6
Cálculo del IPI del recurso Plaza del adelantado

Nombre: Plaza del adelantado		Puntuación por baremos	Puntuación IPI total
Singularidad	B:	10	81
Atractivo	12 - 9	12	
Resistencia al impacto	R: 8 - 5 M: 4 - 1	12	
Accesibilidad	B:	9	
Grado de identificación del público	9 - 7 R: 6 - 4	6	
Afluencia	M: 3 - 1	9	
Facilidad explicativa	B: 6 - 5	6	
Pertenencia de los contenidos	R: 4 - 3	5	
Seguridad	M:	6	
Facilidad de instalación	2 - 1	6	
Observaciones: N/P			

Tabla 7
Cálculo del IPI del recurso Calle Nava y Grimón

Nombre: Calle Nava y Grimón		Puntuación por baremos	Puntuación IPI total
Singularidad	B: 12	8	73
Atractivo	- 9	8	
Resistencia al impacto	R: 8 - 5 M: 4 - 1	12	
Accesibilidad	B: 9 -	9	
Grado de identificación del público	7 R: 6 -	5	
Afluencia	4 M: 3 - 1	9	
Facilidad explicativa	B: 6 - 5	5	
Pertenencia de los contenidos	R: 4 -	6	
Seguridad	3 M:	6	
Facilidad de instalación	2 - 1	5	
Observaciones: N/P			

Tabla 8
Cálculo del IPI del recurso Mercado de La Laguna

Nombre: Mercado de La Laguna		Puntuación por baremos	Puntuación IPI total
Singularidad	B: 12	6	75
Atractivo	- 9	10	
Resistencia al impacto	R: 8 - 5 M: 4 - 1	12	
Accesibilidad	B: 9 -	9	
Grado de identificación del público	7 R: 6 -	6	
Afluencia	4 M: 3 - 1	9	
Facilidad explicativa	B: 6 - 5	5	
Pertenencia de los contenidos	R: 4 -	6	
Seguridad	3 M:	6	
Facilidad de instalación	2 - 1	6	
Observaciones: N/P			

Tabla 9
Cálculo del IPI del recurso Mercadillo del agricultor

Nombre: Mercadillo del agricultor		Puntuación por baremos	Puntuación IPI total
Singularidad	B: 12	10	80
Atractivo	- 9	11	
Resistencia al impacto	R: 8 - 5 M: 4 - 1	12	
Accesibilidad	B: 9 -	9	
Grado de identificación del público	7 R: 6 -	6	
Afluencia	4 M: 3 - 1	8	
Facilidad explicativa	B: 6 - 5	6	
Pertenencia de los contenidos	R: 4 -	6	
Seguridad	3 M:	6	
Facilidad de instalación	2 - 1	6	
Observaciones: N/P			

Tabla 10
Cálculo del IPI del recurso Centro de interpretación Casa los Zamorano

Nombre: Centro de interpretación Casa los Zamorano		Puntuación por baremos	Puntuación IPI total
Singularidad	B: 12	11	74
Atractivo	- 9	10	
Resistencia al impacto	R: 8 - 5	12	
	M: 4 - 1		
Accesibilidad	B: 9 -	9	
Grado de identificación del público	7 R: 6 -	7	
Afluencia	4 M: 3 - 1	6	
Facilidad explicativa	B: 6 - 5	5	
Pertenencia de los contenidos	R: 4 -	6	
Seguridad	3 M:	5	
Facilidad de instalación	2 - 1	3	
Observaciones: Se encuentra cerrado, pero sus inmediaciones y terrenos aledaños pueden dar juego a desarrollar un discurso interpretativo óptimo para con la temática			

Tabla 11
Cálculo del IPI del recurso Calvario y Chorro de agua de la Placeta Pedro Melián Díaz

Nombre: Calvario y Chorro de agua de La Placeta Pedro Melián Díaz		Puntuación por baremos	Puntuación IPI total
Singularidad	B:1	11	73
Atractivo	2 - 9	6	
Resistencia al impacto	R: 8 - 5 M: 4 - 1	10	
Accesibilidad	B: 9 -	9	
Grado de identificación del público	7 R: 6 -	7	
Afluencia	4 M: 3 - 1	7	
Facilidad explicativa	B: 6 - 5	6	
Pertenencia de los contenidos	R: 4 - 3	6	
Seguridad	M: 2 - 1	5	
Facilidad de instalación		6	
Observaciones: N/P			

Tabla 12
Cálculo del IPI del recurso Iglesia del Socorro y Casa de los Agustinos

Nombre: Iglesia del Socorro y Casa de los Agustinos		Puntuación por baremos	Puntuación IPI total
Singularidad	B:1	12	80
Atractivo	2 - 9	10	
Resistencia al impacto	R: 8 - 5 M: 4 - 1	10	
Accesibilidad	B: 9 -	9	
Grado de identificación del público	7 R: 6 -	7	
Afluencia	4 M: 3 - 1	9	
Facilidad explicativa	B: 6 - 5	6	
Pertenencia de los contenidos	R: 4 - 3	5	
Seguridad	M: 2 - 1	6	
Facilidad de instalación		6	
Observaciones: La Casa de los Agustinos es hoy una residencia particular, por lo que para poder usarla como recurso en los itinerarios hay que pedir permiso al propietario.			

Tabla 13
Cálculo del IPI del recurso Antiguo Molino de Gofio del Lomo las Rías

Nombre: Antiguo Molino de Gofio del Lomo las Rías		Puntuación por baremos	Puntuación IPI total
Singularidad	B:1	12	81
Atractivo	2 - 9 R:	11	
Resistencia al impacto	8 - 5 M: 4 - 1	12	
Accesibilidad	B: 9 - 7	9	
Grado de identificación del público	R: 6 - 4 M:	6	
Afluencia	3 - 1	8	
Facilidad explicativa	B: 6 - 5	6	
Pertenencia de los contenidos	R: 4 - 3 M:	6	
Seguridad	2 - 1	5	
Facilidad de instalación		6	
Observaciones: Se encuentra inserto en una propiedad privada, por lo que para poder usarlo como recurso en los itinerarios hay que pedir permiso al dueño.			

Tabla 14
Cálculo del IPI del recurso Museo de Historia y Antropología, Casa Lercaro

Nombre: Museo de Historia y Antropología, Casa Lercaro		Puntuación por baremos	Puntuación IPI total
Singularidad	B:1	11	80
Atractivo	2 - 9	10	
Resistencia al impacto	R: 8 - 5 M: 4 - 1	12	
Accesibilidad	B: 9 -	9	
Grado de identificación del público	7 R: 6 -	6	
Afluencia	4 M: 3 - 1	8	
Facilidad explicativa	B: 6 - 5	6	
Pertenencia de los contenidos	R: 4 -	6	
Seguridad	3 M:	6	
Facilidad de instalación	2 - 1	6	
Observaciones: N/P			

Anexo 11: Hitos del Itinerario n.º 1, Casa Lercaro, Calle San Agustín, Casa de la Alhóndiga, Plaza del Adelantado, Calle Nava y Grimón, y Mercado de La Laguna.

Figura 13

Fachada del museo de MHA, Casa Lercaro.



Fuente: (Isla de Tenerife Vívela, 2022a).

Figura 14

Vista nocturna de la calle San Agustín



Fuente: (Ramis, 2018).

Figura 15

Fachada de la Casa de la Alhóndiga



Fuente: (Fundación CICOP, Gestor patrimonial, S/f, c)

Figura 16

Vista de la Plaza del Adelantado



Fuente: (webtenerife.com, S/f a).

Figura 17

Vista de la Calle Nava y Grimón



Fuente: (Fundación CICOP, Gestor patrimonial, S/f, e).

Figura 18

Vista exterior del mercado de La Laguna



Fuente: (Tenerife Ahora, 2021).

Anexo 12: Hitos del Itinerario n.º 2. Mercadillo de Tegueste, Centro de interpretación Casa los Zamorano, Calvario y Chorro de agua de La Placeta Pedro Melián Díaz, Iglesia del Socorro y Casa de los agustinos, Antiguo Molino de Gofio del Lomo las Rías y Museo de Historia y Antropología Casa Lercaro.

Figura 19

Entrada del Mercadillo del Agricultor de Tegueste



Fuente: (Tenerifemercados.com, S/f).

Figura 20

Fachada del Centro de interpretación La Casa los Zamorano



Fuente: (Infoteguste.com, 2014).

Figura 21

Calvario y Chorro de agua de la Placeta Pedro Melián Díaz



Fuente: Elaboración propia

Figura 22

Vista lateral de la Iglesia de El Socorro y la Casa de Los Agustinos



Fuente: (Infoteguste.com, 2021).

Figura 23

Vista Frontal del Molino del Lomo Las Rías



Fuente: (Google Maps, S/f).

Figura 24

Fachada del MHA, Casa Lercaro



Fuente: (webtenerife.com, S/f b).

Anexo 13: Guía ilustrativa de los itinerarios sobre el mapa.

Figura 25

Itinerario n.º 1: Rutas Comerciales en el Corazón Lagunero.



Fuente: Grafcan y elaboración propia

Figura 26

Recorrido del itinerario n.º 2: Del campo a la mesa, ¿De dónde viene lo que comemos?



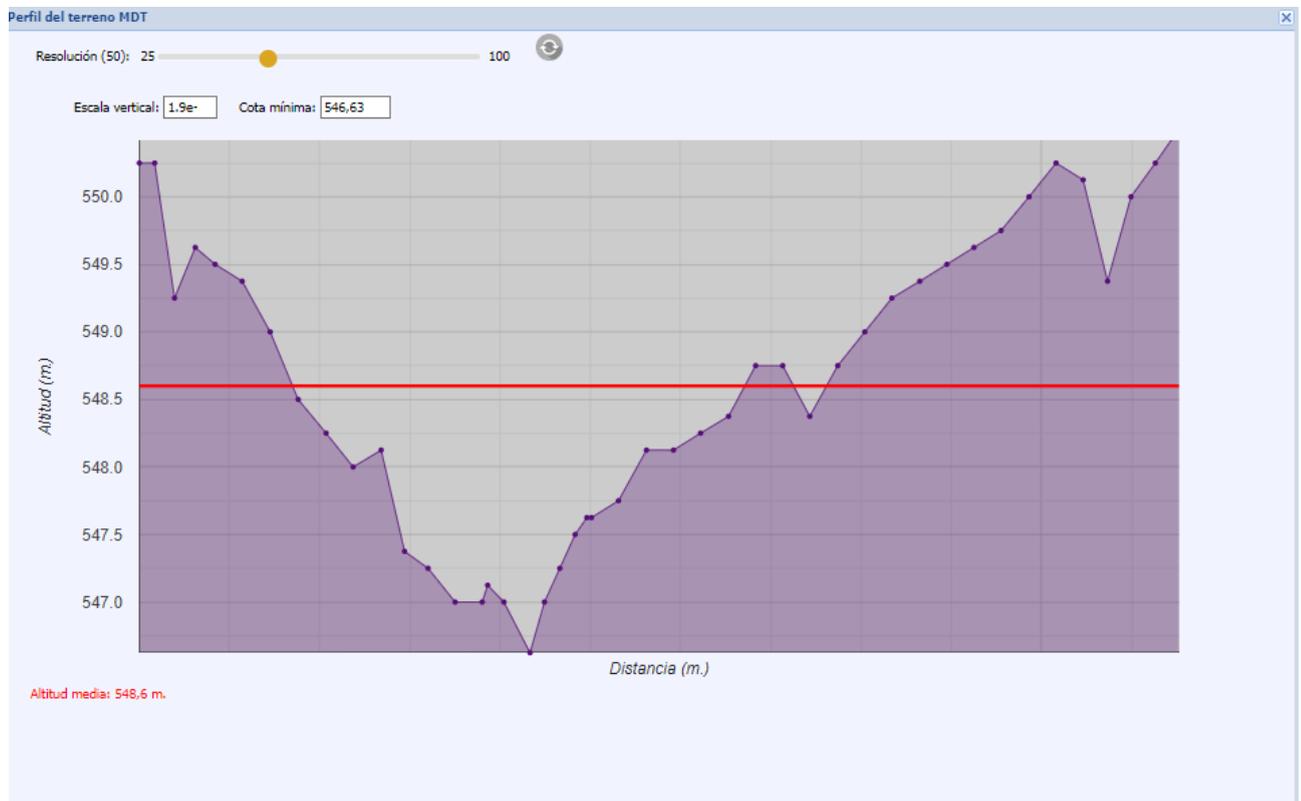
Nota: Las líneas azules representan los tramos del itinerario recorridos en gracias a un autobús contratado.

Fuente: Grafcan y elaboración propia

Anexo 14: Gráficas de desnivel de los itinerarios en altitud y distancia.

Figura 27

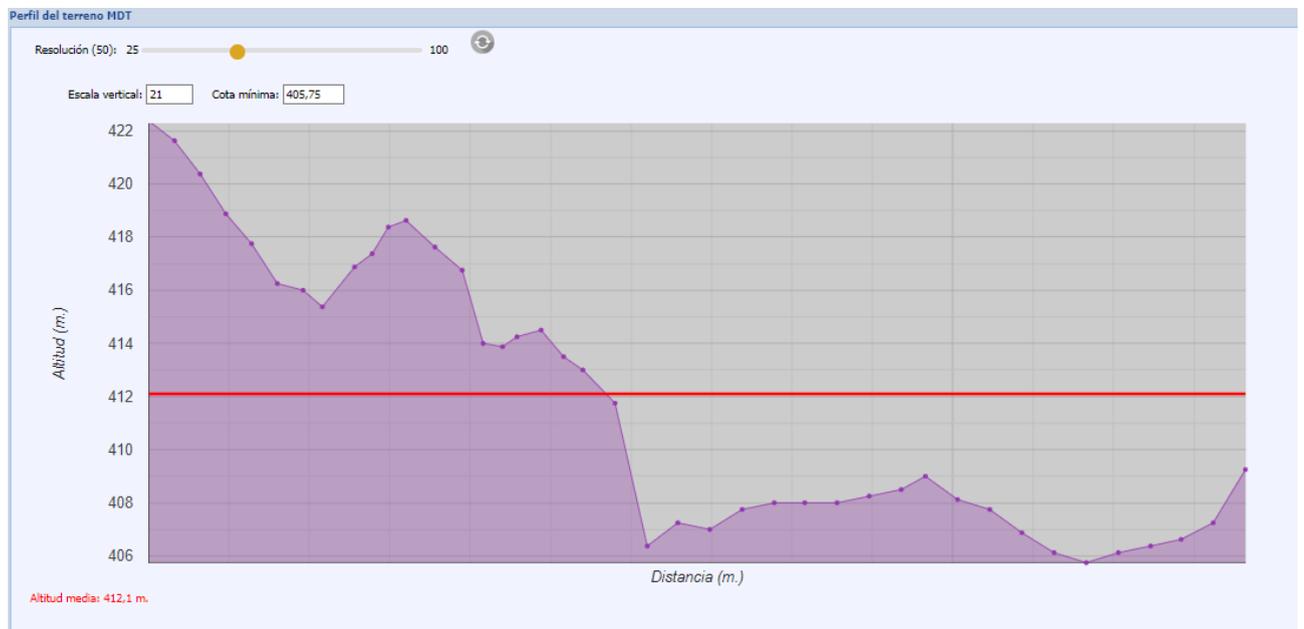
Pendiente media del Itinerario n.º 1: Rutas Comerciales en el Corazón Lagunero



Fuente: Grafcan y elaboración propia.

Figura 28

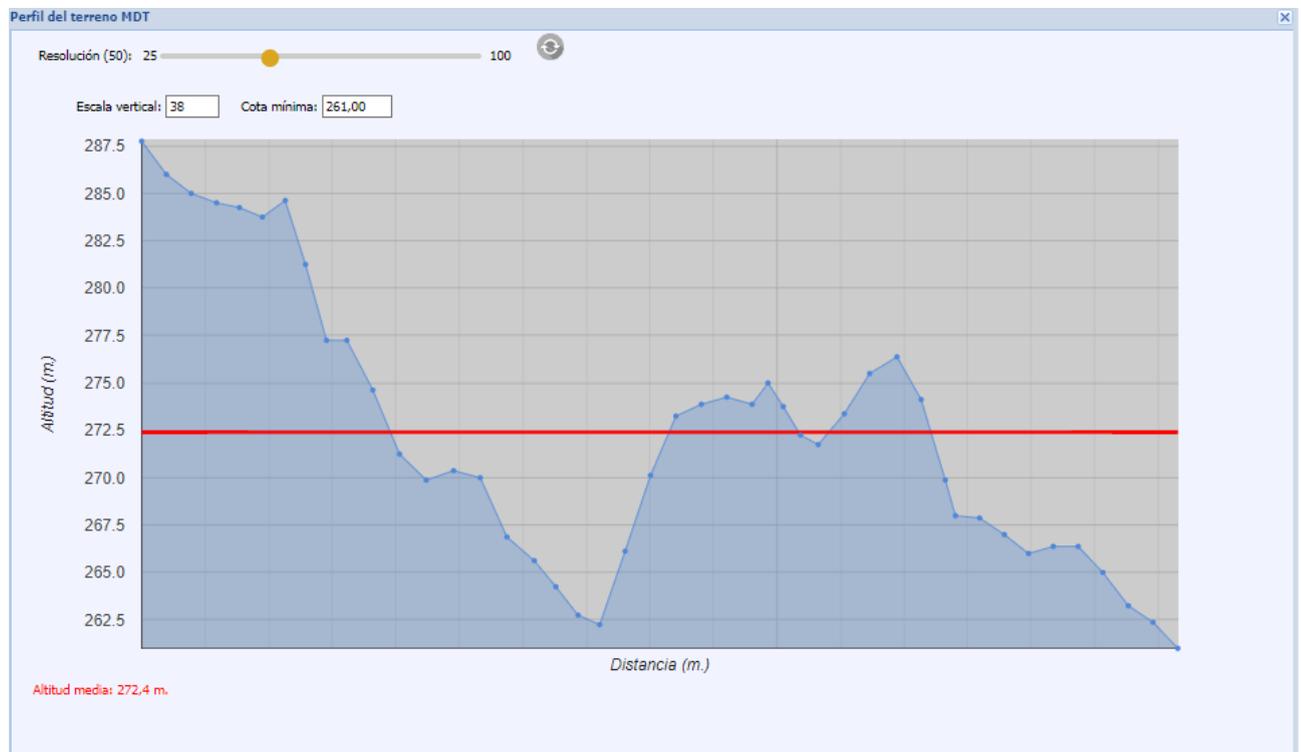
Pendiente media del itinerario n.º 2: Del campo a la mesa, ¿De dónde viene lo que comemos?
(Tramo de Tegueste)



Fuente: Grafcan y elaboración propia.

Figura 29

*Pendiente media del itinerario n.º 2: Del campo a la mesa, ¿De dónde viene lo que comemos?
(Tramo de Tejina-Valle de Guerra)*



Fuente: Grafcan y elaboración propia.