



Turismo **En**
COMUNidades

Revista Científica de Turismo

ISSN. Depósito Legal: ppi201402ME4569

Año 4 Núm Único Ene-Dic 2025

**Un diálogo sobre
sostenibilidad, inclusión
y gastronomía local**

Los emprendimientos en dulcería criolla de los estudiantes de la Universidad Nacional del Turismo extensión Los Roques como propuesta de proyecto socio productivo para la diversificación del Turismo Cultural y Gastronómico.

Esp. Adriana Blanco Mejías, Licdo. Francisco Urbina Sánchez y Br. Wendy Narváez

Resumen

Como parte de las políticas del Gobierno Bolivariano de Venezuela a través del Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria y del Ministerio del Poder Popular para el Turismo se crea la Universidad Nacional del Turismo (UNATUR) contando con la sede Barcelona y el Núcleo Hotel Escuela de los Andes Venezolanos, este último diseñó el Diplomado en Gestión de Empresas de la Hospitalidad, que conjuntamente con gestiones de la Jefatura de Gobierno del Territorio Insular Francisco de Miranda hicieron posible la creación de la UNATUR Extensión Los Roques, siendo la primera casa de estudios universitarios presente en el Archipiélago del Caribe Venezolano desde cuyo Programa Nacional de Formación en Turismo se llevan a cabo Proyectos Socio Productivos en las áreas de Gastronomía.

Palabras Clave

Turismo, Gastronomía, Proyectos Socioproductivos.

Introducción:

Nuestra dulcería criolla es el resultado de nuestra diversidad cultural, donde confluyen las tradiciones, sabores, aromas, sazones, condimentos, y especias indígenas, africanas y europeas. En un principio los dulces criollos se elaboraban básicamente con papelón, harina de maíz y frutas como el plátano, el cambur, el coco, la guayaba, posteriormente, se fueron incorporando nuevos sabores, ingredientes y recetas de otras culturas que han enriquecido nuestra dulcería. Buñuelos de yuca, polvorosas, huevos chimbos, almidoncitos, mazamorra melcocha, cabello de ángel, ruscano o aliado y golfeados, son algunos dulces criollos más reconocidos por los venezolanos.

El emprendimiento es el proceso de diseñar, lanzar y administrar un nuevo negocio, que generalmente comienza como una pequeña empresa o una emergente, ofreciendo a la venta un producto, servicio o proceso. Los negocios de dulces criollos han ganado popularidad en los últimos años y en la actualidad muchas personas han emprendido con la venta de dulces, pasteles, galletas y postres desde casa; lo que los ha convertido en dulcerías minoristas regulares que operan con baja producción y buenos ingresos.

Parque Nacional Archipiélago Los Roques:

El Archipiélago de Los Roques] agrupa un conjunto de islas y cayos en las Antillas Menores pertenecientes a Venezuela que poseen una superficie estimada en 40,61 km² y que están ubicados entre el archipiélago Las Aves (al oeste) y la isla de La Orchila (al este) a 176 km al norte de la ciudad de Caracas y que representa uno de los principales atractivos turísticos del país, forma parte del Territorio Insular Francisco de Miranda, es parque nacional y según estimaciones en el año 2014 contaba con 3100 habitantes fijos (siendo la dependencia federal más poblada). Tiene una superficie aproximada de 221.120 hectáreas entre espacios marítimos y terrestres, y es considerado el segundo parque marino más grande de América Latina (Parque nacional Archipiélago de Los Roques). Además el archipiélago posee el arrecife coralino más grande del Caribe.

Se cree que el archipiélago aparece en la cartografía de los colonizadores españoles a partir de 1529, siendo reclamadas oficialmente por éstos a partir de 1589 como parte de la Provincia de Venezuela.

]En el siglo XVIII se establece en las islas la Sociedad Mercantil Real Compañía Guipuzcoana y se le dio nombre a las primeras islas del archipiélago (Gran Roque, Carenero, Cayo Sal, etc.) en esa época comenzaron a llegar pescadores temporales y en el siglo XIX se comienza con la explotación de las salinas y el guano.

En 1871 el presidente Antonio Guzmán Blanco integra las islas al llamado archipiélago Colón, división administrativa creada para agrupar parte de los territorios caribeños venezolanos.

Alrededor del año 1886 se tiene referencia de la llegada de habitantes que venían de las cercanas Antillas Neerlandesas, Aruba, Curazao, etc. Que dejaron como legado algunos de los nombres exóticos dados a algunas islas o cayos (por ejemplo Francisquí, Madrisquí, Krasquí, Selesquí). El sufijo "quí" corresponde al término inglés (y de otros idiomas) "key", que significa cayo.

Finalmente, en octubre de 2011 todas las islas del archipiélago Los Roques son integradas al Territorio Insular Miranda según decreto presidencial 8549 del 1 de noviembre de 2011, publicado en la gaceta oficial N° 39797, una subdivisión de las Dependencias Federales con capital en el Gran Roque.

La Gastronomía en Los Roques:

- Gastronomía: "Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos." (Brillat, S. 2010, p.58)
- Turismo Cultural: "Se define como aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico" (Sergio, 14 de mayo, 2015. Turismo cultural, México. Secretaría de turismo.)
- Turismo Gastronómico: "El surgimiento de un turismo que busca restaurantes y lugares públicos, donde se pueda comer bien, con el mismo entusiasmo con el que antes se buscaban iglesias románicas" (Alfredo Saramago, 2002:17)

En este sentido, si bien entre las motivaciones del viaje de los turistas a Los Roques se encuentran Turismo del Sol y Playa, Ecoturismo y Turismo Deportivo, la gastronomía juega un papel fundamental en todo momento de la visita; para lo cual es fundamental impulsar el desarrollo de proyectos orientados a posicionar las buenas prácticas en Turismo Cultural Gastronómico y en especial el desarrollo de proyectos socio productivos que integren la universidad con la comunidad.

Productos Elaborados por los estudiantes de la Universidad Nacional de Turismo como parte de sus proyectos socio productivos:

Ponche de Crema: Definición, breve historia y receta.

Bebida alcohólica típica de Venezuela hecha a base de azúcar, alcohol etílico y leche. Se consume especialmente en épocas navideñas. Por lo general, se sirve frío, en tazas pequeñas, ya sea como aperitivo o pousse-café.

No se ha podido determinar el origen de la receta de este producto comercial. Sin embargo, fue el químico y perfumista Eliodoro González Poleo quien lo introdujo al mercado, a través de su propia empresa “La Licorería Central”. Ponche crema causó sensación en la Feria Mundial de San Luis de 1904, la primera feria que reunió los inventos y novedades del siglo XX. De igual manera le fue entregado por los ingleses el premio “Grand Prix”, en Londres. El Ponche Crema tiene diversas versiones, algunas de ellas comerciales aunque no han tenido el éxito del producto original. En Mucuchíes, se prepara uno aromatizado con clara de huevo batida y ralladura de limón. Más contemporánea es una con auyama, sobre todo para quienes no pueden o quieren consumir huevos.

Varios años después del fallecimiento de Eliodoro González, en 1946 comienza la llamada era moderna de ponche crema cuando se establece una alianza estratégica con H.L Bulton y Francisco Monteverde, fusionando la compañía a “Complejo Licorero del Centro 2020”.

Receta:

Ingredientes:

- 1 Lata de leche condensada (389g).
- 1 1/2 Taza de leche líquida.
- 1 Trozo de piel de limón.
- 4-5 Clavos de olor.
- 1 Ramita de canela.
- 3 Yemas de huevo.
- 1 Cucharadita de maicena.
- 1 Taza de ron.
- Ralladura de nuez moscada.

Preparación:

1. En una olla colocar la leche condensada, leche líquida, la piel de limón, clavos de olor y canela, revuelva y caliente sin dejarla hervir.
2. En un pequeño tazón colocar las yemas y agregar la cucharadita de maicena y mezclar bien.
3. Cuando la leche esté caliente, agregar una taza de esta mezcla a las yemas con la maicena y mezclar rápidamente, este proceso se conoce como temperar las yemas. Agregar esa mezcla de huevos y leche al resto de la leche y seguir cocinando a fuego medio y revolviendo constantemente hasta que la mezcla espese.
4. Bajar del fuego y dejar enfriar por unos minutos. Colar la preparación para descartar todas las especias.
5. Agregar el ron y revolver; ir probando la cantidad de licor que desee, agregar la nuez moscada recién rallada al gusto.
6. Dejar enfriar y envasar en botellas de vidrio. ¡Servir frío y disfrutar!

Dulces y mermeladas criollas: Definición, breve historia y receta.

Cuando hablamos de dulcería venezolana nos referimos a una lista extensa de postres, tortas, golosinas y demás dulces, que con el pasar del tiempo se han hecho parte de nuestras tradiciones y nuestras costumbres culinarias. Originalmente se contaba con una gama de productos elaborados a base de papelón, harina de maíz y frutas como el coco, el cambur y la guayaba. Su procedencia es de origen indígena y son parte de nuestro menú desde tiempos inmemoriales, ejemplo de estos son: el majarete, los gofios de tequiche, las melcochas, los coquitos y el pan de horno.

Todos estos postres llegan, nacen y se perfeccionan en tiempos de la colonia y son parte importante de nuestra tradición culinaria. De igual forma destacan entre los postres más reconocidos de la cocina venezolana, los preparados en almíbar, compuestos de frutas y azúcar, aromatizados con ramas de canela o clavitos de olor en algunas ocasiones, entre estos dulces destaca el dulce de lechosa.

Dulce de Lechosa: El dulce de lechosa es un dulce tradicional del país. Es una conserva de lechosa o papaya que se elabora tradicionalmente en navidad y semana santa. Es originario de San Rafael del Piñal.

Receta:

Ingredientes:

- 2 kilos de lechosa verde.
- 1 Kilo de azúcar blanca.
- ½ Kilo de papelón.
- 6 Ramitas de canela.
- 4 Cucharaditas de canela.
- 4 Litros de agua.
- 2 Hojitas de limón.
- 1 Cucharadita de vainilla.
- Clavitos de olor al gusto.
- Una pizca de sal.

Preparación:

1. Se procede a limpiar la lechosa, hacer las incisiones, para el siguiente día este seca.
2. Una vez que se realiza el lavado de la fruta, se procede a pelar, y limpiar de semillas, cortar a la mitad.
3. Ahora se cortan y saca tajadas gruesas de aproximadamente 2,5cm de ancho a lo largo de la fruta. Estas se lavan y se remojan en los cuatro litros de agua, indicados en los ingredientes y se le coloca el bicarbonato. Estarán allí por 30 minutos. Al terminar se escurren y enjuagan, para ir al fuego.

4. Colocar en la olla sin agua las tajadas y rociar el azúcar blanco, moreno y papelón, equitativamente, otra capa de tajadas y otra de azúcar hasta completar la olla. Tapada a fuego bajo por 45 minutos. Pasado el tiempo, se agregan los trozos de canela, las hojas de limón y naranja, los clavitos dulces y tapamos por 30 minutos, verificas el color y dejas destapada por 30 minutos más. Hasta que estén doradas.
5. Dejar enfriar y envasar.

Nota: debe quedar firme por fuera y suave por dentro.

Otra de las recetas más insignes de la cocina venezolana son las conservas de coco estas adornan las cabezas de muchas mujeres con su piel tostada por el sol que anuncian incansablemente las dulzuras morenas en las playas, calles y carreteras.

Se dice que la receta data de la Caracas de antaño, cuando estas mujeres de raza africana la preparaban, como postre para, repartirse entre los pequeños de su comunidad, y que ellos se entretuvieran y las dejaran cumplir con sus sabores en las casas de los señores feudales donde eran esclavas.

Receta:

Ingredientes:

- 1 Litro de agua.
- 4 Cocos.
- 2 Kilos de azúcar.
- Ralladura de limón (opcional)

Preparación:

1. Primero pelamos los cocos y los rallamos.
2. Una vez rallados los cocos los colocamos en una olla con el azúcar y el toque de ralladura de limón.
3. Los ponemos a fuego medio y revolvemos constantemente con una paleta.
4. Cuando ya se esté reduciendo el agua la retiramos del fuego y la extendemos en un papel con la ayuda de una paleta o cuchara.
5. Una vez frío procedemos a cortar y disfrutar.

Análisis y Discusión:

El emprendimiento es un concepto que ha venido tomando fuerza en los últimos 20 años puesto que el mundo está cambiando su manera de pensar, es decir, las personas no quieren ser empleados, quieren tener sus propias ideas de negocio y convertirlas en empresas o simplemente vender estas ideas de negocio a empresas multinacionales.

Esta nueva forma de pensar ha hecho que las personas cada vez centren sus esfuerzos en el campo de la innovación y el emprendimiento para poder crear una idea de negocio exitosa, y en UNATUR nos enseñan a tener en cuenta que no solo es tener una buena idea de negocio, sino que lo más importante es trabajar día a día. Puesto que para tener éxito en el proceso de emprendimiento es cuestión de tiempo y trabajo para lograr una excelente empresa.

“La única parte donde el éxito aparece antes que el trabajo es en el diccionario” (Sasoon, 2017)

Referencias para profundizar:

- <https://haimaneltrouidi.com/la-dulceria-criolla-venezolana-i/>.
- <https://aprende.com/guia-para-negocios-de-postres/>.
- <https://cookpad.com/ve/amp/recipes/1635175-dulce-de-lechoza-de-feli>
- <https://www.bizcochosysancochos.com/2016/11/como-hacer-ponche-crema-venezolano.html?m=1>
- https://www.venezuelatuya.com/cocina/dulceria_criolla.htm
- <https://revistalatinanc.com/2020/10/24/24/langosta-al-ajillo-con-mantequilla-y-hierbas/>