

Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor*

Heritagisation, Public Policies and Tourism: Traditional Gastronomies in Mexico, Management and Valorisation

RECIBIDO: 7-02-2020 // ACEPTADO: 17-11-2020

Federico Gerardo Zúñiga Bravo

Dirección de Etnología y Antropología Social

Instituto Nacional de Antropología e Historia

(DEAS-INAH)

Resumen

Este texto se propone analizar el papel de las políticas públicas y programas institucionales promovidos por el Estado mexicano respecto a la gestión y valoración de la diversidad culinaria tradicional de México, a partir de su inclusión en las Listas Representativas del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO, como patrimonio alimentario. A la par de su explotación como recurso turístico y económico. Para ello, se describen algunos de los principales programas que, como parte de las políticas económicas, turísticas y culturales, han impulsado su consumo con el propósito de fomentar el turismo gastronómico y cultural a nivel nacional y global.

Abstract

This text analyzes the role of public policies and institutional programs promoted by the Mexican State regarding the management and valuation of traditional culinary diversity of Mexico, based on its inclusion at the Representative Lists of the Intangible Cultural Heritage of Humanity of UNESCO, as food heritage. Along with its exploitation as a tourist and economic resource. For this, some of the main programs are described that, as part of economic, tourist and cultural policies, have promoted their consumption with the purpose of promoting gastronomic and cultural tourism at national and global levels.

* Este artículo ha sido realizado en el marco del proyecto “Gestión turístico-cultural del patrimonio a través de la Ruta Don Vasco, en el estado de Michoacán” (30545). Proyecto adscrito a la Dirección de Etnología y Antropología Social del Instituto Nacional de Antropología e Historia (DEAS-INAH), financiado por el Sistema Institucional de Proyectos INAH.

El documento se divide en tres secciones: la primera plantea una reflexión teórica desde el enfoque de la antropología de la alimentación y los estudios críticos del patrimonio sobre la patrimonialización de las culturas alimentarias y las cocinas tradicionales, en el marco de la declaratoria emitida por UNESCO en noviembre de 2010. En la segunda sección se aborda la relación entre patrimonialización y políticas públicas respecto al aprovechamiento económico de las cocinas tradicionales para la promoción del turismo gastronómico y cultural. En el tercer apartado se describe la función que cumplen los programas emanados, desde hace aproximadamente 10 años, de las políticas públicas orientadas a la gestión y puesta en valor de las cocinas tradicionales en el ámbito del mercado gastronómico nacional y global.

Palabras clave: patrimonialización; políticas públicas; turismo; cocinas tradicionales; México.

This article is divided in three sections: the first raises a theoretical reflection from an anthropology of food approach and critical heritage studies over patrimonialization of food cultures and traditional cuisines, within the framework of the declaration issued by UNESCO in November 2010. The second section addresses the relationship between patrimonialization and public policies regarding the economic use of traditional kitchens for promoting gastronomic and cultural tourism. The third section describes the role of the programs emanating, for approximately 10 years, from public policies oriented to manage and enhance traditional kitchens in the field of the gastronomic market.

Keywords: patrimonialization; public policies; tourism; traditional cuisine; Mexico.

Introducción

A partir de la patrimonialización de la denominada cocina tradicional mexicana para ser incluida en las Listas Representativas del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO en 2010, además de constituir un medio para la salvaguardia, revaloración y difusión de las cocinas indígenas-campesinas y populares ha implicado también su gestión y puesta en valor como recurso turístico. Paralelamente se han constreñido las relaciones entre patrimonio, mercado y estrategias políticas a partir de diversas lógicas (institucionales, jurídicas y administrativas (Chaves et. al. 2016).

Esto conlleva reflexionar sobre el papel del patrimonio alimentario en el ámbito del turismo y las políticas públicas, al ser visto como bien de consumo y un recurso estratégico para dinamizar las economías locales, regionales y nacionales, como ocurre en el caso de México. Ya que, además de su patrimonialización (Álvarez 2010; Linck 2011, 2018; Bak-Geller, Matta y Suremain 2019), esto ha traído consigo diversos procesos mediante los cuales ha sido transforma-

do o re-significado como producto *gourmet* (Palomino 2016; González 2018); como factor de segmentación del mercado turístico (Brambilla et al. 2018), en su conversión como *souvenir* (Hitchcock 2005) o como elemento de marketing cultural en el contexto de festivales, concursos y eventos masivos (Richard y Ruíz 2017). Aunado a su instrumentación política (Camacho 2016) en distintos escenarios: transnacionales, nacionales, regionales, locales, urbanos y rurales.

A ello habría que agregar la intervención de diferentes actores (institucionales, empresariales, sociales y comunitarios) respecto a su apropiación, asignación de valores y usos, lo que ha propiciado, como resultado del proceso de patrimonialización, consensos y tensiones a partir de los cuales se producen “nuevas significaciones que pueden ser movilizadas tanto para fines económicos como políticos, culturales y sociales” (Bak-Geller, Matta y Suremain 2019: 19).

Incluso se puede hablar de un proceso de academización, si se considera que la cocina tradicional, como expresión del patrimonio inmaterial y alimentario, no sólo se ha vuelto objeto de análisis por parte de diversas disciplinas con relación a los procesos referidos líneas arriba, sino que también se ha incorporado en planes de estudio de grado, posgrado, especializaciones y diplomados¹.

Aunque la declaratoria otorgada por UNESCO ha servido para revalorar y recuperar productos ingredientes, recetarios y un conjunto de saberes y técnicas de diversas cocinas locales-regionales con el fin de reivindicar la(s) identidad(es) a escala nacional y regional, esta categoría patrimonial ha sido igualmente aprovechada como estrategia política y económica para, en este caso, fomentar el turismo gastronómico en el ámbito del turismo cultural.

En ese sentido, las acciones y estrategias de salvaguardia recomendadas por este organismo supranacional se tratan de replicar en otras latitudes del país, con el propósito de que cada entidad federativa emita declaratorias de sus cocinas tradicionales como patrimonio cultural intangible estatal². A la par de generar una serie de programas y políticas públicas que, en concreto, buscan gestionar y diversificar la oferta del mercado interno e internacional al incorporar las cocinas tradicionales y populares del país como manifestación de la gastronomía nacional mediante diferentes productos turísticos y actividades: compilación y publicación de recetarios, festivales, ferias, concursos, encuentros gastronómicos y de cocina tradicional-popular y rutas temáticas (categorizadas de

1 Para profundizar en el tema, véase Reyes, Guerra y Quintero (2017).

2 Como ha ocurrido en los estados de Baja California, Oaxaca, Nayarit, San Luis Potosí, Guanajuato, Tlaxcala y Veracruz, declarando sus cocinas tradicionales como patrimonio cultural intangible e implementando acciones de promoción y difusión mediante la edición de recetarios, festivales gastronómicos, conversatorios, concursos, entre otras actividades.

diferentes maneras: rutas gastronómicas, rutas alimentarias, rutas agro-alimentarias o rutas agro-artesanales).

Así, las llamadas cocinas tradicionales o populares por sí solas, o a partir de fusiones generadas con la culinaria contemporánea, o como medio para exaltar un alimento, producto agropecuario o agro-artesanal en particular, figuran como elementos distintivos de la gastronomía mexicana en el contexto turístico.

Como parte de las reflexiones y resultados parciales de una investigación en curso, el propósito de este trabajo reside en describir y analizar el papel de las políticas públicas y programas institucionales promovidos por el Estado mexicano respecto a la gestión y valoración de la diversidad culinaria tradicional, en el marco de su inclusión como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad ante UNESCO, como patrimonio alimentario. Aunado a su explotación como recurso turístico y económico.

La metodología empleada se basó en la revisión de fuentes bibliográficas, hemerográficas y digitales sobre los programas y políticas públicas impulsadas en México desde hace aproximadamente 10 años, a partir de la declaratoria emitida por UNESCO. Conviene mencionar también el uso de la netnografía, a fin de dar seguimiento a las acciones relacionadas con la planeación y organización de actividades —así como la participación de diferentes actores, instituciones y empresas— emanadas de dichos programas y políticas que buscan destacar las cocinas tradicionales y la gastronomía como activos patrimoniales en el ámbito del turismo cultural y gastronómico.

Se concluye que la patrimonialización y las políticas públicas en los procesos de gestión y puesta en valor de la diversidad culinaria tradicional a través del mercado turístico gastronómico forman parte de una tendencia global donde el valor de los alimentos —como parte del sistema cultural y alimentario— adquiere nuevas significaciones. Primero, a partir de su patrimonialización y, posteriormente, a través de su mercantilización como recurso turístico (turistificación).

Alimentación, cocina tradicional y patrimonialización

En términos de Marcel Mauss (1979), la alimentación es un hecho social y cultural total pues abarca a toda la sociedad y sus instituciones, aunado a que cada persona involucra la biología de su cuerpo, su mente con sus sentimientos, afectos, emociones, etc., además de su vida social en el marco de la cultura y el contexto ecológico. Por tanto, es “un acto en el que se amalgaman fenómenos de naturaleza muy diversa, pues incluye un conjunto de interacciones sociales y biológicas mediada por la cultura donde acontece” (Aguilar y Vargas 2002: 88).

De esta manera, el “hecho alimentario” como un fenómeno complejo que se encuentra determinado por factores sociales, culturales, ambientales y económicos, conduce a que la antropología se constituya en una de las vías factibles para estudiar la alimentación a partir de diversos enfoques teóricos, ya sea como punto central de los estudios antropológicos, o como parte de otros fenómenos³ (Bertrán 2010). Lo que coincide también con un significativo aumento de los estudios sobre la relación entre cultura y alimentación, en el marco de sus particularidades, cambios y continuidades de los sistemas y procesos de esta última, a partir de los cuales se han ampliado otras formas originales y renovadoras para conocer y analizar este conjunto de problemas desde la perspectiva antropológica (Aguilar 2014).

Ahora bien, las variaciones entre una cultura alimentaria y otra sobre las formas de alimentarse, preparar la comida, el uso de ciertos ingredientes o productos dependiendo de la temporada del año o el ámbito en el que se elaboran, usos sociales y significados, características físico-geográficas del territorio, entre otros aspectos, permite distinguir una gran diversidad de cocinas. Ejemplo de ello son las cocinas nacionales, regionales o locales, en las que su arraigo al lugar donde se reproduce de manera cotidiana y que mantiene su vigencia en la memoria colectiva permite a los individuos su apropiación como signo de identidad.

Al transformarse en un referente identitario ligado a un territorio (territorialidad), adquiere ese carácter de patrimonio para quienes se identifican con ella. Por consiguiente, el patrimonio alimentario⁴ queda definido a partir de una selección de elementos de la cultura alimentaria de un pueblo o comunidad, al que se le atribuye carta de “tradicionalidad” (Espeitx 2004):

el sentido “tradicional” lo otorga el reconocimiento e identificación social que permite saber lo que es “propio”, herencia de una historia; la “forma de hacer y ser”, asumida desde tiempo atrás, reproducida por diversas generaciones que se aplica a los ingredientes, a las formas de ver y concebir el alimento; las tecnologías que se usan, los utensilios y herramientas; la forma de servir, presentar y preparar, los periodos y fechas de consumo, el sabor, el color y la textura de los alimentos, entre otros aspectos. Estos contextos y procesos generan diferencias cruciales respecto a la gastronomía que sigue ciertos conocimientos específicos, realizada por especialistas y presentada solamente en ciertos espacios (Hernández 2018: 21).

³ Como sucede, en este caso, con la patrimonialización y turistificación de las cocinas tradicionales, en el marco de las políticas públicas que buscan fomentar su promoción y consumo.

⁴ Otra definición sobre lo que constituye el patrimonio alimentario, se encuentra en Bak-Geller, Matta y Suremain (2019: 19).

Reconocer la cocina tradicional y la alimentación como patrimonio cultural inmaterial y alimentario si bien se debe a la gran variedad de prácticas relacionadas con las formas de comer y beber, cuya diversidad se manifiesta mediante el intercambio de productos, códigos socioculturales heredados en el interior de las comunidades y pueblos, y que forman parte de su acervo biológico-cultural⁵ (Zúñiga 2017), tiene que ver con su revitalización y transmisión como estrategias centrales para asegurar su protección. Lo que ha llevado a organismos internacionales como UNESCO a emitir lineamientos que garanticen su salvaguardia. Aunque también, como alternativa a estas estrategias institucionales supranacionales, surgen iniciativas “horizontales” o locales impulsadas por grupos marginados o con poca representatividad en la sociedad civil (Matta 2019; Littaye 2016; Bak-Geller 2018, citado en Bak-Geller, Matta y Suremain 2019: 20-21) que buscan obtener visibilidad, derechos sociales y políticos, así como reivindicaciones étnico-territoriales con base en la revaloración y reapropiación de sus cocinas tradicionales (Bak-Geller 2019).

Debido a que la patrimonialización de las culturas alimentarias es un fenómeno reciente, lo que coincide con la apertura semántica de los conceptos de patrimonio y cultura, como parte de lo que podría considerarse un “boom” o “inflación patrimonial”, esto ha influido en la ampliación y selección de diferentes aspectos de la cultura inmaterial antes no reconocidos, pero que hoy en día son susceptibles de ser incorporados en los inventarios de lo que es viable y pertinente patrimonializar (López et. al. 2016). En consecuencia, lo alimentario se ha convertido en un nuevo fenómeno económico, político, social y cultural-patrimonial⁶, que induce a efectos, manifestaciones y escenarios tan diversos y complejos no exentos de conflictos y tensiones en cuanto a los usos sociales que decidan darle los portadores y promotores patrimoniales (Camacho 2016; Bak-Geller, Matta y Suremain 2019).

Con referencia a México, su papel en los procesos de patrimonialización, gestión y puesta en valor de las culturas alimentarias radica en que fue el primer país en proponer a la UNESCO en septiembre de 2005 declarar a su gastronomía

⁵ Además, hay que agregar la riqueza de saberes, técnicas, ingredientes, utensilios y creencias que existen detrás de cada preparación culinaria (ya que no son solamente platillos, sino también bebidas, salsas, botanas y otras) que se ha transmitido generacionalmente por vía de la tradición oral y en algunos casos, a través de recetarios. Este cúmulo de saberes atesorados por las abuelas, que en un inicio forma parte del patrimonio familiar y posteriormente se integra al patrimonio de la colectividad, cuando se comparte con hijas, hermanas, nietas, tías, sobrinas y vecinas, enriqueciendo el acervo de comidas e ingredientes para cualquier ocasión con estos intercambios locales y regionales.

⁶ Por ejemplo, en el caso de la comida se puede consultar el trabajo de Palomino (2016): “Gourmetización del alimento andino y la estetización del agricultor como parte del boom gastronómico peruano”.

mía como patrimonio inmaterial de la humanidad, a través del expediente técnico titulado “Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de las cocinas de los mexicanos”. Lo que generó gran revuelo y polémica ya que, como refieren Moncusí y Santamarina (2008), los argumentos mediante los cuales buscó legitimar su candidatura develan un giro en lo que Levi-Strauss (1965) y Marvin Harris (1989) definieron como aquello que es “bueno para comer, bueno para pensar”, también es “bueno para patrimonializar, y bueno para vender”. Revelando las lógicas que hay detrás de una activación patrimonial, sobre todo, cuando el mercado, en particular el que está vinculado al sector turístico, se ha convertido en un importante medio de estas activaciones (Moncusí y Santamarina 2008).

La concreción de esta patrimonialización fue posible cuando, por segunda ocasión, UNESCO finalmente declaró el 16 de noviembre de 2010 a la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, representando a escala nacional a la oriunda del estado de Michoacán (El paradigma de Michoacán. Cultura comunitaria ancestral y viva). Así se logró su reconocimiento a escala nacional e internacional y su legitimación, como capital simbólico, frente a otras cocinas nacionales e incluso estatales y regionales dentro del mercado global⁷. Además, la ubicó como recurso estratégico en el marco del mercado turístico interno. De manera que el proceso de activación patrimonial de las tradiciones alimentarias para ser incluidas en el ámbito de la gastronomía (Hernández 2018), a su vez ha inducido a manifestaciones y escenarios tan diversos para ser exhibida y consumida.

Lo descrito líneas arriba, es una muestra de que su inclusión en este contexto, y en el de la planeación y diseño de políticas culturales, turísticas y económicas, forma parte de una tendencia global en la que lo alimentario se ha convertido en un eje transversal de la política pública (Camacho 2016). Lo que implica su análisis desde una perspectiva crítica con el fin de desentrañar las lógicas de los actores e instituciones que participan en los procesos de patrimonialización y turistificación de las culturas alimentarias.

Políticas públicas para el fomento del turismo cultural y gastronómico

Las políticas públicas concuerdan con políticas internacionales en las que, para el caso aquí analizado, la valoración de la cultura y la alimentación adquieren re-

⁷ Aunque en la misma plenaria también fueron reconocidas la cocina francesa, la cocina nacional turca y la dieta mediterránea.

levancia en las agendas globales orientadas a promover el desarrollo⁸, por ser consideradas recursos estratégicos en la planeación, diseño y gestión de programas y políticas sociales y económicas. A través de las cuales adquieren gran visibilidad.

Es por ello que desde finales del siglo pasado la cultura ha recibido mayor atención y ocupado un papel especial en la definición de ciertas políticas públicas vinculadas al desarrollo, aunque también relacionadas con el turismo, industrias y emprendimientos culturales. Así ocurrió a partir de que la UNESCO la declaró como una dimensión fundamental en los programas y proyectos de desarrollo (Declaración de México sobre políticas culturales. Conferencia Mundial sobre las políticas culturales, *Mundiacult* 1982).

De manera que esto ha sido aprovechado por los Estados nacionales al adecuar este tipo de discursos oficiales a sus particulares intereses con el objetivo de potencializar la oferta turística que brinda la cultura, considerándola como un bien con varias posibilidades de explotación comercial. Y uno de los métodos que son frecuentemente utilizados para incrementar el valor económico de la cultura son los procesos de legitimación, que se concretan mediante declaratorias para calificarlas como patrimonio cultural (patrimonialización), para después ser ofertadas como patrimonio cultural.

Esta correspondencia entre economía, políticas públicas y patrimonio ocurre en dos esferas: la de la mercantilización de la cultura y la gestión neoliberal del patrimonio cultural (Matta 2019); donde su activación, apropiación y gestión, como parte del proceso de patrimonialización, refiere a aspectos que remiten directamente al tema de sus usos: la valoración del patrimonio a partir de su capacidad de generar ingresos, y la producción de componentes patrimoniales (Linck 2011).

Analizar los efectos de la patrimonialización y los discursos derivados de este proceso en cuanto a la conversión de elementos culturales y naturales con la etiqueta de “patrimonio” para diversos fines —entre estos su gestión y explotación como recurso turístico y económico— implica cuestionar la formulación de políticas públicas (económicas, turísticas, culturales) para favorecer intereses privados o de actores vinculados con instituciones oficiales u organismos internacionales que han sido parte del impulso a la patrimonialización y su posterior apropiación o enajenación (Chaves, *et. al.* 2016)⁹.

8 Ejemplo de ello es la Agenda 2030 («Objetivos de Desarrollo Sostenible», <https://www.onu.org.mx/agenda-2030/objetivos-del-desarrollo-sostenible>), en el marco de los Objetivos para el Desarrollo Sostenible, la cual tiene entre sus metas poner fin al hambre y la pobreza en todo el mundo.

9 Lo mismo ocurre ahora con las cocinas tradicionales y populares, al ser incluidas bajo la categoría de “patrimonio cultural inmaterial”, “patrimonio alimentario” o “patrimonio gastronómico” en diversas entidades de México, con el fin de ser promovidas a través de rutas temáticas, ferias gastronómicas y otro tipo de actividades que fomenten su importancia como bien cultural. Pero también como recurso turístico.

Lo enunciado en líneas anteriores, se enmarca en una economía política del patrimonio (Frigolé 2014) en la que la tradición alimentaria es gestionada como recurso, cuyo papel es influir en “la reproducción e invención global del imaginario colectivo acerca de lo que significa y representa el mundo indígena hoy, es decir, en tanto que activos productores de etnicidad” (Pérez 2006: 32). A partir de los cuales se exaltan aquellos rasgos relacionados con el origen autóctono de los pueblos y comunidades poseedores de los recursos patrimoniales.

Así sucede con la cocina tradicional, en la que se ensalza ese componente étnico como referente de singularidad y autenticidad que, además de constituir un marcador de identidad cultural que contribuye a visibilizar las culturas rurales e indígenas¹⁰ en el marco de políticas multiculturales —como motor de desarrollo— se ha vuelto en uno de los activos culturales más atractivos en México (Matta 2019).

Por ejemplo, resaltar la etnicidad y algunos rasgos culturales del pueblo purhépecha —principal grupo étnico en términos demográficos y lingüísticos que habita en varias regiones del estado de Michoacán (Región Lacustre, Meseta Purhépecha, Cañada de los Once Pueblos y Ciénega de Zacapu)— junto a la presencia de otros grupos, aunque en menor número como nahuas, mazahuas, otomíes y pirindas, como genuino representante de la comida tradicional mexicana y al cual alude el paradigma por el cual fue propuesta ante UNESCO, ejemplifica con claridad lo enunciado por Matta (2019). De ahí que el turismo gastronómico y cultural representen el espacio idóneo para su activación patrimonial mediante el diseño, planeación y gestión de políticas y leyes orientadas a este fin.

Esto implica señalar el papel de este organismo como institución global que monopoliza y gestiona el sello legitimador del patrimonio cultural a escala mundial en los procesos de patrimonialización (Carmona, *et. al.* 2015), aunado al interés que muestran algunos sectores como la iniciativa privada o los gobiernos nacionales y estatales a través del sector turístico —entre otros actores— por elevar manifestaciones culturales al rango “patrimonial”. Gracias a que esta categoría permite incrementar su valor económico, por encima de su valor simbólico.

En cuanto a México, es menester enfatizar esto último puesto que la selección de la cocina tradicional michoacana como representativa del país para ser reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en las Listas Representativas de esta institución generó, por un lado, severas críticas por parte de activistas y académicos en pro del rescate del maíz nativo y la sobera-

¹⁰ Lo cual se hace notar a través de la figura de las “cocineras tradicionales”, cuya etnicidad las sitúa como las portadoras genuinas de la tradición alimentaria y los componentes étnicos de las costumbres alimenticias de los mexicanos (Matta 2019).

nía alimentaria. Ante la posible turistificación, banalización y mercantilización que traería consigo el nombramiento¹¹.

Por ejemplo, entre las diversas opiniones generadas desde el ámbito académico y de organizaciones civiles y no gubernamentales se señaló que se estaba tratando a la cocina mexicana como a una mercancía más, despojada de su entorno cultural y estas acciones eran sólo estrategia de marketing. Debido a que “la gastronomía nacional no se está protegiendo por varias razones: hay agresiones a los pueblos originarios, se está destruyendo la naturaleza, se les está abriendo las puertas a los transgénicos” (Barros 2018:1). Además de que su promoción para ser declarada como patrimonio inmaterial ante UNESCO:

se sustentó en una serie de acciones sociopolíticas y culturales que han derivado en procesos de homogeneización ideológica de prácticas culinarias diversas, trayendo consigo la desaparición de las diferencias culturales que dan forma a diferentes identidades étnicas, regionales y nacionales. Si bien este proceso de homogeneización parece resultar ventajoso como medio de promoción y conversión de la comida mexicana en un bien de consumo turístico global, puede coartar potencialmente el dinamismo y creatividad que caracterizan a las cocinas locales, étnicas y regionales (Ayora 2018:7).

A pesar de ello, organismos como el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), cuyo papel de interlocutor o intermediario cultural (*cultural broker*) ante UNESCO —al encargarse de dar cuenta de las acciones y estrategias relacionadas con la salvaguardia, valoración y difusión a través del desarrollo de programas, eventos académicos (aunque también turísticos)¹², entre otras actividades, sobre el estado actual de la gastronomía y las cocinas tradicionales a nivel nacional y los procesos de patrimonialización en cada entidad federativa— ahora funge también como instancia encargada de legitimar y certificar como “cocineras tradicionales” ante la Secretaría de Educación Pública (SEP) y la Secretaría de Turismo (SECTUR) a aquellas mujeres que en el ámbi-

11 A ello se agregan las tensiones generadas al interior de las comunidades indígenas, en oposición al júbilo de las autoridades gubernamentales del Estado de Michoacán a partir de este nombramiento, respecto al tratamiento y uso del patrimonio alimentario por parte de agentes externos. Mientras algunos grupos apoyaron y consideran positivo este nombramiento, otros sectores han cuestionado la representatividad de las asociaciones y personas purhépecha que apoyaron las nominaciones, al tiempo que han descalificado la actuación y los intereses de las autoridades estatales y federales que las impulsaron. Sobre todo, se cuestionan los impactos que el incremento del turismo “cultural” y “gastronómico” tendrá en las formas de vida comunitarias (Ojeda 2015).

12 Por ejemplo, una de las últimas estrategias del CCGM ha sido colaborar con la plataforma para ofrecer experiencias online mediante la participación de cocineras tradicionales y chefs, y con ello dar a conocer el repertorio gastronómico y tradicional de diferentes estados del país, con el propósito de reactivar el turismo tras la crisis del sector generada por la pandemia de la COVID-19.

to comunitario desempeñan actividades relacionadas con la preparación de alimentos. Situación que fuera de sus comunidades de origen contribuye a visibilizar su etnicidad como expresión de autenticidad y tradicionalidad en ferias de turismo, concursos y actividades nacionales e internacionales relacionados con la gastronomía mexicana:

las mujeres campesinas y de sectores populares han jugado un importante papel cultural en la formación de tradiciones y gustos alimentarios regionales al dejar su impronta culinaria en las ventas callejeras, en los restaurantes y en las cocinas de las clases acomodadas. En ese sentido, la patrimonialización abre el camino para la valorización económica, social y simbólica de productos y formas culinarias poco conocidas e incluso despreciadas, que se convierten en marcas de la diversidad y la diferencia cultural (Camacho 2016: 176).

De esta manera, la alimentación y las mujeres a cargo de ella, como portadoras de la tradición culinaria, están en el centro de la política turística que, “junto a los discursos, imágenes y actuaciones que han moldeado el patrimonio alimentario y convertido la comida tradicional mexicana, al menos retóricamente, en una herramienta para el desarrollo y un producto para su incursión en el mercado global” (Matta 2019: 2). Lo cual es una muestra del “tratamiento patrimonial de la alimentación” (Matta 2016), en cuya operación a diferentes escalas intervienen diversas instituciones, actores políticos, económicos o académicos, de acuerdo a los intereses de grupo, sectoriales o individuales (Suremain 2017) donde “la patrimonialización se articula a políticas públicas promovidas por el Estado para valorar territorios, productos locales, recursos naturales o bienes culturales vinculados generalmente al turismo, al desarrollo y al sector agro-industrial” (Suremain 2017: 169).

En vista de que la certificación de las cocineras tradicionales se percibe como una categoría de especialización y profesionalización, esto ha incrementado el número de mujeres interesadas en practicar las artes tradicionales culinarias. Por ejemplo, tan sólo en Michoacán el Programa Cocineras Tradicionales —cuya operación inició en 2016 y es visto como una de las primeras acciones¹³ en el marco de la política patrimonial y turística respecto a la salvaguardia y difusión de la cocina mexicana— incluyó la participación de 120 cocineras tradicionales de todo el estado, y actualmente está integrado por cerca de 200. De las cuales 150 están registradas ante la Secretaría de Turismo Federal, lo que les permite concursar anualmente en encuentros gastronómicos estatales y nacionales.

13 Además de los Encuentros Estatales de Cocineras Tradicionales y el Festival de la Gastronomía Michoacana.

Es por ello que el programa figura entre las principales estrategias de salvaguardia, gestión y promoción de las cocinas tradicionales en el contexto de la gastronomía estatal y nacional¹⁴, al ser considerado uno de los ejes de la política pública en materia de turismo y desarrollo socioeconómico para acercar a las cocineras de Michoacán a la actividad turística como instrumento de desarrollo local y regional.

La gestión turístico-patrimonial de las cocinas tradicionales en el contexto de las políticas de fomento al desarrollo y la gastronomía en México

La gastronomía es un sector estratégico para México ya que, además de ser un importante generador de empleos (cinco millones de empleos directos e indirectos) y contribuir al desarrollo regional y la economía nacional, aporta el 2 % del Producto Interno Bruto (PIB). Por esto es considerada un recurso esencial como atractivo turístico del país, gracias a la derrama económica que produce, de aproximadamente el 30 % del gasto turístico total¹⁵.

Por lo que se refiere a las políticas de Estado, además del papel que desempeñan el CCGM y el Programa de Cocineras Tradicionales de Michoacán en la gestión de las cocinas tradicionales y populares en la esfera de la gastronomía y el turismo, otras de las estrategias y acciones propuestas por el gobierno mexicano para implementar en todo el territorio nacional son el proyecto Sabores Auténticos de México (Secretaría de Turismo Federal 2009). Estrategia de difusión y promoción a través de campañas publicitarias, festivales gastronómicos en diferentes localidades del país y en ferias internacionales del patrimonio alimentario y la gastronomía nacional, además de fomentar la adquisición de productos originarios del campo mexicano en el extranjero mediante la entrega de un certificado a restaurantes, a fin de dar certeza al consumidor de estar degustando algo representativo de la cocina mexicana.

Con el fin de fortalecer dicho programa, esto llevaría a que en 2011 surgiera el Acuerdo Nacional por el Turismo, mediante el cual se trataron de implementar diferentes acciones en beneficio de la actividad turística nacional por la vía de la participación y el trabajo interinstitucional, intersectorial y transversal de

¹⁴ El cual, de acuerdo con la secretaria de turismo de Michoacán, opera bajo principios de sustentabilidad, innovación social y equidad de género, gobernanza y competitividad turística. Cuyos objetivos son: 1. Consolidar a Michoacán como destino gastronómico; 2. Construir un modelo organizativo para las cocineras tradicionales; 3. Mejorar la rentabilidad de los negocios; y 4. Apoyar la conservación y puesta en valor de la cocina tradicional michoacana.

¹⁵ Instituto Nacional de Geografía y Estadística (2013). Cuenta Satélite del Turismo en México.

diversas secretarías de Estado¹⁶. Del que conviene destacar algunos puntos orientados al fomento del turismo gastronómico y la difusión del patrimonio alimentario: 1. promover productos turísticos que incluyeran a la cocina mexicana; 2. crear y fomentar 10 rutas gastronómicas a través del programa Rutas de México; y 3. elaborar un inventario gastronómico nacional con el objetivo de preservar las tradiciones y la cultura alimentaria.

Teniendo en cuenta que en los últimos años las rutas temáticas han sido vistas como elementos que coadyuvan a visibilizar los recursos patrimoniales que se promocionan como atractivos mediante su gestión y aprovechamiento turístico, esto ha llevado a desarrollar otros emprendimientos gubernamentales como el programa Rutas de México (2010). El cual implicó el diseño de numerosas rutas turísticas promovidas por 120 empresas en las 32 entidades del país, cuyo nombre de cada una alude a rasgos geográficos e histórico-culturales representativos de cada estado.

Así, en 2012 aparecería el programa Rutas Gastronómicas (2012) con el objetivo de consolidar la proyección del programa Rutas de México¹⁷, además de focalizar la atención en el aprovechamiento de las cocinas regionales y el patrimonio alimentario, de acuerdo a las tendencias del turismo gastronómico a nivel global.

Por lo que se refiere a políticas culturales y de desarrollo, otra iniciativa relacionada con las cocinas tradicionales en el ámbito de la sostenibilidad, la gastronomía y la diversidad cultural —de la que México forma parte como estado miembro¹⁸— es el programa Ibercocinas, tradición e innovación¹⁹. Un mecanismo de integración multilateral de fomento y rescate de las cocinas tradicionales y los saberes culinarios para ser incluidos en las cadenas de valor alimentario, la gastronomía, la innovación y el turismo cultural, con el que se buscan cumplir los objetivos de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible a partir de impulsar el diseño de programas, estrategias e iniciativas dirigidas a la salvaguardia, protección y promoción de las cocinas iberoameri-

16 Secretaría de Turismo (SECTUR), Secretaría de Cultura (SECULT), Secretaría de Desarrollo Rural (SADER) y Secretaría de Economía (SEDECO), entre otras instancias gubernamentales, además de cámaras comerciales-empresariales y desarrolladores turísticos.

17 Que consiste en el recorrido de 18 rutas turístico-gastronómicas —8 más de las 10 que se planearon originalmente— en 155 destinos dispersos en casi todo el territorio nacional, 31 Pueblos Mágicos, 9 Ciudades Patrimonio de la Humanidad, 14 sitios naturales y culturales, la participación de 25 grupos étnicos y la degustación de más de 1.500 platillos y bebidas típicas nacionales (Fuente: «Conoce las 18 rutas gastronómicas en México», <http://restaurantesexitosos.com/rutas-gastronomicas-en-mexico/>, recuperado el 14 de enero de 2021).

18 Junto a Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, Panamá, Perú y la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB).

19 Iniciativa que surge en 2014, en el marco de la XXIV Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno, celebrada en Veracruz, México.

canas como herramientas de desarrollo sostenible en cada uno de los países que lo integran²⁰.

Para ilustrar lo anterior, entre de las acciones que México ha llevado a cabo recientemente tiene que ver con la divulgación de las culturas alimentarias nacionales mediante la edición del cuadernillo intitulado “Cartografía de Sabores. Las semillas que nos dieron patria”.

Publicación a cargo de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas (DGCPIU) —dependencia de la Secretaría de Cultura Federal— con la cual se pretende dar a conocer información sobre diferentes hierbas y semillas, y con ello recuperar y reivindicar el uso y consumo de plantas endémicas que forman parte de la dieta mesoamericana y la cocina nacional —debido a que las nuevas generaciones desconocen su existencia y, sobretodo, sus sabores—. Aunado al diseño y difusión de convocatorias relacionadas con: el fomento de las cocinas iberoamericanas como herramientas de desarrollo sostenible, el mapeo de políticas públicas y metodologías para la medición de las cocinas como patrimonio cultural en el ámbito de la economía creativa y la cadena de valor agroalimentaria, asistencia técnica como parte de las iniciativas del Fondo Iberoamericano para el Desarrollo Sostenible, entre otras actividades.

Además de Ibercocinas, con el propósito de dar continuidad a las acciones de salvaguardia y difusión del patrimonio alimentario como recurso turístico, en 2015 surge la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional²¹, promovida por la Secretaría de Turismo, Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP) y la Secretaría de Desarrollo Agropecuario Pesquero y Alimentario (SAGARPA).

Iniciativa en la que se reitera la importancia de la cocina tradicional como representativa del patrimonio cultural inmaterial y su vínculo con el sector turístico a partir de “fortalecer la cadena de valor gastronómica de México, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales y regiones emblemáticas” y “promover integralmente la gastronomía mexicana como elemento de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y atractivo turístico (Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2015:12). Y contribuir a la conservación de las tradiciones gastronómicas mexicanas a través de la promoción y difusión de las mismas (Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2015).

²⁰ Además de promover la gestión del conocimiento de las cocinas iberoamericanas, impulsar políticas y acciones de cooperación integrales de la cadena de valor agroalimentaria que promuevan la economía creativa, la cultura gastronómica y la seguridad y soberanía alimentarias, contribuir a la internacionalización de la gastronomía desde un enfoque de diversidad cultural y fortalecer a las comunidades interculturales a través de las cocinas iberoamericanas.

²¹ Cuyo caso es semejante a la “Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia”, analizado por Camacho (2016).

No obstante, se observa que las acciones nacionales contenidas en esta propuesta respecto a la salvaguardia y difusión de la cocina tradicional han reformado el planteamiento al sustituir al objeto de protección (las cocinas tradicionales), al utilizar la categoría de “gastronomía mexicana”. Con lo cual se imponen criterios externos a las cocinas tradicionales que corresponden a la gastronomía, lo que obliga a las primeras a seguir ciertas normas que establece la segunda (Hernández 2018). De forma más específica:

Los ejes estratégicos de la política establecen una relación directa con la productividad, los atractivos naturales, culturales e históricos, la cadena de valor productiva, la innovación, la calidad y la sustentabilidad, lo cual otorga un carácter turístico y económico que convierte a la gastronomía en un producto, bien y servicio (visión distante y lejana de las “culturas alimentarias” y su concreción en las “cocinas tradicionales”. [...] se observa un desplazamiento de la cocina hacia la gastronomía como modelo científico, político y mercantil que inscribe a la cocina en la veta de la “modernidad”, en vez de la “tradición”, lo que conlleva hacia una tendencia que mercantiliza a las cocinas tradicionales (Hernández 2018: 22-23).

Es por esto que, en la mayoría de las tareas y gestiones contenidas en las políticas y programas descritos líneas anteriores, en las estrategias mercadotécnicas y publicitarias es recurrente el uso del término “gastronomía”, ya que su empleo resulta más atractivo en materia de publicidad (Castellón y Fontecha, 2018).

Por ello el interés de potenciar y articular atractivos turísticos existentes como festivales gastronómicos, mercados populares, zonas arqueológicas, Pueblos Mágicos, haciendas, torneos de pesca, aunado al diseño de rutas gastronómicas regionales en mercados potenciales, mediante la generación de inventarios de recursos²² —los cuales son tanto alimentos como objetos para su adecuación, preparación y consumo, como procedimientos y utensilios culinarios, recetas de cocina y otros— y especialidades locales, mercados y regiones emblemáticas, así como maestros cocineros y cocineras tradicionales. Lo que se puede considerar un proceso de cosificación de estos actores comunitarios y portadores de la tradición, al pretender inventariarlos también como parte de estos recursos.

Por último, la recién promovida Ley de Fomento a la Gastronomía Mexicana en la Cámara de Diputados del Congreso de la Unión²³, es una de las últimas iniciativas presentadas —la cual se espera que sea aprobada antes de concluir

²² Como se señala también en el Acuerdo Nacional por el Turismo.

²³ Iniciativa presentada el 8 de septiembre de 2020.

el 2020— cuyo objetivo, además de crear un marco normativo, se “centra en la gastronomía mexicana con un enfoque integral de derechos, hacía el desarrollo económico-productivo” (2020:1). A partir del cual busca crear un Consejo Consultivo Gastronómico, que sería presidido por las Secretarías de Economía y Turismo. No obstante, la atención se focaliza nuevamente en el desarrollo económico-turístico, dejando en segundo término la alimentación.

Conclusiones

Las recientes tendencias en el campo de la gastronomía y las nuevas pautas de consumo en el mercado global (Lopez et al. 2017) han influido en la adquisición de nuevas significaciones y valoraciones en las preferencias por degustar la culinaria tradicional de diversas regiones del mundo. De ahí que la intervención de organismos como el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana sea la que se encargue de legitimar a ciertos actores identificados como portadores de la tradición (cocineras y cocineros tradicionales), además de implementar las estrategias de salvaguardia y promoción turística. Lo que permite entender la coyuntura en la que se insertan las cocinas tradicionales del país que, a partir de su patrimonialización, han recibido nuevos sentidos y usos en el ámbito del turismo gastronómico y cultural, y con ello ser gestionadas a través de diversos servicios, productos y políticas públicas.

Al ser la política pública uno de los ejes preferenciales para apoyar a determinados sectores socioeconómicos es comprensible por qué se han desplegado numerosas acciones mediante las cuales las culturas alimentarias —y los actores vinculados a ellas (especialmente las cocineras tradicionales)— son vistas como un factor clave para para la diversificación de la oferta turística de México, el desarrollo social y el crecimiento de la economía nacional. Lo que confirma lo enunciado por Moncusí y Santamarina (2008) —señalado líneas arriba— respecto al desplazamiento de lo que es “bueno para comer”, y “bueno para pensar”, una vez patrimonializado resulta “bueno para vender”.

En consecuencia, es importante mencionar algunas de las debilidades que presentan la mayoría de los programas y políticas públicas revisados con relación a la operatividad de las estrategias y acciones implementadas.

Al respecto, destaca la ausencia de evaluaciones, seguimiento o monitoreo de resultados para determinar su eficacia en términos de suficiencia y soberanía alimentaria, de asegurar el derecho a una alimentación saludable para la mayoría de la población —la cual ni siquiera puede acceder a los insumos de la canasta básica debido al aumento en los precios—, además de medir los supuestos beneficios en materia de desarrollo social y económico para las comunidades pro-

ductoras de recursos agropecuarios. Beneficios que deberían impactar por igual en la calidad de vida de las portadoras y portadores de los recursos culinarios reconocidos como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Esto se debe a que se privilegia el factor económico de las cocinas tradicionales, por encima de sus cualidades simbólico-culturales y propiedades nutricionales, al quedar supeditada a la gastronomía como marco referencial. Además de que prácticamente todos los programas —con excepción de Ibercocinas, que plantea la necesidad de mapear políticas públicas relacionadas con la cadena de valor agroalimentaria— otorgan un protagonismo excesivo al marketing turístico y a la figura de las cocineras, mientras que los productores (campesinos) —entre otros actores— quedan totalmente desdibujados, si se considera que están igualmente integrados en la cadena de valor.

A diez años de la declaratoria de la cocina tradicional mexicana, repensar las cocinas tradicionales desde una perspectiva antropológica, y en términos de patrimonio alimentario, significaría, además de implementar planes de manejo acordes con las necesidades de difusión y salvaguardia, estimular políticas públicas transversales para incentivar la producción agrícola de pequeños productores, promover precios justos y sin intermediarios, privilegiar y mantener la suficiencia alimentaria a partir de la diversificación de cultivos —en oposición a los monocultivos que para las agroindustrias resultan más rentables, aunado al uso de semillas genéticamente modificadas para incrementar la producción—. Además de mejorar las condiciones laborales de los jornaleros agrícolas, desestimar el uso de agro tóxicos y evitar disociar los territorios de los saberes tradicionales de pueblos indígenas y campesinos relacionados con la diversidad de cultivos y productos que sustentan los recetarios y platillos que se consideran representativos de las cocinas tradicionales, y son parte de las culturas alimentarias.

Finalmente, esto conlleva tomar en cuenta también las iniciativas promovidas “desde abajo” — desde una perspectiva horizontal— por parte de las comunidades que ven en la recuperación y revaloración de su patrimonio alimentario una estrategia para demandar al Estado el derecho a decidir sobre el manejo de sus territorios y patrimonios, vistos como una vía para impulsar la sostenibilidad y conservación del medio ambiente mediante una recuperación económica y social con base en una transición ecológica, a fin de cumplir con los Objetivos y Metas del Desarrollo Sostenible para el 2030.

Bibliografía

AGUILAR, P., L.A., VARGAS (2002) “Una visión integral de la alimentación: cuerpo, mente y sociedad”, *Cuadernos de Nutrición*, No. 2 (25), México, pp. 88-92.

AGUILAR, P. (2014) “Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana”, *Anales de Antropología*, (48-1), México, pp.11-31.

ACUERDO NACIONAL POR EL TURISMO (2011) Secretaría de Turismo Federal (SECTUR), México.

ÁLVAREZ, C. (2010) “De Siria a Soria: patrimonializar dieta mediterránea y salud”, en Del Mármol, C. et. al. (Eds.) *Los lindes del patrimonio. Consumo y valores del pasado*, Barcelona: Icaria/Institut Català d’Antropologia, pp. 401-421.

AYORA, I. (2018) “Cocina, gastronomía y modernidad: hacia una definición de lo gastronómico”, *Diario de Campo. Cultura alimentaria, cocinas y patrimonio*. (4), México, pp. 6-14.

BAK-GELLER, S., R. MATTA, CH.É. DE SUREMAIN (2019) “Introducción”, en Bak-Geller, S., Matta, R., Suremain, CH.É. (Coords.) *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*, México: Colegio de San Luis, Institut de la Recherche pour le Développement (IRD), pp.17-29.

BAK-GELLER, S. (2019) “Recetas de cocina, cuerpo y autonomía indígena. El caso coca de Mezcala, Jalisco (México)”, en Bak-Geller, S., Matta, R., Suremain, CH. E. (Coords.) *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*, México: Colegio de San Luis, Institut de Recherches pour le Développement, pp. 31-56.

BARROS, C. (2018) “La cocina como patrimonio”, *El Heraldo de México*, México.

<https://heraldodemexico.com.mx/gastrolab/segunda-parte-cristina-barros-la-cocina-como-patrimonio/>, recuperado el 31 de enero de 2020.

BERTRÁN, M. (2010) “Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México”, *Physis Revista de Saúde Coletiva*, No.20 (2), Brasil, pp. 387-411.

BRAMBILLA, A., ET., AL. (2019) *Alimentação e Turismo: oferta e segmentos turísticos*: Brasil, Universidade Federal do Estado Rio de Janeiro-Grupo de Cultura e Estudios em Turismo.

CHAVES, M., ET. AL. (2016) “Agentes sociales, estrategias políticas y mercados culturales en los procesos de patrimonialización”, en Chaves, M., et. al. (Comps.) *El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales*, Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, pp. 11-36.

CAMACHO, J. (2016) “Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario”, en Chaves, M., et. al. (Comps.) *El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales*, Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, pp. 169-200.

CARMONA, D., ET. AL. (2015) “Los misterios del patrimonio y el turismo en Elche. Lo global (UNESCO) en lo local (Identidad)”, *Revista Andaluza de Antropología*, (8): Turismo de base local en la globalización, pp. 113-140.

CASTELLÓN, L. y FONTECHA, J. (2018) “La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander”, *Turismo y Sociedad*, No. XXII, Bogotá: Universidad Externado de Colombia, pp.167-193.

DECLARACIÓN DE MÉXICO SOBRE POLÍTICAS CULTURALES (1982) “Conferencia Mundial sobre las políticas culturales” Mundiacult, UNESCO, México.

ESPEITX, E. (2004) “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular”, *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, Vol. 2, No. 2, pp.192-213.

FRIGOLÉ, J. (2014) “Retóricas de la autenticidad en el capitalismo avanzado”, *ÉNDOXA: Serie Filosóficas*, No. 33, UNED, Madrid, pp. 37-60.

GONZÁLEZ, S. (2018) La “gourmetización” de las ciudades y los mercados de abasto. Reflexiones críticas sobre el origen del proceso, su evolución e impactos sociales, *BOLETÍN ECOS*, (43), pp.1-8.

HERNÁNDEZ, J. (2018) “Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial y tradiciones alimentarias”, *CUHSO. CULTURA-HOMBRE-SOCIEDAD*, Vol. 28. No. 1, julio, Chile: Universidad Católica de Temuco, pp. 154-176.

HERNÁNDEZ, L. (2018) “De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones”, *Diario de Campo. Cultura alimentaria, cocinas y patrimonio*. No. 4, enero-abril, México, pp. 15-27.

HITCHCOCK, M. (2005) “Souvenirs: autenticidad material e inmaterial”, *Revista Cultura y Desarrollo*, No.4, junio, UNESCO, pp. 36-46.

LEY DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA MEXICANA (2020) http://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2020/09/asun_406424I_20200902_1599066969.pdf , recuperado el 6 de noviembre de 2020.

LINCK, T. (2011) “Del patrimonio a la patrimonialización (refundar el campo epistemológico de la economía)”, en Linck, T. y Moguel, J. (Coord.) *Economía popular y procesos de patrimonialización*, México: Juan Pablos Editor, pp. 93-115.

LÓPEZ, J., ET. AL. (2016) “Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España”, *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, Vol. LXXI (2), pp.327-370.

LÓPEZ, A., ET. AL. (2017) “Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales”, *Teoría y Praxis*, No. 21, pp.91-113.

MATTA, R. (2016) “Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine’s slippery road to Unesco”, *Social Anthropology*, 24 (3), pp. 338-352.

MATTA, R. (2019) “Mexico’s ethnic culinary heritage and cocineras tradicionales (traditional female cooks)”, *Food and Foodways*,

<https://doi.org/10.1080/07409710.2019.164648>, recuperado el 2 de febrero de 2020.

MAUSS, MARCEL (1979). *Sociología y Antropología*, Editorial Tecnos, Madrid.

MONCUSÍ, A., B. SANTAMARINA (2008) “Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad”, en Álvarez, M. y Medina, X. (Eds.) *Identidades en el plato*: Barcelona, Icaria, pp.127-142.

OJEDA, L. (2015) “La cocina tradicional indígena de Michoacán”, *Diálogo*, Vol. 18, (1), pp. 47-66.

PALOMINO, M. (2016) “Gourmetización del alimento andino y la estetización del agricultor como parte del boom gastronómico peruano”, *Razón y palabra*, Vol. 2, (94), pp.573-586.

PÉREZ, B. (2006) “Turismo y representación de la cultura: identidad cultural y resistencia en comunidades andinas del Cusco”, *Anthropológica*, Año. XXIV, (24), pp. 29-49.

POLÍTICA DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA NACIONAL 2014-2018 (2015) http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/Politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf, recuperado el 2 de febrero de 2020.

REYES, A.C., ET. AL. (2017) “Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo”, *El Periplo Sustentable*, No.32, México.

RICHARD, G. y RUÍZ, A. (2017) *Experiencias turísticas de festivales y eventos*, Colección PASOS, No. 17, Tenerife: Universidad de la Laguna.

SUREMAIN, CH.É. (2017) “Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local”, *TRACE*, julio, México: CEMCA, pp.165-181.

ZÚÑIGA, F. (2017) “La cocina tradicional istmeña como patrimonio cultural inmaterial”, *Cocina tradicional y popular del Istmo (Ensayos)*, México: Secretaría de Cultura Federal, pp. 47-65.



© Federico Gerardo Zúñiga Bravo, 2020

© *Quaderns de l'ICA*, 2020

Ficha bibliográfica

ZÚÑIGA BRAVO, Federico Gerardo (2020), “Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor”, *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, 36 (2), Barcelona: ICA, pp. 177-196. [ISSN 2385-4472].