

El ADN de la cultura gastronómica dominicana: la mujer y su rol más allá del fogón

Georgina Batista

Licenciada en Dirección Empresarial. Barna Management School. Escuela de Alta Dirección en Santo Domingo, República Dominicana.

Liseth Valencia

Profesora residente de Licenciatura En Barna Management School. Escuela de Alta Dirección en Santo Domingo, República Dominicana.

liseth.valencia@gmail.com

Resumen

Este artículo examina la gastronomía de la República Dominicana desde una perspectiva cultural y económica, destacando su conexión con los derechos culturales, la economía naranja y el desarrollo sostenible. La cocina dominicana, resultado de la fusión de influencias indígenas, africanas y europeas, constituye un ejemplo vivo de diversidad cultural y un medio para preservar tradiciones e identidad. Las mujeres han desempeñado un papel fundamental como custodias de esta herencia culinaria, contribuyendo a la innovación y al empoderamiento económico.

Se analiza cómo la gastronomía, más allá de satisfacer una necesidad básica, se convierte en un arte que fomenta oportunidades económicas mediante el turismo, la restauración y la promoción de productos locales. Las recetas tradicionales representan una forma de propiedad intelectual que refuerza la economía creativa y la sostenibilidad. Este trabajo incluye entrevistas a mujeres emprendedoras, un análisis situacional y la percepción de los encuestados, culminando en una propuesta para la gestión del patrimonio gastronómico dominicano.

El artículo también presenta un anexo con una bibliografía gastronómica de la República Dominicana (1927-2021), organizada por fecha, autor y título. Las conclusiones enfatizan la necesidad de continuar preservando esta riqueza cultural para fortalecer la identidad nacional y la economía.

Palabras clave: Gastronomía dominicana, economía naranja, derechos culturales.

Abstract

This article examines Dominican gastronomy from a cultural and economic perspective, highlighting its connection to cultural rights, the orange economy, and sustainable development. Dominican cuisine, shaped by indigenous, African, and European influences, serves as a living example of cultural diversity and a means to preserve traditions and identity. Women have played a pivotal role as custodians of this culinary heritage, contributing to innovation and economic empowerment.

The study explores how gastronomy, beyond meeting basic needs, becomes an art that creates economic opportunities through tourism, food services, and the promotion of local products. Traditional recipes are presented as a form of intellectual property that strengthens the creative economy and sustainability. This work includes interviews with entrepreneurial women, a situational analysis, and survey respondents' perceptions, concluding with a proposal for the management of Dominican gastronomic heritage.

The article also features an annex with a Dominican gastronomy bibliography (1927–2021), organized by date, author, and title. The conclusions emphasize the need to continue preserving this cultural wealth to strengthen national identity and the economy.

Keywords: Dominican gastronomy, orange economy, cultural rights.

I. Introducción

El "ADN" gastronómico se refiere a los elementos esenciales que caracterizan la cocina de una región, incluyendo ingredientes, técnicas, tradiciones y presentación de los platos. Este concepto va más allá de la comida, abarcando la identidad cultural, la historia y la geografía de un lugar. Influencias históricas, festividades y prácticas culinarias únicas moldean este ADN, transmitiendo cultura y herencia a través de generaciones. Además, el intercambio cultural y las migraciones enriquecen y transforman las tradiciones gastronómicas, dando lugar a fusiones y nuevas interpretaciones. En este contexto, las mujeres han desempeñado un papel clave, no solo en la preparación de alimentos, sino también en la preservación y evolución de la riqueza culinaria.

La gastronomía dominicana es un ejemplo claro de cómo el ADN culinario refleja la diversidad cultural e histórica de un país. Este artículo destaca la importancia de la mujer en la formación y desarrollo de la cocina dominicana, mientras subraya la necesidad de valorar y proteger sus raíces. Además, se pone en evidencia cómo las nuevas tecnologías están transformando el ámbito culinario al contar historias de recetas, experiencias y el origen de los ingredientes, contribuyendo a la preservación y promoción de la identidad gastronómica de la República Dominicana.

Algunos turistas consideran una motivación desplazarse a conocer la cocina de determinada zona geográfica como parte de una experiencia de su viaje. Y si bien la comida puede no ser el objetivo principal de un viaje, esta forma parte fundamental del mismo y es a su vez parte del atractivo turístico de un lugar [1].

“Es innegable la representación privilegiada que presenta la mujer ... frente a la alimentación y la preservación de la cultura alimentaria, las tradicionales y su rol en la concepción de una alimentación saludable a través de las comidas típicas”. Las culturas son dinámicas y en su evolución, los conceptos y creencias se adaptan a sus propias necesidades. El rol y la imagen de la mujer preponderante en la cocina, continuadora del patrimonio gastronómico familiar o de la comunidad, están cambiando y por lo mismo, es necesario que las personas (no individualizadas por género) sean capaces de rescatar

recetas o preparaciones culinarias efectivas y necesarias para la mantención y fortalecimientos de las culturas [2].

Se contempla el enfoque a la igualdad de género y el incremento de la participación por parte de la mujer en redes de emprendimiento, promoviendo oportunidades para mejora en la calidad de vida y garantizando el cumplimiento de los derechos de las mujeres, que se encamina a brindar oportunidades de formación y planes de negocio para el desarrollo personal y social [3].

Se sabe que la gastronomía es una extensión de la cultura que lleva tantos años de desarrollo. Esta ha sufrido incontables cambios tanto en su registro de sabores como en las formas en que estos se obtienen, experimentan y comunican. Mientras el tratamiento de la imagen y la narrativa utilizadas evidencian los avances, tendencias y cánones de cada época, el aumento y democratización de las tecnologías ha favorecido el surgimiento de un ecosistema mucho más avanzado y complejo.

Los nuevos roles y formas de interactuar, difundir y promocionar la gastronomía criolla tienen a su alcance estrategias multiplataforma y la posibilidad de aprovechar al máximo la comunicación transmedia. Esto, sumado a la creciente popularidad de la Economía Naranja, presenta un panorama esperanzador en el que sea posible aprovechar la gastronomía para alimentar el cuerpo, conectar comunidades, potenciar sus capacidades de desarrollo y engrandecer la calidad culinaria de las naciones [4], en especial, de la República Dominicana.

El incremento de las madres cabeza de familia cada vez es mayor, puesto que son sometidas a factores psicosociales que impactan a nivel familiar, pues se exponen a: al abandono del padre de familia, situaciones de convivencia disfuncional, maltrato, desplazamiento, dependencia económica, entre otros factores. Este tipo de problemática social conlleva a que la mujer cabeza de familia deba acceder a nuevos roles y adquirir nuevas responsabilidades para el sostenimiento económico de su núcleo familiar. Sin embargo, a nivel social las oportunidades de educación gratuita para ellas son de difícil acceso pues en gran parte el acceso a la educación pertenece al sector privado, por ende,

las ofertas laborales serán escasas, puesto que habitualmente la mayoría de esta población no ha terminado sus estudios básicos.

Las mujeres, cumplen un rol principal en la elaboración de comidas típicas. Ellas, han heredado de sus abuelas o madres ese don por el arte en la cocina y son también parte fundamental en la economía de su hogar. Por ello, se da lugar al objetivo de reconocer el papel femenino, como el que busca seguir ganando su espacio en medio de la gastronomía tradicional en la zona rural y urbana.

Es un reto para todos los actores sociales de la región, que están vinculados a la expresión cultural y su desarrollo, salvaguardar el sentido de la cultura que rebasa lo puramente artístico, yendo más allá en su empeño de rescatar las tradiciones más auténticas de cada polo turístico, pues esos detalles de autenticidad local dan a la gastronomía, el valioso atractivo que no debemos perder.

Perder la identidad culinaria de un país implicaría perder parte de su cultura. Los platos, ingredientes y técnicas culinarias reflejan la historia, las tradiciones y la herencia. Cada plato y receta tienen una historia detrás. Olvidar esto sería la desaparición de tradiciones culinarias únicas que podrían llevar a una pérdida de conexiones intergeneracionales. Podría reducirse el atractivo turístico para los visitantes que buscan experimentar la autenticidad de la cultura dominicana a través de la comida.

La pérdida de una cocina nacional contribuye también al empobrecimiento de la oferta culinaria a nivel mundial, debido al aporte único de ingredientes, sabores y técnicas a esa diversidad gastronómica global. Además de que muchas de las comidas tradicionales de la república dominicana están estrechamente vinculadas a la tierra, el clima y los recursos naturales del sector.

Olvidar el ADN culinario tendría consecuencias que van más allá de la comida en sí, afectando la herencia cultural, la economía, el turismo y la diversidad global. Por lo tanto, es importante valorar y preservar las tradiciones culinarias de la República Dominicana.

Objetivos

General

Determinar los aspectos principales del ADN de la cultura gastronómica dominicana y cuantificar qué tanto influye la mujer en el desarrollo de estos.

Específicos

1. Identificar los emprendimientos gastronómicos con valor patrimonial.
2. Establecer los puntos de interés donde conviene capacitar en gestión del patrimonio cultural gastronómico.
3. Fomentar la preservación de las raíces gastronómicas dominicanas.

Justificación

La buena cocina es expresión máxima de la cultura que infunde vida al individuo y al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad. Y a la vez la práctica culinaria es el producto de la historia de la sociedad de cada comunidad y de sus relaciones con el sistema ecológico al cual pertenece, por lo que la identidad cultural alimentaria se puede considerar el producto de una sedimentación cultural a través del tiempo.

Resulta de gran interés mejorar la calidad y el servicio de las experiencias turísticas, porque esto provoca interés a las personas que relacionan la gastronomía con la cultura, valores, creencias, costumbres y tradiciones del lugar que es visitado.

Es por esto que consideramos importante definir cada uno de estos aspectos, para finalmente fomentar y gestionar la preservación de las raíces gastronómicas dominicanas, a la vez que se empodera a las protagonistas, permitiéndoles conocer sus derechos para que generen ideas que se transformen en bienes y servicios de provecho para la República Dominicana.

II. Material y métodos:

Tipo, enfoque y diseño de la investigación

Esta investigación fue aplicada y de nivel exploratorio, descriptiva no experimental, se desarrolló a partir de la investigación documental-bibliográfica y a la vez de campo, para, conocer sobre el área de estudio.

Este estudio se enfocará en los establecimientos debidamente registrados y formalizados en la República Dominicana que sean icónicos de las regiones o áreas territoriales cuya existencia forma parte de la cultura sociopolítica tradicional dominicana: el Cibao, el Sur y el Este, ya que permiten tener una visión amplia de la diversidad de la realidad dominicana y coordinar acciones que no requieren mayor presencia territorial.

Plan de acción

Los pasos que se siguieron para el logro de los objetivos planteados fueron los siguientes:

1. Revisión bibliográfica.
2. Entrevistas a dominicanos en general, clientes y a cocineras.
3. Establecimiento de los indicadores para identificar gastronomías con valor patrimonial.
4. Desarrollo de la propuesta de gestión del patrimonio cultural gastronómico.
5. Reflexión sobre los hallazgos obtenidos.
6. Transcripción y documentación escrita de las conclusiones y recomendaciones.
7. Publicación de resultados para su divulgación en redes sociales para su difusión nacional e internacional.

Población y muestra

Para las entrevistas se seleccionaron emprendimientos que ofrecen experiencias únicas y auténticas que combinan la gastronomía con la historia y cultura de cada región, y que promueven el turismo comunitario sostenible.

Por muestreo aleatorio simple, se encuestaron a 150 personas de diversos géneros y edades para conocer la opinión de ellos en cuanto a quiénes transmiten las costumbres culinarias en sus hogares y observar relaciones en cuanto a lo arrojado en la literatura a través de la investigación documental-bibliográfica.

Las herramientas utilizadas incluyen:

- Análisis de la literatura.
- Investigación a través de encuestas.
- Entrevistas.
- Análisis de la información relevante proporcionada por profesionales del área.
- Análisis de resultados.

La gastronomía, definida como el conjunto de técnicas y conocimientos sobre alimentos, nutrición y bebidas, no solo satisface necesidades básicas, sino que también es una expresión cultural que refleja identidad y tradiciones [5,6,7]. En la República Dominicana, la gastronomía es el resultado de una mezcla cultural de influencias indígenas, africanas y europeas, creando una cocina criolla que combina productos como la yuca, el plátano y el cacao, junto con técnicas tradicionales como el uso del pilón y la preparación de sofritos [8,9]. Estas prácticas no solo preservan la herencia cultural, sino que también impulsan la economía a través del turismo y la exportación de productos locales.

La participación de las mujeres ha sido fundamental en la preservación y transmisión de recetas tradicionales. Históricamente, ellas han sido las principales encargadas de la cocina, contribuyendo a la innovación culinaria y al fortalecimiento de la identidad cultural [10,11]. Este legado se refleja en la preferencia por platos como La Bandera, el Sancocho y el Mangú, considerados símbolos de la gastronomía dominicana [12].

Iniciativas como Casabe Doña Mechi y Chokolala destacan el turismo gastronómico como una herramienta para el desarrollo sostenible, promoviendo tanto la economía naranja como la valorización cultural [16,17]. Con una industria alimentaria que en 2020 aportó cerca de 98 mil millones de pesos al PIB, la gastronomía dominicana es un motor clave para el crecimiento económico del país y una fuente de orgullo nacional [10,18].

III. Resultados:

Los Institutos dominicanos especializados en la formación en el área de la culinaria, ofrecen cursos, talleres, carreras técnicas y formaciones generales en el área:

1. Instituto Culinario Dominicano
2. Culinary Arts
3. A&B Masters
4. Knife Culinary Space
5. Risk Escuela Culinaria
6. Centro Superior de Hostelería de la Cámara de Comercio, Industria y Turismo Domínico-Portuguesa.
7. Escuela de Gastronomía Mariano Moreno
8. Escuela de Cocina Gourmet Pucheu
9. Kitchen Center
10. JH Cooking School
11. Academia Profesional Bartender On
12. Centro de Experiencia Gastronómica de Levapan
13. Jacada Academy
14. Academia de Gastronomía Dominicana

Figuras sobresalientes de la gastronomía dominicana actual

Chef María Marte

Chef Jacqueline Henríquez

Chef Ana Lebrón

Inés Páez Nin (Chef Tita)

Análisis de los resultados obtenidos a través de la encuesta realizada.

El análisis de los resultados obtenidos a través de la encuesta realizada muestra una relación directa entre la gastronomía dominicana y la influencia de las mujeres en su preservación, enseñanza y evolución. A continuación, se destacan los hallazgos más relevantes:

1. Distribución por Edad:

Los encuestados se dividen en cuatro rangos etarios, con el 28.21% entre 45-54 años, seguido por el 21.79% entre 18-24 años. Este rango etario destaca la diversidad de perspectivas sobre las tradiciones culinarias.

2. Definición de un Plato Dominicano:

Las respuestas destacan la riqueza cultural y simbólica de los platos dominicanos, describiéndolos como combinaciones únicas de ingredientes locales que reflejan influencias históricas. Ejemplos incluyen términos como “arte y gastronomía” y “sabores intensos y variados”.

3. Platos Más Complicados de Elaborar:

El Sancocho y el Pastel en Hoja son percibidos como los más complejos (32.5% cada uno), seguidos por el Chivo Guisado (25%).

4. Platos Favoritos:

El Sancocho lidera con el 32.05%, seguido por La Bandera (28.21%) y el Mangú con Tres Golpes (16.03%). Esto evidencia una preferencia por platos tradicionales con valor cultural.

5. Aprendizaje de Cocina:

Un 81.2% aprendió a cocinar gracias a mujeres de sus familias o personal de servicio. Solo el 18.8% lo hizo a través de medios digitales, lo que refuerza el rol de las mujeres como transmisoras culturales.

6. **Preferencias al Cocinar:**

La Bandera (57.58%) y el Mangú (50.76%) son los platos más preparados en casa, destacando su relevancia en la dieta diaria.

7. **Quienes Cocinan en Casa:**

La madre es la figura predominante (50.76%), seguida por ayudantes del hogar (34.85%) y la esposa (37.93%). Esto subraya la centralidad de la mujer en la preparación de comida típica.

8. **Técnicas Culinarias:**

Más del 65% atribuyen la transmisión de técnicas culinarias a madres y abuelas, mientras que el resto menciona redes sociales y literatura.

9. **Custodias de los Secretos Culinarios:**

Más del 85% señala a las madres y abuelas como guardianas de los secretos culinarios dominicanos, seguidas por tías y ayudantes de servicio.

10. **Impacto Social:**

El 72.72% relaciona sus mejores recuerdos gastronómicos con figuras femeninas, reafirmando el impacto social de las mujeres en la cultura dominicana.

Los datos confirman el papel fundamental de las mujeres como preservadoras y transmisoras de la cultura gastronómica dominicana. Su influencia trasciende generaciones, fortaleciendo no solo la identidad cultural, sino también el impacto social de la gastronomía como vehículo de memoria colectiva y desarrollo económico.

Propuesta de gestión del patrimonio cultural gastronómico

Después de este recorrido, es importante puntualizar, ¿Qué se puede hacer en la República Dominicana para no solo dejar un legado en el país sino en el mundo, a través de su gastronomía?

Para que una comida sea reconocida y convertida en patrimonio nacional, generalmente se deben cumplir una serie de criterios que reflejen su importancia cultural, histórica y social.

Aunque los detalles pueden variar según el país y su marco legal, aquí proponemos algunos aspectos clave que pueden considerarse:

1. Destacar la vinculación cultural e identidad nacional: La comida debe estar profundamente arraigada en la cultura y la identidad de la nación. Debe reflejar prácticas culinarias tradicionales y ser un elemento esencial de la vida cotidiana y las celebraciones.
2. Fomentar la historia y tradición: La comida debe tener una historia rica y ser parte de una tradición culinaria que haya sido transmitida a lo largo de generaciones. Su origen y evolución a lo largo del tiempo son aspectos importantes. Desde el ministerio de cultura, se puede difundir entre los ciudadanos jóvenes información relevante.
3. Mantener claro el significado social: La comida debe tener un significado social y comunitario. Puede estar asociada con celebraciones, rituales, festivales u ocasiones especiales que unan a la comunidad y fomenten el sentido de pertenencia.
4. Divulgar el conocimientos y técnicas específicas: La preparación de la comida puede requerir técnicas, conocimientos y habilidades específicas que son transmitidas de generación en generación. Estos conocimientos tradicionales son una parte integral del patrimonio. Pudiera usarse como estrategia de marketing en productos nacionales básicos de la gastronomía dominicana.
5. Promover el uso de ingredientes locales: La comida suele estar compuesta por ingredientes autóctonos y locales que son representativos de la región o el país. Estos ingredientes contribuyen a su autenticidad y sabor característico.
6. Enlazar la comida como impacto en la cultura y la sociedad: La comida debe tener un impacto significativo en la cultura y la sociedad, más allá de su mero consumo. Puede influir en la forma en que las personas interactúan, se relacionan y se comunican.
7. Reconocer y apoyar a la comunidad: La comunidad local y la sociedad en general deben reconocer y valorar la importancia de la comida como parte de su patrimonio cultural. Esto puede manifestarse a través de festivales, eventos y esfuerzos de preservación.
8. Proteger y promover: Para asegurar que la comida se conserve como patrimonio nacional, a menudo se requiere protección legal o medidas de salvaguardia. Esto puede incluir el reconocimiento oficial por parte de las autoridades culturales y la implementación

de políticas para su preservación y promoción. Puede ser una buena práctica hacer el registro legal de lo que es autóctono de la República Dominicana.

9. Hacer un inventario sobre la representatividad geográfica y diversidad: Es importante que la comida sea representativa de una región geográfica o subcultura específica dentro del país. Esto contribuye a la diversidad del patrimonio culinario nacional. Esto atraería turistas a lugares específicos destacados por ciertas comidas.

10. Integración institucional de los diversos sectores para la contribución la identidad nacional: La comida debe ser vista como una contribución significativa a la identidad nacional y al orgullo cultural de la nación. Debe ser valorada como parte integral de la herencia y la historia del país.

El proceso de convertir una comida en patrimonio nacional implica un reconocimiento formal de su importancia cultural y su papel en la construcción de la identidad y la comunidad. Logro que ya se ha avanzado. Los gobiernos, las instituciones culturales y las comunidades locales desempeñan un papel clave en este proceso [19].

Puede crearse un plan para el rescate, salvaguarda y promoción de la comida tradicional dominicana como una de las expresiones más sobresalientes del Patrimonio Cultural del país.

Para esto, se pueden seguir tres pasos básicos:

1. Elaborar un exhaustivo Expediente de Candidatura y un intenso análisis. Esto es fundamental para que el objetivo se logre con éxito y la cocina dominicana pase a ser Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

2. De los platos más icónicos, destacarles cierta antigüedad y continuidad histórica, ya que, también gozan de un papel importante como elemento de identidad para los dominicanos, debe ser de elaboración colectiva, apoyados en productos originarios de esta tierra y presumir la gran creatividad en los cocineros, esos que a lo largo de los siglos han ido perfeccionando la gastronomía dominicana. Debe evidenciarse que es una dieta muy auténtica.

3. Verificar cuales platos combinan técnicas contemporáneas que le otorgan el carácter de innovación y adaptación constante. Eso es lo que logra que se conserven y permanezcan a lo largo de varias generaciones.

IV. Discusión

Dentro de la integralidad de los retos a los que se enfrenta cualquier gastronomía hoy en día, pudiera mencionarse: medio ambiente, cambios de patrones agrícolas para la producción de alimentos, la invasión de alimentos exógenos que vienen a romper el equilibrio de la dieta tradicional, también los asuntos del comercio transnacional que hacen que se importen muchos productos y recibir a cambio otros que no son los mejores para la alimentación de ese lugar.

El patrimonio gastronómico, las cocinas regionales y locales se han vuelto en un poderoso atractivo para el turismo interno y externo. La gente se mueve en busca de nuevos sabores, sabores originarios. El turismo ha evolucionado mucho y ahora el concepto de destinos gastronómicos es importantísimo. Es un hecho que la gente busca museos, centros históricos y playas, pero buscan también dónde comer sabroso y bien. En ese sentido la cocina dominicana tiene un potencial atractivo competitivo. No solo con sus platillos, sino con la pasión, creatividad, calor y amor a la vida que imprimen en éstos sus creadores.

V. Conclusiones

La gastronomía dominicana, rica en influencias indígenas, españolas, africanas y árabes, es una expresión vital de la identidad cultural del país. Detrás de cada plato típico, como el sancocho, el mangú o el arroz con habichuelas, yace una historia y tradición transmitida a través de generaciones, donde las mujeres han desempeñado un papel central. Durante siglos, han sido las principales responsables de la preparación de alimentos, tanto en el hogar como en emprendimientos culinarios, siendo líderes en la innovación y creación de platos emblemáticos. Este protagonismo no solo refuerza la herencia cultural, sino que también las posiciona como agentes clave en la transmisión de valores y en la preservación de la cocina dominicana.

Además, la gastronomía se entrelaza con el derecho cultural y la economía naranja, resaltando la necesidad de proteger el patrimonio culinario a través de sistemas como la denominación de origen. Los chefs y emprendedores gastronómicos son fundamentales en esta tarea, promoviendo la calidad y autenticidad de los productos locales. La gastronomía dominicana, como atractivo turístico, exige estándares de calidad que garanticen la satisfacción de millones de visitantes anuales, consolidando su relevancia en la economía y en la proyección cultural del país. Fomentar la participación femenina y reconocer su liderazgo en el sector es esencial para seguir desarrollando esta riqueza cultural y económica.

Recomendaciones para trabajos futuros

- Diseñar estrategias de gestión del patrimonio cultural gastronómico para el desarrollo de los emprendimientos turísticos en puntos de interés de la República Dominicana.
- Educar en materia de gestión, para el fortalecimiento de los emprendimientos gastronómicos que mayor valor patrimonial tengan.
- Someter para su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial algunos de los platos icónicos del país, para el soporte de la preservación en el tiempo de los mismos; además de su reconocimiento internacional.
- En palabras de Mercy Fernández, “Los proyectos de turismo están más enfocados en aventura, no realmente en cultura.” Por lo que se propone la identificación de oportunidades de desarrollo cultural gastronómico y su incorporación a las ofertas turísticas actuales.
- Fomentar iniciativas que legalmente protejan el patrimonio culinario dominicano, y sus influencias; esto para el desarrollo del derecho cultural gastronómico en nuestro país.

VI. Referencias

- [1] Esquivel, L. (2021). La importancia de las cocineras tradicionales como portadoras del patrimonio cultural gastronómico y turístico en la plaza de mercado de La Perseverancia de Bogotá D.C. (Trabajo de grado). Corporación Universitaria Minuto de Dios, Bogotá – Colombia.
- [2] Troncoso-Pantoja, Claudia et al. (2019). Significancia gastronómica de recetas favoritas en mujeres adultas mayores. *Estud. soc. Rev. aliment. contemp. desarro. reg.* [online]. 2019, vol.29, n.54 [citado 2023-04-29], e19776. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2395-91692019000200111&lng=es&nrm=iso. Epub 30-Abr-2020. ISSN 2395-9169. <https://doi.org/10.24836/es.v29i54.776>.
- [3] Hernández, L. Amaya, D. (2022). Propuesta de un plan de emprendimiento para la unidad gastronómica de la Casa Social de la Mujer - Municipio de Soacha (Trabajo de grado). Corporación Universitaria Minuto de Dios, Soacha - Colombia
- [4] CRESPIAL, Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina (2020). *Patrimonio Cultural Inmaterial y Conflicto Armado. Reflexiones sobre Patrimonio Cultural Inmaterial en Latinoamérica.*
- [5] Frieri, Sandra (Comp.) (2014). *Manual de herramientas participativas para la identificación, documentación y gestión de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial. Convenio Patrimonio Cultural Inmaterial desde la perspectiva local.* Bogotá: Ministerio de Cultura & Tropenbos Internacional Colombia.
- [6] Galarza Cachiguango, I. S., Aguinaga del Hierro, C. A., y Guevara Aroca, F. X. (2023). *Gastronomía. Una aproximación a su historia, epistemología y corrientes.* TURPADE. *Turismo, Patrimonio y Desarrollo*, 2(18), 1-16. <https://doi.org/10.21640/rt.v2i18.53>
- [7] Roberto Cassá. (1974). *Colección Historia y Sociedad No. 11: Los tainos de la Española.* Editora de la UASD. Santo Domingo, República Dominicana.

[8] Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT.

[9] Martínez Sosa, M., Liriano, L., Batista Schriels, G. (2022). "Comunicación culinaria en República Dominicana: tecnología, chefs, food stylists y foodies". En: Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos. 25-26 noviembre, 2021, Valencia, España. pp. 263-282. <https://doi.org/10.4995/EGEM2021.2021.13408>

[10] Buitrago R., F. & Duque, M., I. (2013). La economía naranja: una oportunidad infinita. Banco Interamericano de Desarrollo. <https://publications.iadb.org/publications/spanish/viewer/La-Econom%C3%ADa-Naranja-Una-oportunidad-infinita.pdf>

[11] Peers, Laura y Brown, Alison K. (ed.), (2003). Museum and Source Communities. A Routledge Reader (en inglés). Londres y Nueva York: Routledge. p. 1. ISBN 9780415280525.

[12] Institut Català de la Mediterrànea (1999). El espacio mediterráneo latino: cultura, empresa, paisaje, población y cooperación (1. ed edición). Icaria. p. 165. ISBN 84-7426-397-2. OCLC 40913343

[13] Barbancho Cisneros, F. J. (2000). La dieta mediterránea un modelo saludable de cultura alimentaria: estudio de sus orígenes e implantación actual. Universidad de Extremadura.

[14] Castellanos Arenas, Mariano. (2014). El patrimonio cultural territorial: paisaje, historia y gestión (en spa.). Adabi de México / Fundación Alfredo Harp Helú / Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. ISBN 978-607-8344-06-2. OCLC 908160238.

[15] Burón Díaz, Manuel (2019). El patrimonio recobrado. Museos indígenas en México y Nueva Zelanda. Madrid: Marcial Pons. p. 13. ISBN 9788416662913.

[16] McKercher, Bob; Okumus, Fevzi; Okumus, Bendegul (1 de octubre de 2008). «Food Tourism as a Viable Market Segment: It's All How You Cook the Numbers!». Journal of Travel & Tourism Marketing (en inglés) 25 (2): 137-148. ISSN 1054-8408.

[17] Batista Georgina (2022). Casabe Doña Mechi: un viaje en el tiempo lleno de sabor. Disponible en línea: <https://quemashago.com/pa-que-sepas/casabe-dona-mechi-un-viaje-en-el-tiempo-lleno-de-sabor>

[18] Batista Georgina (2022). Chokolala: mujeres dominicanas que endulzan más que chocolates. Disponible en línea: <https://quemashago.com/pa-que-sepas/chokolala-mujeres-dominicanas-endulzando-mas-que-sus-chocolates>

[19] San Martín, Patricia Silvana & UNESCO Office Montevideo and Regional Bureau for Science in Latin America and the Caribbean (2022). Patrimonio cultural inmaterial e inclusión social: aportes para la agenda de desarrollo de la era post-COVID en América Latina y el Caribe. ISBN: 978-92-3-300178-7.