



Universidad Autónoma del Estado de México
Facultad de Turismo y Gastronomía



Centro de Investigación y Estudios Turísticos

“Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria
purhépecha del Estado de Michoacán”

Tesis

Que para obtener el grado de
Maestra en Estudios Turísticos

Presenta

L. en T. Ariadna Raquel Campos Quezada

Dirigida por:

Dr. en A. F. Héctor Favila Cisneros

Dr. en C. Ant. Andrés López Ojeda

Dr. en T. Víctor Manuel López Guevara

Toluca, Estado de México; Octubre 2018.

Oficios de liberación de tesis



Toluca, México a 15 de agosto de 2018

DR. RICARDO HERNÁNDEZ LÓPEZ
COORDINADOR DE LA MAESTRÍA
EN ESTUDIOS TURÍSTICOS
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
P R E S E N T E

Apreciable Dr. Hernández por este conducto le comunico que después de haber dado seguimiento y asesoría como Tutor Académico al trabajo de investigación de maestría titulado: ***"Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purépecha del estado de Michoacán"*** doy mi voto aprobatorio, para que la Candidata a Maestra en Estudios Turísticos Ariadna Raquel Campos Quezada presente su examen de maestría, así como de ser evaluado por la comisión académica del programa de posgrado para dar continuidad con los trámites de su titulación, en virtud de que el documento presenta un estatus maduro para ser sustentado.

Sin otro particular por el momento, le envío un cordial saludo.

Patria, ciencia y trabajo

"2018, Año del 190 aniversario de la Universidad autónoma del Estado de México"

Dr. Héctor Favila Cisneros
TUTOR ACADÉMICO

Cerro de Coatepec s/n,
Ciudad Universitaria,
Toluca, México. C.P. 50100.
Tel. (722) 215 13 33 / 2 14 02 20
www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/

Facultad de
Turismo y
Gastronomía



Toluca, México, a 28 de agosto de 2018.

DR. RICARDO HERNÁNDEZ LÓPEZ
COORDINADOR DE LA MAESTRÍA EN ESTUDIOS TURÍSTICOS
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO (UAEM)
P R E S E N T E

Por este medio, le comunico que después de haber revisado el trabajo de investigación de maestría titulado **"Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purépecha del estado de Michoacán"**, otorgo mi **voto aprobatorio** para que la alumna **Ariadna Raquel Campos Quezada** inicie los trámites de titulación en virtud de que el documento cumple con los requisitos académicos y formales para ser sustentado.

Sin otro particular quedo de Usted,

Atentamente,

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO

"2018, Año del 190 Aniversario de la Universidad Autónoma del Estado de México"

Dr. Andrés López Ojeda
Tutor Adjunto

Cerro de Coatepec s/n,
Ciudad Universitaria,
Toluca, México. C.P. 50100.
Tel. (722) 215 13 33 / 2 14 02 20
www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/

Facultad de
Turismo y
Gastronomía



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
GOBIERNO DE PUEBLA



Asunto: Voto aprobatorio

DR. RICARDO HERNÁNDEZ LÓPEZ
COORDINADOR DE LA MAESTRÍA EN ESTUDIOS TURÍSTICOS
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
P R E S E N T E

Apreciable Dr. Hernández,

Por este conducto le comunico que, después de haber dado seguimiento y asesoría como Tutor Adjunto al trabajo de investigación de maestría titulado: "Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purépecha del estado de Michoacán", doy mi voto aprobatorio, para que la Candidata a Maestra en Estudios Turísticos Ariadna Raquel Campos Quezada presente su examen de maestría. En el mismo sentido me expreso para que el trabajo referido sea evaluado por la comisión académica del programa de posgrado para dar continuidad con los trámites de titulación de la Lic. Campos Quezada, en virtud de que éste presenta un estatus maduro para ser sustentado.

Y para dar fe de lo asentado en la presente, firmo a los tres días del mes de octubre de 2018 en Lipuntahuaca, Huehuetla Puebla.

Atentamente,

DR. VÍCTOR MANUEL LÓPEZ GUEVARA
TUTOR ADJUNTO
DOCENTE TITULAR "B" DE TIEMPO COMPLETO
RESPONSABLE DEL CUERPO ACADÉMICO
PATRIMONIOS, TURISMO Y ESPACIOS RURALES
UNIVERSIDAD INTERCULTURAL DEL ESTADO DE PUEBLA



Calle Principal a Lipuntahuaca S/N, Lipuntahuaca, Huehuetla, Puebla, C.P. 73475, Tel. 2223569937



Toluca, Estado de México; 27 de septiembre de 2018

Dr. en E. T. ENRIQUE GUADARRAMA TAVIRA
COORDINADOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN
Y ESTUDIOS TURÍSTICOS (CIETUR), DE LA
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA, UAEM
P R E S E N T E:

Sirva este medio para enviarle un saludo cordial, al tiempo de informarle que, una vez revisado el documento final del trabajo de grado titulado: "*Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del Estado de Michoacán*", de la L. en T. **Ariadna Raquel Campos Quezada**, le comento que no tengo inconveniente alguno en otorgar el **VOTO APROBATORIO** para que pueda concluir con su proceso en la obtención del grado de Maestra en Estudios Turísticos.

Sin otro particular por el momento, quedo de Usted.

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO

"2018, Año del 190 Aniversario de la Universidad Autónoma del Estado de México"


DR. MARCELINO CASTILLO NECHAR
Revisor

Cerro de Coatepec s/n,
Ciudad Universitaria,
Toluca, México. C.P. 50100.
Tel. (722) 215 13 33 / 2 14 02 20
www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/

Facultad de
Turismo y
Gastronomía



Toluca, México, 30 de Agosto de 2018.

DR. RICARDO HERNÁNDEZ LÓPEZ
COORDINADOR DE LA MAESTRÍA
EN ESTUDIOS TURÍSTICOS
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
PRESENTE.

Me refiero a la tesis intitulada "*Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del estado de Michoacán*" que presenta la Candidata a Maestra en Estudios Turísticos Ariadna Raquel Campos.

Una vez aplicadas las observaciones emitidas en la etapa de revisión de la mencionada tesis, emito el presente **VOTO APROBATORIO** para que pueda concluir con su proceso de obtención de grado.

Sin otro particular, quedo a sus órdenes para cualquier duda.

"2018, Año del 190 Aniversario de la Universidad Autónoma del Estado de México"
ATENTAMENTE

DRA. MARIBEL OSORIO GARCÍA
LECTORA

Cerro de Coatepec s/n,
Ciudad Universitaria,
Toluca, México. C.P. 50100.
Tel. (722) 215 13 33 / 2 14 02 20
www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/

Facultad de
Turismo y
Gastronomía

Autorización de impresión



Toluca, México; a 15 de octubre de 2018

LIC. EN T. ARIADNA RAQUEL CAMPOS QUEZADA

P R E S E N T E

Enviándole un cordial saludo, me permito informarle que, en Sesión Extraordinaria de la Comisión Académica de la Maestría en Estudios Turísticos, celebrada el 11 de octubre del año en curso, ha sido autorizada la impresión de su trabajo de investigación titulado "Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del estado de Michoacán" para obtener el Grado de Maestra en Estudios Turísticos.

Sin más por el momento quedo de usted.

A T E N T A M E N T E

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO

"2018, Año del 190 Aniversario de la Universidad Autónoma del Estado de México"

Ricardo Hernández López
DR. EN H.A. RICARDO HERNÁNDEZ LÓPEZ

COORDINADOR DE LA MAESTRÍA EN ESTUDIOS TURÍSTICOS

c.c.p. Expediente

Cerro de Coatepec s/n,
Ciudad Universitaria,
Toluca, México. C.P. 50100.
Tel. (722) 215 13 33 / 2 14 02 20
www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/

Facultad de
**Turismo y
Gastronomía**

Agradecimientos

Agradezco en primer lugar al Consejo Nacional De Ciencia y Tecnología por hacer posible mis estudios, así como de la elaboración del presente documento, pues fue gracias al soporte económico que permitió mi dedicación exclusiva al programa de la Maestría en Estudios Turísticos de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.

Mi paso por el Centro de Investigación y Estudios Turísticos CIETUR ha sido trascendental en mi proyecto profesional y personal. Contar con la cercanía con quienes integran el núcleo académico y administrativo del programa es para mí invaluable, y agradezco profundamente a cada uno de sus miembros por sus atenciones, tiempo y asesoría para el enriquecimiento de mi formación académica y de la presente entrega.

Mi especial agradecimiento al Dr. Héctor Favila, al Dr. Andrés López, al Dr. Víctor Lopez y al Dr. Marcelino, quienes integraron el comité tutorial y lector, por el tiempo que dedicaron a las diversas conversaciones, lecturas, análisis y las valiosas aportaciones que realizaron para el presente documento, no sin agradecer el valioso apoyo de la Dra. Lila Zizumbo y su equipo durante los primeros meses de la maestría, los cuales fueron cruciales en la construcción de este documento.

Así mismo agradezco profundamente el cuidadoso y cálido acompañamiento de las Dra. Leticia Tamayo y la Dra. Maribel Osorio, especialmente cuando necesité de la cercanía y consejo en momentos difíciles.

Me resulta insuficiente el agradecer las valiosas contribuciones de la Dra. Sarah Bak-Geller y del Dr. Agustín Santana Talavera durante mi paso por el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM y El Instituto de Ciencias Políticas y Sociales de la ULL, pues su apoyo y consejo fue preciso en la concreción de la presente investigación.

No podría dejar de agradecer el apoyo de muchas personas quienes me hicieron sentir siempre acompañada en este proceso. Agradezco el apoyo de mis compañeros de generación, de mi familia, amigos y compañeros de vida, quienes estuvieron en todo momento y me brindaron su apoyo: Alejandro, Coralie, Diana, Sonia, Paola y Zenaida ¡gracias!

Finalmente, agradecer a quienes hicieron posible el presente documento. A la comunidad de Santo Tomás Chilchota, a quienes tengo un profundo cariño y a quienes reitero mi compromiso para seguir trabajando en conjunto. Para Nana Silveria, Nana Margarita y a Erandi, mujeres de cuyos anhelos, esfuerzos y luchas no me olvido y llevo presentes.

Índice

Oficios de liberación de tesis	I
Autorización de impresión	VII
Agradecimientos	IX
Índice	XI
Lista de tablas y figuras	XIII
Resumen	XIV
Abstract	XVI
Introducción	1
Capítulo 1. Culturas alimentarias indígenas y turismo: una aproximación a su estudio desde el control cultural. Artículo publicado en la Revista Estudios y Perspectivas en Turismo	10
1.1. Una caracterización de las culturas alimentarias y el turismo desde el control cultural...	14
1.2 Materiales y métodos.....	18
1.3 Resultados.	19
1.3.1 Propuestas para intervención y activación patrimonial	21
1.3.2 Los estudios críticos del patrimonio alimentario	22
1.3.3 El empoderamiento culinario local como factor de desarrollo comunitario	23
1.4 Discusión.	24
1.5 Consideraciones finales.....	26
Capítulo 2. Consideraciones Teóricas	35
2. Control cultural y patrimonio biocultural como marcos de análisis del patrimonio alimentario indígena en contextos turísticos.....	35
2.1. El control cultural como marco de análisis de los elementos culturales en contextos turísticos.....	37
2.2. Cultura alimentaria.....	42
2.3. La patrimonialización de lo vivo y los usos del patrimonio alimentario.....	44
2.4. Turismo y activaciones patrimoniales de las culturas alimentarias.....	48
2.5. Culturas alimentarias y derechos bioculturales de los pueblos indígenas.	50
2.6. Los impactos en las relaciones bioculturales derivados de la actividad turística.....	53

Capítulo 3. Estrategia metodológica.	56
3.1. Diseño metodológico.	58
3.2. Análisis y procesamiento de la información.	60
3.3. Rasgos generales de la zona objeto de estudio.	64
3.3.1. Caracterización de la zona de estudio.	63
3.3.2. Conformación étnica del estado de Michoacán.	67
3.3.3. Configuración territorial de la zona de estudio.	70
3.3.4. Actividad turística cercana a la zona de estudio.	73
Capítulo 4. Resultados	77
4. El festín etno–gastronómico: Turismo e impactos en las relaciones bioculturales en la cultura alimentaria Purhépecha.	77
4.1 El escenario turístico patrimonial Purhépecha.	77
4.1.2. La integración étnica al escenario turístico patrimonial.	78
4.2. Ser mujer indígena y cocinera, la resignificación de la autodeterminación en un contexto multicultural.	82
4.2.1. La paradoja de la reivindicación étnica mediante la enajenación: el programa de las cocineras tradicionales	86
4.2.2. Procesos de resistencia: El grupo de cocineras de la Región Lacustre.	89
4.2.3. Silenciamiento y marginación: Erandi	90
5. Discusión y Consideraciones finales	99
Referencias	102
Anexo 1. Guía de entrevista semi estructurada	111

Lista de tablas y figuras

Tabla 1. Matriz de control cultural de Bonfil	16
Tabla 2. Control cultural en las culturas alimentarias y el turismo	17
Tabla 3. Revistas y temas de publicación	20
Figura 1. Categorías de los elementos de la teoría de control cultural de Bonfil	38
Figura 2. Patrimonio biocultural	51
Figura 3. Impactos en las Relaciones bioculturales y turismo	55
Mapa 1. Ubicación del Estado de Michoacán de Ocampo	64
Mapa 2. Ubicación del Municipio de Chilchota	65
Mapa 3. Delimitación geográfica de la comunidad de Santo Tomás	66
Mapa 4. Distribución de pueblos indígenas en el Estado de Michoacán	68
Mapa5. Ubicación de la Cañada de los Once Pueblos en la región Purhépecha	69
Mapa 6. Regionalización turística oficial del estado de Michoacán	75
Imagen 1. Bandera de la nación Purhépecha	70
Imagen 2. Campo de cultivo de Fresa en las inmediaciones de Santo Tomás y Zopoco, Chilchota	71
Imagen 3. Presencia de la Cañada de los Once Pueblos en el mapa interactivo de cocineras tradicionales.....	76
Imagen 4. Primera Asamblea con el grupo Erandi 2013	93

Resumen

La nación purépecha es uno de los sesenta y ocho pueblos indígenas que habitan en México, se encuentran asentados principalmente en el occidente del territorio nacional en el estado de Michoacán, y se encuentran organizados en cuatro regiones culturales identificadas por las singularidades en que el territorio ha permeado su cultura.

Los purhépechas o purhé, como ellos se denominan conservan sus rasgos culturales tales como la lengua, la vestimenta, su organización familiar y un repertorio de creencias (kosmos), conocimientos (corpus) y prácticas (praxis) del entorno en el que habitan, así como de sus relaciones bioculturales, en las cuales destacan las asociadas con el sistema alimentario como lo son la caza, la recolección y la agricultura. Pues al estar asentadas las cuatro regiones purhépechas sobre el trayecto del Sistema Volcánico Transversal Mexicano, las comunidades cuentan con una diversidad de ecosistemas en sus territorios; desde las montañas que proveen de recursos forestales a la Meseta, las regiones agrícolas de la Ciénega y de la Cañada, hasta los recursos hídricos y pesqueros de la región lacustre. Por su parte, el origen volcánico del suelo provee a la región de suelos fértiles, los cuales proveen a las cuatro regiones de una diversidad de especies a su disposición, las cuales se ven reflejadas en un rico y variado repertorio de alimentos los cuales pueden ser regulados dependiendo de la estacionalidad y del calendario religioso y ritual de la comunidad en la que se adscriben.

En 2010 la cocina tradicional mexicana, bajo el paradigma de Michoacán obtuvo su inserción en la lista representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de la UNESCO, por lo que se han desprendido diversas iniciativas en el país y en estado de Michoacán para la protección, salvaguardia y divulgación de la cocina '*tradicional*', en este contexto la aportación de las comunidades indígenas en esta cocina es relevante.

Mediante la etnografía con comunidades pertenecientes a la región cultural conocida como la Cañada de los Once Pueblos, al noroeste del estado de Michoacán, la presente investigación muestra como hasta el día de hoy, y a pesar de los esfuerzos realizados y del interés en participación de las organizaciones purhépechas en este tipo de eventos; cocineras, artesanos y artistas de la región, han expresado la falta de espacios de participación en ellas, debido a que la mayoría de estos eventos, de carácter privado, han estimulado la participación de ciertos grupos e individuos con intereses definidos.

Estas relaciones de poder implícitas en la gestión patrimonial del estado han llevado a sus portadores a la reinterpretación de su experiencia patrimonial, la cual al interior de las comunidades se transforma en convulsa y controvertida; mientras para algunos grupos representa el empoderamiento económico, la integración de la familia a un oficio y la revalorización del papel de la mujer, para otros representa la exclusión y el silenciamiento de individuos, prácticas y relaciones comunitarias. Así como para otros, la apertura a la reflexión sobre aspiraciones más amplias como las del reconocimiento de sus aportes desde su identidad, sus demandas políticas, culturales y territoriales, así como de la vinculación de su alimentación ahora patrimonializada con su efectivo derecho a la tierra y el cuestionamiento sobre la justicia alimentaria en la región (Suremain, 2017).

Así, las resignificaciones de las manifestaciones del pueblo purhé se expresan en diversos niveles, generando nuevos espacios de experimentación del patrimonio propio, y con sus tensiones entre la búsqueda de la vida armónica y la implementación de las agendas las cuales buscan un crecimiento económico regional mediante la gestión de sus individuos, expresiones y territorios.

PALABRAS CLAVE: Patrimonialización, Turismo, Cultura Alimentaria, Indígenas, Purhépechas.

Abstract

Purhépecha nation is one of the sixty-eight native cultures that live in Mexico, it is settled mainly on the west side of the country, in the state of Michoacán, and it is organized in four cultural regions identified by the singularities in which the territory has absorbed its culture.

Purhépechas or purhé, as they call themselves, keep their cultural characteristics such as language, clothing, family organization and a series of beliefs (kosmos), knowledges (corpus) and practices (praxis) of the environment in which they live, as well as their biocultural relationships in which those related to food system are underlined, such as hunting, harvest and farming.

The four purhépechas regions are settled along the Mexican Transversal Volcanic System, thus the communities have a variety of ecosystems in their territories: from mountains providing forest resources, the farming regions of marsh and valley up to hydric and fishing resources of the lake region. On the other hand, the volcanic origin of its soil provides fertile soils which produce in the four regions a rich variety of species which are reflected in a rich and diversified selection of food which can be regulated depending on the season, and the religious and ritual calendar of the community in which they are found.

In 2010, Mexican Traditional Food, under the Michoacán example, was included on the UNESCO's World Cultural Heritage list, therefore, several proposals have been made throughout the country and in the state of Michoacán to protect, save and spread "traditional food", therefore the contribution of the native communities in this aspect is greatly relevant.

Through ethnography with communities belonging to the cultural region known as Cañada de los Once pueblos (Valley of the Eleven Towns), in the northwest of the state of Michoacán, this study shows how up to date and in spite of efforts done, and of purhépechas organizations interest in being present in this type of events; regional cooks, artisans and artists have mentioned the lack of their participation due to the fact that in most of these private events, other group or individuals with specific interests prevail.

These implicit power relationships in the state heritage have contributed to the reinterpretation of their heritage experience, which in terms of the communities, becomes controversial, where as for some, this represents the economic power, the family integration to a manual skill and the revaluation of woman's role; where as for others, it represents the exclusion and silence of individuals, practices and community relationships. Yet, for others, this means to think on wider aspirations as the recognition of their contributions from their identity, their political, cultural and territorial demands, as well as their gastronomy, now considered world heritage, to their effective right to their land and the questioning on food justice in the region (Suremain, 2017).

Thus, new meanings of purhé expressions are made at different levels, creating new experimental spaces of own heritage and with their tensions in the search of harmonious life and the implementation of an agenda that seeks economic regional growth through the administration of their individuals, expressions and territories.

KEY WORDS: HERITAGE, TOURISM, FOOD CULTURE, NATIVES, PURHÉPECHAS.

Introducción

La evolución en las nuevas tecnologías y medios de transporte que permiten la interacción física y virtual de personas, mercancías, símbolos y mensajes de culturas diversas, han acelerado procesos de desvinculación y descontextualización de la significación material, económica y social de las diversas expresiones de la vida en diferentes latitudes (Salas, Serra y González, 2013). Ya que derivados de la globalización y de la expansión de las sociedades de consumo y de una desarticulación o liquidez en las temporalidades del trabajo y el ocio; el turismo, la comunicación masiva y las políticas internacionales, intervienen y demandan la diversificación de productos y servicios para su consumo.

Así, el sistema económico neoliberal se expande y penetra no solo en múltiples territorios, sino que se propaga hacia las diferentes facetas de la vida humana, como lo son las diversas expresiones de la cultura. Configurando así nuevos dispositivos para su activación simbólica y material en los diversos mercados. De esa forma, el patrimonio es redimensionado más allá del valor histórico y de conservacionista dado durante los últimos siglos, para ser económicamente activable dentro de los mercados turísticos.

Dentro de este nuevo modelo de gestión de *lo patrimonial*, no solo son los elementos materiales los únicos en ser insertados en estos mercados, sino las expresiones *inmateriales de la cultura* son llevadas a su reconversión.

De acuerdo con Matta, en 2004 y gracias al creciente peso de la industria turística y de las industrias culturales, fue creada la red de ciudades creativas de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), la cual ha buscado para estas ciudades la promoción de la cultura, el cine, la música y la gastronomía. Lo que ha llevado a proliferar diversas propuestas que vinculan a la actividad turística y a la gestión patrimonial con políticas públicas relativas al desarrollo económico y social, la gestión cultural, el desarrollo de infraestructura y el reordenamiento territorial.

Estas estrategias estimularon el creciente interés en la patrimonialización de expresiones como la alimentación de una nación, inaugurando así un nuevo paradigma patrimonial vinculando, además, con el desarrollo de políticas de salud pública, de reordenamiento agrario, de generación, promoción y distribución de bienes y servicios, así como de las inclusiones de grupos ‘vulnerables’ a los ambiciosos proyectos patrimoniales expresados como ejes condensadores y

unificadores de las aspiraciones de desarrollo económico y social de los diferentes sectores (Matta, 2011; López, *et al.*, 2017) .

Ante ello, en 2009 las primeras propuestas de patrimonializar expresiones de la alimentación mediante expedientes de candidaturas fueron postuladas, y en 2010 la cocina mexicana obtuvo su inclusión en la lista representativa de la UNESCO bajo el expediente nombrado *La cocina tradicional mexicana como cultura comunitaria, ancestral y viva* bajo El paradigma de Michoacán.

El problema de investigación

Como explica Machuca (2018), las agendas turístico-gastronómicas derivadas de la declaratoria antes mencionada, han beneficiado principalmente al sector de restauranteros y a los vinculados con la promoción turística. Y por ende el tratamiento de las culturas alimentarias indígenas ha sido epidérmico y trivializado por aquellos que hacen uso de pluralidad étnica y del patrimonio para fines de mercado (Oehmichen, 2013).

La revitalización del patrimonio culinario indígena desde la actividad turística requiere nutrir los cuerpos de los cuales se integran estas cocinas nativas, por lo que es necesario situar al hecho alimentario en el contexto de la biodiversidad y su producción. Pues el valor biocultural de la alimentación se relaciona con elementos que han sido tratados periféricamente por las iniciativas turístico-patrimoniales, tales como: el conocimiento de los suelos, las técnicas agrícolas tradicionales y el manejo territorial, los conocimientos climáticos, sus adaptaciones, los saberes vinculados con la medicina tradicional, los recursos alimentarios, sus concepciones relacionadas a la naturaleza, la religión (Machuca, 2018), así como de las apuestas comunitarias de gestión de sus recursos y su cultura.

Es coyuntural realizar esta reflexión debido a que el desarrollo de propuestas para diversificación de la oferta de turismo en el ámbito cultural y gastronómico en nuestro país se han visto en los últimos años como prioritarios. Además, el creciente mercado requiere de propuestas de productos y servicios de calidad puesto que como lo indica el informe de la Organización Mundial del Turismo (OMT), *Panorama del Turismo Internacional*, en 2017 México ocupó el octavo lugar con mayor afluencia turística, recibiendo un promedio de treinta y cinco millones de turistas. Por lo que es preciso atender iniciativas integrales que respondan a las aspiraciones y necesidades de desarrollo de los portadores de las expresiones culturales que han sido activadas

para la industria turística, ya que ante estos nuevos escenarios de la experimentación patrimonial se estimula la desigualdad en la distribución de los beneficios obtenidos de la gestión turística de expresiones culturales de las comunidades locales, configurando así nuevas relaciones de poder entre sus gestores y portadores.

Así, la activación patrimonial de la cultura alimentaria del estado de Michoacán ha generado diversas iniciativas que buscan diversificar la oferta de productos y servicios bajo los conceptos de turismo gastronómico y cultural. Y a partir de ello han surgido procesos de reflexión desde las organizaciones locales (Ojeda, 2013; 2015) frente a su nuevo estatus patrimonial.

Desde un proceso de reinterpretación de su posición como mujeres indígenas y cocineras, Erandi, es un grupo de mujeres purépecha de la Cañada de los Once Pueblos, *Eraxamani (en purhépecha)* en el estado de Michoacán, que ha implementado diversas estrategias comunitarias para su inserción en las iniciativas turístico gastronómicas que operan en el estado, y desde una reflexión que contempla su reivindicación étnica, histórica y territorial, asumen a la patrimonialización de su alimentación como un hilo conductual que les acerca a reapropiarse de manera simbólica y material de su identidad, su patrimonio y sus territorios

A pesar de sus esfuerzos, el grupo ha manifestado su posición vulnerable al ser objeto de obtención de conocimientos y técnicas tradicionales asociadas con la cultura alimentaria, así como de simulaciones por parte del diversos actores involucrados en la escena turístico–gastronómica del estado, irregularidades en procesos de consulta, así como de la incesante batalla contra la pérdida de su territorio frente a la creciente demanda de tierras para el cultivo intensivo para la exportación, la pérdida de sus ecosistemas, así como de la desecación y pérdida del control sobre el agua y los manantiales cercanos a sus moradas. Tal situación ha propiciado, en el grupo, la búsqueda de estrategias que permitan hacer frente a dichos mecanismos que atentan contra su cultura alimentaria.

La vinculación con este grupo surgió a partir del año 2013 cuando cursaba el último año de licenciatura en la Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional (IPN) y dónde fui invitada a participar como tesista en un proyecto coordinado por el Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional (CIDIIR) Unidad Jiquilpan, en la comunidad. La organización había el apoyo al CIDIIR para la realización de un plan de negocios

para el emprendimiento de una *cocina tradicional* en las inmediaciones de la carretera número 14 con trayecto Morelia – Jiquilpan, en la cual la Cañada de los Once Pueblos es atravesada.

Desafortunadamente las coyunturas de violencia e inseguridad que atravesaba el estado durante esos años impedían el tránsito y acceso de manera regular a la región, por lo que se cuestionó al interior de la organización sobre la viabilidad de dicho emprendimiento. Debido a ello, la organización decidió cambiar su estrategia y solicitar la asesoría para la integración de un recetario comunitario para su posterior publicación y con ello autogestionar sus saberes y así visibilizarse como depositarias de conocimientos culinarios locales. Los cuales a partir de la declaratoria ahora eran redimensionados y puestos en valor.

Durante el proceso de la elaboración del recetario, en las entrevistas con las mujeres de la organización y sus familias, se me permitió escuchar diversas reflexiones en torno a las tensiones que comenzaban a tomar forma desprendidas de la declaratoria. Así, gracias a la cercanía durante el tiempo que transcurrió desde aquel año con la organización, fue posible ahondar en esa reflexión referente a su necesidad ejercer su participación en las diversas iniciativas y agendas vinculadas con la gestión de la cultura alimentaria del pueblo purépecha.

Lo que despertó el interés en dar continuidad al trabajo con la organización y poder profundizar en sus reflexiones y poder recoger sus voces y opiniones respecto a fenómeno patrimonial que se encuentran experimentando. De tal forma, el presente trabajo busca dar seguimiento a los procesos derivados de la experiencia patrimonial de las mujeres del grupo, así como de su apropiación y reinterpretación del discurso patrimonial en torno a las culturas alimentarias del estado. Para ello se delinearon la siguiente hipótesis y objetivos:

Hipótesis y objetivos

En la actualidad y entre la población purhépecha de Cañada de los Once Pueblos de Michoacán, se presentan procesos de respuesta que buscan ejercer un control en su cultura alimentaria frente a las políticas turísticas y sus estrategias de patrimonialización alimentaria que operan en la región.

Objetivos de investigación

General: Analizar los procesos de control cultural existente en la organización purhépecha *Erandi* de la Cañada de los Once Pueblos, tras las políticas de turismo cultural y los sistemas de patrimonialización alimentaria que operan en la región.

Particulares:

1. Analizar los mecanismos que inciden en la patrimonialización de las culturas alimentarias y de la patrimonialización de la cultura alimentaria del pueblo purhépecha.
2. Analizar la operativización de las políticas públicas vinculadas con el turismo en la cultura alimentaria de la región purhépecha y cuál es su repercusión biocultural al interior de sus comunidades.
3. Analizar los procesos de control cultural en la organización purhépecha *Erandi* de la Cañada de los Once Pueblos, tras las políticas de turismo cultural y los sistemas de patrimonialización alimentaria que operan en la región.

Organización de la tesis

El presente documento se encuentra organizado en cuatro principales apartados, los cuales corresponden a 1) el estado del conocimiento de las investigaciones realizadas en torno a la activación patrimonial de las culturas alimentarias indígenas, 2) las aproximaciones teóricas pertinentes para el desarrollo de esta investigación, 3) las apreciaciones metodológicas de la investigación realizada y 4) los resultados obtenidos mediante el proceso etnográfico con la organización de cocineras *Erandi*, así como con diversas cocineras, chefs y personajes vinculados con las actividades emprendidas en el estado de Michoacán, entorno a la activación patrimonial de uso turístico - gastronómico de la cultura alimentaria del estado mexicano de Michoacán.

El primer apartado, corresponde al estado del conocimiento, el cual refiere al estudio de las culturas alimentarias indígenas y su vinculación con la actividad turística, desde un lente crítico que observa sus aproximaciones desde el marco del control cultural de Guillermo Bonfil. Para ello se identificaron documentos que abordan a las culturas alimentarias indígenas en contextos turísticos. Mediante la selección de 50 investigaciones producidas en el intervalo de 2000 a 2016

en 13 países y del uso de la noción de control cultural de Guillermo Bonfil se analizaron las propuestas de puesta en valor de las poblaciones indígenas y sus prácticas alimentarias.

De tal forma que fueron identificadas y clasificadas tres perspectivas de abordaje: una primera línea de investigación que propone la activación del turismo mediante la puesta en valor de las cocinas indígenas para el mercado turístico y se integra por propuestas de productos e intervenciones en comunidades indígenas. La segunda línea responde a estudios críticos que ponen atención en las asimetrías y tensiones derivadas de la patrimonialización de las culturas alimentarias. Una incipiente tercera línea muestra iniciativas horizontales, integradas por propuestas alternativas al mercado neoliberal que surgen desde las comunidades locales y recuperan las perspectivas indígenas, se basan en la reapropiación y autogestión de su cultura alimentaria, con un énfasis en la búsqueda de autonomía, a partir de propuestas emanadas de las economías sociales y solidarias.

Respecto al segundo apartado, se observó la pertinencia de hacer uso de la teoría del control cultural de Bonfil (1991) para poder comprender los distintos niveles de significación de la cultura alimentaria purhépecha, así como para poder analizar el juego de intereses y resignificaciones por parte de las integrantes de la organización respecto al fenómeno patrimonial que se encuentran experimentando. De igual manera, se retomaron las propuestas de García-Canclini (1999), Zolla y Villaseñor (2012) para enmarcar al patrimonio y la discusión de autores como Zúñiga (2012) y Arévalo (2010) respecto a la dislocación entre dos principales vías de advertir la experiencia patrimonial, la primera enmarcada dentro de un sistema institucional de salvaguardia y conservación, mientras que el segundo responde al devenir cultural de las comunidades que crean y recrean las expresiones de su propia cultura.

Bajo esta segunda lógica, se retomaron las propuestas de Boege (2008), Toledo y Barrera Bassols (2008) para dar tratamiento a los conocimientos desarrollados por los pueblos indígenas desde una lógica patrimonial distinta a la de la monumentalidad y declaración de bienes inmutables, sino de una aproximación más equiparable con la del territorio, dado que la apertura a la discusión del componente territorial del patrimonio permite expandir su concepción sociopolítica al retomar los ámbitos comunitarios de defensa de los recursos y los derechos humanos de los pueblos (Machuca, 2018). Finalmente, para este apartado fue retomada la propuesta de Santana (1997) para analizar los procesos e impactos que la actividad turística estimula en las esferas socioculturales, físicas y económicas convergen en determinados tiempos y espacios, y del cual

se retomó la propuesta de Alarcón Chaires para analizar los posibles campos de impacto en las relaciones bioculturales del pueblo purhé.

El tercer apartado responde a la estrategia metodológica de la investigación, la cual consistió en un análisis de los procesos de reflexión en torno a los conocimientos tradicionales alimentarios y las propuestas por parte las mujeres purhépecha de la Cañada de los Once Pueblos, Michoacán.

Para ello se hizo uso del método etnográfico estudiando aportaciones de trabajos hechos en contextos turísticos para comprender las representaciones sociales, discursos y prácticas de las culturas alimentarias insertas en las agendas turísticas de la región. Además, el contexto de la investigación exigió el estudio a detenimiento de las aportaciones etnografías con mujeres indígenas de autores como Lazos (1995), Angulo (2004), Rubio (2009) y con un especial detenimiento en los textos de Ojeda (2013, 2015) debido a sus aportaciones y experiencia en la activación patrimonial de elementos como la música y alimentación purhépecha.

El estudio de las resignificaciones en el campo culinario purhépecha, exigió el análisis de las transformaciones de carácter económico, sociocultural y físico propuestos por Santana (1997), no solamente en un plano de las prácticas materiales (praxis), sino en campos de la interpretación integrados por repertorios de creencias (corpus) y conocimientos (kosmos), expresos en el paradigma biocultural.

Mediante la observación participante, las entrevistas a profundidad, y haciendo uso del diario de campo, fotografías y videgrabaciones, se pudo triangular la información obtenida con la organización, así como de los informantes seleccionados.

Finalmente, el apartado de resultados está dividido en dos secciones; la primera, describe las configuraciones en el escenario turístico patrimonial del estado, así como de la relevancia de la inclusión de la base indígena dentro de las agendas turísticas del estado, así como de la importancia de su inclusión para nutrir los imaginarios y activos capitalizables para los diferentes sectores que intervienen en la actividad turística.

El segundo apartado de resultados muestra los procesos de resignificación de las mujeres indígenas de tres posiciones distintas dentro del mismo proyecto patrimonial, y haciendo un especial detenimiento en el grupo de cocineras *Erandi*, de la Cañada de los Once Pueblos en el noroccidente del estado de Michoacán, presentando sus principales retos, aspiraciones y

desencuentros con la promesa del movimiento. Así mismo, se expresan algunos de las tensiones en sus relaciones bioculturales, así como de las asimetrías que comienzan a tomar lugar entre las regiones y agrupaciones purhépechas frente a su nuevo estatus patrimonial y su vinculación a las actividades desprendidas de este.

Es importante indicar que la presente investigación se realizó en el periodo de agosto de 2016 a julio de 2018, y debido a requerimientos de carácter administrativos, el primer apartado del presente documento, el lector lo encontrará con un formato distinto al del resto de la tesis. Esto es debido a que corresponde a la publicación “Culturas alimentarias indígenas y turismo: Una aproximación a su estudio desde el control cultural”, perteneciente al número 2 del volumen 28 de la Revista Estudios y Perspectivas en Turismo. Por esta razón, durante los primeros dos apartados, el lector encontrará contenidos reiterados, sin embargo, en el segundo correspondiente al marco teórico se les dará un tratamiento más detallado.

Estudios y Perspectivas en Turismo

Revista Activa *

ISSN: 0327-5841 ISSN electrónico: 1851-1732

Trimestral

Estudios de Turismo

Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos

Argentina

Normas para autores
Características de la publicación
Página de la revista
Sitio web de la institución editora
Indizaciones
Directorio de la revista
Contacto

Artículos



Indizaciones

- Gale Cengage Learning-Informe Académico
- Latindex - Catálogo (Sistema Regional de Información en Línea para Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal)
- Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
- Scientific Electronic Library Online
- International Center for Research and Study on Tourism
- EBSCO
- Gale Cengage Learning-Academic One File
- Hapi-Hispanic American Periodicals Index
- DIALNET-Clasificación Integrada de Revistas Científicas-Grupo C
- Qualis/Capes - A2 Homologación

*Estudios y Perspectivas
en Turismo*

Estudios y Perspectivas en Turismo

ISSN: 0327-5841

ISSN: 1851-1732

regina.cieturisticos@gmail.com

Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos

Argentina

Universidad Autónoma del Estado de México - Toluca, Ariadna; Favila Cisneros, Héctor

CULTURAS ALIMENTARIAS INDÍGENAS Y TURISMO

Una aproximación a su estudio desde el control cultural

Estudios y Perspectivas en Turismo, vol. 27, núm. 2, 2018, Febrero-Abril, pp. 194-212

Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos

Buenos Aires, Argentina

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180755394002>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Capítulo 1: CULTURAS ALIMENTARIAS INDÍGENAS Y TURISMO

Una aproximación a su estudio desde el control cultural

Ariadna Campos Quezada*
Héctor Favila Cisneros**
Universidad Autónoma del
Estado de México.

Resumen: *A través de un análisis hermenéutico de carácter cualitativo, el presente trabajo busca la identificación de documentos que abordan a las culturas alimentarias indígenas en contextos turísticos. Para ello se seleccionaron 50 investigaciones producidas en el intervalo de 2000 a 2016 en 13 países y mediante el uso de la noción de control cultural de Guillermo Bonfil se busca analizar la capacidad de decisión que ejercen las poblaciones indígenas sobre las prácticas alimentarias puestas en valor en el mercado turístico, se identifican y clasifican tres perspectivas de abordaje: una primera línea de investigación que propone la activación del turismo mediante la puesta en valor de las cocinas indígenas para el mercado turístico y se integra por propuestas de productos e intervenciones en comunidades indígenas. La segunda línea responde a estudios críticos que ponen atención en las asimetrías y tensiones derivadas de la patrimonialización de las culturas alimentarias. Una incipiente tercera línea muestra iniciativas horizontales, integradas por propuestas alternativas al mercado neoliberal que surgen desde las comunidades locales y recuperan las perspectivas indígenas, se basan en la reappropriación y autogestión de su cultura alimentaria, con un énfasis en la búsqueda de autonomía, a partir de propuestas emanadas de las economías sociales y solidarias.*

PALABRAS CLAVE: *Control cultural, cocinas indígenas, patrimonialización, turismo.*

Abstract: *Through a qualitative hermeneutical analysis, the present work seeks to identify documents that address local ancestral food cultures in tourist contexts. To this end, 50 researches produced in the period from 2000 to 2016 in 13 countries were selected, and through the use of Guillermo Bonfil's notion of cultural control, by ancestral populations decision making power over value-added food practices is analyzed. The tourism market identifies and classifies tree approaches: a first line of research that proposes the activation of tourism through the enhancement of local cuisines for the tourist market and is integrated by product proposals and interventions in the small communities. The second line responds to critical studies that pay*

attention to the asymmetries and tensions derived from the heritage process of food cultures. An incipient third line shows horizontal initiatives, integrated by alternative proposals to the neoliberal market that arise from local communities and recover ancient perspectives, are based on the re-appropriation and self-management of their food culture, with an emphasis on the search for autonomy, starting of proposals emanating from the social and solidarity economies.

KEY WORDS: *Cultural control, indigenous food, heritage process, tourism.*

INTRODUCCIÓN

El presente documento forma parte de una investigación en curso sobre los procesos de reivindicación existentes por parte de un grupo de mujeres purhépechas frente a los procesos de patrimonialización alimentaria en el noroeste del estado mexicano de Michoacán.

Tras la aprobación en 2003 de la convención para la salvaguardia del PCI por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, UNESCO y bajo un contexto de reflexión en torno a un sistema alimentario global y en transformación. Se catalizó el interés por la recuperación de las prácticas alimentarias ‘de antaño, amigables con el ambiente y de carácter local’, mediante una efervescencia que comenzó por discutir la capacidad de patrimonialización de expresiones culturales vinculadas a estas nociones y con el interés de su salvaguarda y renovación; surgiendo así las primeras propuestas de expedientes de candidaturas de cocinas nacionales ante la UNESCO para su declaración como PCI (Moncusí y Santamarina, 2008; Matta, 2012, 2015; Medina y Solanilla, 2015).

Se circunscribieron entonces tradiciones culinarias regionales tales como: la dieta mediterránea, la comida gastronómica francesa, las tradiciones culinarias japonesas para celebrar el año nuevo (Washoku) y la cocina tradicional mexicana desde el paradigma de Michoacán. Mediante la elaboración de expedientes que apelaban una aproximación antropológica, apelando a conceptos clave como la memoria y la identidad y tomando como eje el uso del concepto cultura alimentaria, ya que este conlleva significados de mayor profundidad que el uso de la termino gastronomía popularmente utilizado.

Aunado a esto, la red de ciudades creativas en 2004 por la UNESCO fue fundada con el fin de promocionar expresiones de la cultura tales como la literatura, el cine, la música, las artesanías,

el arte popular, el diseño, el arte digital y particularmente la gastronomía, con lo que se avivó el interés por la activación patrimonial de las diversas culturas alimentarias con particular énfasis en la diversificación de los destinos turísticos. Así, fueron diseñadas propuestas de turismo gastronómico basadas en las peculiaridades territoriales, culturales y del producto mismo, tales como: el óleo turismo, el enoturismo, el turismo de sales y especias, o bien, en el contexto mexicano el consolidado concepto del tequila, el pulque y el mole.

A partir de ello y de acuerdo con Matta (2012), las diversas culturas alimentarias han sido objeto de discusión sobre sus cualidades patrimonializables y sometidas a su valorización económica y sociocultural para responder a intereses disímiles que van desde la búsqueda del reconocimiento político de los actores locales, agendas de desarrollo económico, social, turístico, hasta de los intereses de expansión de mercados de la industria alimentaria que condicionan lo que se produce y consume globalmente.

En México, este interés por las culturas alimentarias ha destacado en los últimos años como un proyecto nacional (Juárez, 2013), y se ha alimentado de la numerosa bibliografía existente desde diversos campos y cuyas principales discusiones teóricas y conceptuales se han llevado desde la historia (Vargas 1984, 1990, 1997; Juárez, 2013), la nutrición (Vargas 2010, Bertrán 2005, 2010), la ecología (García y Bermúdez, 2014) y la vasta producción antropológica (Buenrostro y Barros, 2001; Broda y Good 2004; Paredes et al. 2006; Pilcher, 2001, 2006, 2012, 2014; Long y Vargas 2005; Vargas, 2006; Adame et al., 2012; Good et al., 2013; Broda, 2013) dentro de la que destaca la colección de recetarios de cocina indígena y popular elaborada por el antiguo Consejo Nacional para la Cultura y las Artes de México (CONACULTA, 2000).

Las culturas alimentarias vistas desde la perspectiva turística y gastronómica han sido transformadas en un eficaz dispositivo de rentabilidad para el sector, por lo que han proliferado una diversidad de actores quienes han buscado apuntalar un turismo cultural de corte gastronómico como *la* clave para la diversificación turística nacional; implantando una serie de estrategias para fortalecer productos, rutas y servicios; estimulando así actividades tendientes al estudio y divulgación de los conocimientos referentes a las cocinas tradicionales de México (Campos y Hernandez, 2015) en dónde la base indígena cobra importancia.

Por ello, su integración en los estudios desde la perspectiva turística juega un importante papel en el diseño y dinamización de productos locales y de valor cultural significativo (Cohen y Avieli, 2004). Mediante su inserción en el mercado turístico con estrategias de patrimonialización, se ha buscado el rescate, la protección, la salvaguarda y la divulgación de los conocimientos tradicionales asociados a estas, además de buscar la mejora de las condiciones de vida de las comunidades locales receptoras de este tipo de turismo, y coadyuvando a la búsqueda del desarrollo territorial (Bessière, 1998; Bessière, Poulain y Tibère, 2013).

Sin embargo, esta búsqueda de la mejora de la calidad de vida de sus involucrados, en la realidad pareciera ser diferente, pues al existir una multiplicidad de intereses que convergen en un proyecto patrimonial (Matta, 2015), se han integrado diversos actores con perspectivas, intereses y objetivos opuestos, cuya búsqueda de una construcción de una identidad alimentaria amalgamada y homogénea, han conformado un nuevo campo de patrimonio desigual (Suremain y Matta, 2013) y de confrontación que, citando a Villaseñor y Zolla “permite la dominación y su reproducción, en donde el ejercicio del poder, por parte de instituciones o grupos de élite, genera una desigualdad social, ya sea política, cultural, racial, de clase o de género” (2012:3,4),

Así, el reclamo desde las comunidades y grupos organizados ha sido adyacente, denunciando la intervención de agentes externos a los ámbitos locales. Los cuales, han puesto en segundo plano a los poseedores de la cultura y bajo el amparo de un discurso que busca la custodia, protección o salvaguarda del patrimonio, son apropiadas las tradiciones culinarias indígenas e insertadas en el mercado turístico. Delimitando así la participación de las mujeres (principalmente) indígenas como facilitadoras de saberes heredados, como instrumento para la obtención de recetas para su conversión en versiones estereotipadas, estilizadas o vendibles y relegando su participación muchas veces como empleadas (para la preparación de tortillas in situ) en los restaurantes de moda, o bien, como elementos de legitimación del discurso multiculturalista (Boccaro y Ayala, 2012), como una inclusión étnica de decoración de los eventos oficiales o en la pasarela de la gastrodiplomacia, y contando con una participación limitada y no incluyente en la toma de decisiones, ni en la elaboración de planes y programas estratégicos, en los que se evade el carácter comunitario de la cosmovisión indígena en el sistema alimentario.

Esto ha llevado a cuestionar si existe el reconocimiento de sus demandas respecto a las condiciones de vida, seguridad y soberanía alimentaria de aquellos quienes comparten sus sabidurías.

De tal forma, el objetivo del presente documento es explorar en las propuestas existentes desde el turismo que han dado tratamiento a la inserción de las culturas alimentarias como un recurso, y haciendo uso de la teoría de control cultural del antropólogo mexicano Guillermo Bonfil (1991), observar desde qué perspectivas estas propuestas se están llevando a cabo, así como observar la participación y capacidad de decisión que las comunidades indígenas están llevando a cabo en dichas propuestas.

1.1 UNA CARACTERIZACIÓN DE LAS CULTURAS ALIMENTARIAS Y EL TURISMO DESDE EL CONTROL CULTURAL

Entender al alimento más allá de su preparación para ser llevado a la mesa, supone entender que éste en sí es la representación tangible de todo un sistema que se expresa detrás de él. Así, el término gastronomía comúnmente utilizado desde el turismo para referirse a la alimentación de un destino, queda un tanto limitado al tratar de expresar todas estas prácticas materiales, de organización, simbólicas y emotivas (Bonfil, 1991) que el alimento mismo conlleva y que pueden ser comprendidas desde la concepción de cultura alimentaria, que de acuerdo con Contreras & García (2005: 96) es:

“...el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura”.

Así, las culturas alimentarias suponen ser un elemento de representación de la identidad si se retoma la idea de Mintz (2003) en la que expresa que el acto de comer está condicionado con las historias y significados de quienes consumen el alimento, además, en lo que corresponde a las comunidades indígenas, es importante resaltar que la relación con el territorio es intrínseca. Las culturas alimentarias indígenas, conocidas como *cocinas tradicionales*, más allá de denotar un espacio, comprenden esta relación con su territorio expresada en los saberes agrícolas, los relatos, mitos y rituales asociados, costumbres prescripciones y prohibiciones; así como las formas de

previsión, preparación, consumo y desecho de los alimentos, llevadas a cabo en actividades que se han practicado y perfeccionado con rasgos de variación aceptada durante considerables generaciones, y dónde el trabajo humano y el animal, se sobreponen al trabajo mecanizado (Kato, 2009).

De tal modo que las culturas alimentarias indígenas puestas en juego en la arena turística llegan a formar parte de los ámbitos distintos de la cultura ya que se encuentran intervenidas de maneras diversas y en las que las decisiones responden a intereses propios o ajenos (Bonfil, 1991).

Para poder comprender las lógicas y las tensiones bajo las cuales se ha venido efectuando la inserción de las culturas alimentarias al mercado turístico, se propone hacer uso de la noción del control cultural propuesto por el antropólogo mexicano Guillermo de Bonfil Batalla (1991). Parte de la definición de la dimensión política inmersa en la relación sociedad y cultura, como herramienta heurística para fortalecer la capacidad de producir y reproducir un control en los procesos que ocurren cuando los grupos con culturas diferentes e identidades contrastivas están vinculados por relaciones asimétricas de denominación y subordinación (Bonfil, 1982: 1). Busca el análisis y articulación de categorías epistémicas tales como el grupo étnico, la identidad, el etnodesarrollo, la autonomía y la descolonización a partir de identificar la relación significativa entre el grupo y una parte de su cultura entendida como la cultura propia del mismo (Bonfil, 1991).

Por control cultural, Bonfil entiende que es el sistema según el cual se ejerce la capacidad social de decisión sobre los elementos culturales. En este sentido, esta parte de la cultura como elemento cultural que interesa analizar es la cultura alimentaria misma, que Bonfil explica como los componentes que una cultura necesita poner en juego para realizar todas y cada una de las acciones sociales.

Así, los elementos culturales como es la cultura alimentaria de un grupo, constan de cinco categorías que se articulan de manera específica en cada cultura y de manera cambiante a lo largo de su devenir histórico -ya que la realidad social no es absoluta ni abstracta-. Estas categorías previamente citadas las describe como: materiales, de organización, de conocimiento, simbólicas y emotivas. Así describe que la puesta en juego de los elementos culturales necesarios para cualquier acción exige capacidad de decisión sobre ellos y aunque las decisiones las tomen

individuos, el conjunto social dispone, a su vez, de formas de control sobre ellas. Así el problema se define en términos de relaciones entre grupos sociales, estableciéndose la dialéctica entre lo propio y lo ajeno con una connotación social y no individual (Bonfil, 1991).

De tal forma, Bonfil (1988: 195) propone relacionar *“el universo de elementos culturales, propios y ajenos, que forman la cultura etnográfica de un grupo en un momento determinado con la condición propia o ajena de las decisiones sobre esos mismos elementos, es posible establecer cuatro ámbitos o espacios dentro de la cultura total, diferenciados en función del sistema de control cultural existente”*.

Como se puede observar en la Tabla 1 cuando un grupo étnico posee el poder de decisión sobre sus propios elementos y es capaz de producirlos, usarlos o reproducirlos se está hablando de una cultura autónoma. Si el grupo pierde la capacidad de decisión, aunque los elementos culturales sigan siendo propios, entonces es una cultura enajenada. En cambio, cuando ni las decisiones ni los elementos culturales puestos en juego son del grupo social y entran a formar parte de la cultura total del propio grupo, se es una cultura impuesta. Y si los elementos culturales son ajenos, en el sentido de que su producción y/o reproducción no está bajo el control cultural del grupo, pero éste los usa y decide sobre ellos, es una cultura apropiada (Bonfil, 1982; 1988; 1991).

Tabla 1: Matriz de control cultural de Bonfil (1982)

Elementos culturales \ Decisiones	Propias	Ajenas
	Propias	Ajenas
Propias	Cultura autónoma	Cultura enajenada
Ajenas	Cultura apropiada	Cultura impuesta

Fuente: Matriz de control cultural de G. Bonfil (1982)

El análisis de las culturas alimentarias insertas en el mercado turístico haciendo uso del marco de análisis de Bonfil queda expresado en la Tabla 2.

Tabla 2: Control cultural en las culturas alimentarias y el turismo

Capacidad de decisión Cultura alimentaria	Propias	Ajenas
Propia	Cultura alimentaria autónoma, Prácticas alimentarias cotidianas al interior de las comunidades indígenas. Producción y consumo tradicional de productos locales. Auto gestión de conocimientos tradicionales.	Cultura alimentaria enajenada Apropiación de recetas y conocimientos tradicionales por parte de terceros como pueden ser corporativos, restauraneros, instituciones. Desarrollo de productos de marca indígena gestionada por terceros. Festivales gastronómicos y de cocineras tradicionales gestionados por agentes externos. Activación patrimonial sin conocimiento y consentimiento de la población local.
Ajena	Cultura alimentaria apropiada Apropiación de fiestas o festivales externos para diversificar la oferta turística. Apropiación de prácticas alimentarias.	Cultura alimentaria impuesta Imposición y adopción de prácticas alimentarias ajenas para satisfacer las necesidades del mercado turístico. Imposición de normativas y certificaciones ajenas a las lógicas tradicionales y que fragmentan las formas tradicionales de aprovisionamiento, preparación, consumo y desecho de los alimentos.

*** Fuente: Elaboración propia,2016.

1.2 MATERIALES Y MÉTODOS

Con la finalidad de estudiar la capacidad de decisión que ejercen las poblaciones indígenas sobre las prácticas alimentarias puestas en valor en el mercado turístico, entre octubre y noviembre de 2016 se elaboró la búsqueda y selección de las diferentes fuentes de información documental haciendo uso de repositorios científicos y aplicando tres grupos de palabras clave: el primer grupo haciendo uso únicamente de la palabra Turismo; el segundo grupo haciendo referencia a Gastronomía, Culinaria y Cocina; por último, el tercer grupo o de la palabra Indígena y empleando el mismo criterio para el idioma inglés y agregando la palabra aboriginal como sinónimo de indigenous.

A partir de ello se seleccionaron los documentos que abordaron a las culturas alimentarias indígenas en contextos turísticos. Del cual se obtuvo una selección de 70 documentos relacionados con el turismo y la cultura alimentaria en contextos rurales, sin embargo, se descartaron aquellos que no abordaron en contextos indígenas, de tal modo que se obtuvieron 51 documentos producidos en el intervalo de 2000 a 2016 publicados en 26 revistas, 3 libros, 7 tesis y 3 ponencias de congresos en Argentina, Brasil, Chile, Ecuador, El Salvador, Panamá, Perú, China, Japón, Suecia y Canadá.

Después de esta pesquisa, a través de un análisis hermenéutico de carácter cualitativo se hizo el uso de la noción de control cultural de Guillermo Bonfil (1991) para identificar, clasificar y analizar los textos encontrados. Primeramente, desde un marco epistémico al analizar la construcción de estas propuestas, las perspectivas, los objetivos y la finalidad de los autores en su elaboración, desprendido de ello la participación de las comunidades locales y el papel desempeñado reflejado en el texto y con ello la capacidad de decisión ejercida en estas propuestas. En un segundo momento se analizaron sus metodologías y el carácter de la investigación para agruparlos en tres perspectivas de abordaje, que se explicarán más adelante.

1.3 RESULTADOS

Con un afán en la búsqueda de nuevos productos asociados al turismo de experiencias, la alimentación con sus historias asociadas juega un importante papel al crear este valor agregado a estos productos. Se observa, que la región latinoamericana ha puesto mayor atención a su integración, encontrando en 88% de los estudios en esta región y destacando la presencia de estudios elaborados en Brasil (10%) Ecuador (8%), Argentina (6%) y Perú (6%), encontrando solamente un artículo que hace referencia a grupos indígenas en Canadá y en Suecia y otro más en China y Japón.

Resalta, el hecho de que, a pesar de la vasta literatura sobre turismo en territorios indígenas en países como Nueva Zelanda y Australia, estos no reflejaron artículos concernientes al uso de sus culturas alimentarias en el turismo y si bien se expresan estudios sobre la mercantilización en sus elementos (Johnston, 2013; Ryan y Aicken, 2005), la alimentación no es un tema manifestado.

Respecto a las publicaciones en revistas, como puede apreciarse en la Tabla 3 son principalmente revistas de turismo las que ponen atención en el tema, aunque aparecen en juego revistas de ciencias sociales y humanidades con énfasis en la antropología y en un menor número revistas especializadas en desarrollo. Respecto a las revistas turísticas, la revista *Pasos* destaca con el 10% de las publicaciones encontradas, al igual que la revista *Estudios y Perspectivas en turismo* con el 8% de las publicaciones (Tabla 3).

Tabla 3: Revistas y temas de publicación

	Revista	País	Tema	Artículos Publicados
Turismo y Gastronomía				1
1	Annals of tourism research	Estados Unidos	Turismo	1
2	Anuario Turismo y Sociedad	Colombia	Turismo	1
3	Cuadernos de turismo	España	Turismo	1
4	Cultur	Brasil	Turismo	1
5	Estudios y perspectivas en turismo	Argentina	Turismo	4
6	Journal of Heritage Tourism	Estados Unidos	Turismo	1
7	Pasos	España	Turismo	5
8	Revista Turismo Em Análise	Brasil	Turismo	2
9	Turismo: Visão E Ação	Brasil	Turismo	1
10	Turydes	España	Turismo	1
11	Culinaria	México	Gastronomía	1
Ciencias Sociales y Humanidades				
12	Desigualdades	Alemania	Sociología y antropología	1
13	Revista Colombiana de Antropología	Colombia	Antropología	1
14	Social Anthropology	Estados Unidos	Antropología	1
15	Estudios Sociales	México	Ciencias Sociales.	1
16	Estudios del Hombre	México	Ciencias Sociales y Humanidades	1
17	Memória em rede	Brasil	Ciencias Sociales y Humanidades	1
18	Península	México	Ciencias Sociales y Humanidades	1
19	Revista Digital de Gestión Cultural	México	Ciencias Sociales y Humanidades	1
20	Cuadernos Interculturales	Chile	Estudios culturales	1
21	Trabajo y Sociedad	Argentina	Sociología	1
22	Revesco.	España	Estudios Cooperativos	1
Desarrollo				
23	Development	Estados Unidos	Estudios del Desarrollo	1
24	Espacio y desarrollo	Perú	Geografía	1
Ciencias exactas y desarrollo tecnológico				
25	Revista del Jardín Botánico Nacional	Cuba	Ciencias Exactas y Naturales	1
26	Educateconciencia	México	Ciencias y desarrollo tecnológico	1

* Fuente: Elaboración propia, 2016.

En el contexto mexicano, debido a la posición al ostentar una declaratoria de patrimonio y con ello las acciones que comprenden referentes a la salvaguardia y promoción, se observa como país

con mayor interés, encontrando casi la mitad de los artículos encontrados en la búsqueda (49%) y al ser la cultura alimentaria purhépecha la que porta dicha declaratoria de patrimonio, esta toma relevancia.

Respecto a la cultura alimentaria purhépecha destacan los estudios realizados por Lorena Ojeda (2013; 2015) en los cuales estudia las tensiones al interior de dos de los grupos de mayor peso etno-político en las comunidades purhépechas de Michoacán derivadas de la puesta en valor de la cocina tradicional y el canto de la *pirekua*, y muestra la atomización derivada del programa de cocineras tradicionales al interior de las comunidades. Asimismo, discute sobre las tensiones generadas de los intereses principalmente económicos de agentes privados en la región, como empresarios madereros, ganaderos, agricultores, hoteleros, y en fechas recientes, incluso la llegada del crimen organizado a la región (Ojeda, 2015).

Dentro de las discusiones en torno a las culturas alimentarias indígenas en contextos de turismo, desde un marco epistémico se pueden identificar y clasificar tres líneas:

1.3.1. Propuestas para intervención y activación patrimonial

Una primera línea y con mayor producción de documentos, muestra estudios de carácter vertical, mayoritariamente estudios empíricos de periodos de corta duración con organizaciones o comunidades locales bien delimitadas, desde enfoques positivistas, funcionalistas e interpretativos principalmente. Parten de perspectivas ajenas a las indígenas y una participación limitada de la población indígena en dichos estudios y con ello la capacidad de decisión sobre sus culturas alimentarias, en los planteamientos y percepciones de agentes externos.

Mediante la patrimonialización ponen en valor las cocinas indígenas para el mercado turístico, en los cuales se ve una marcada tendencia a la reinterpretación y valoración (Ascanio, 2000; Alzate 2003; Cheung y Tan, 2007; Brouder, 2013) de las culturas alimentarias indígenas y van desde el diseño y propuesta de productos (Oñate, 2014; Sánchez, Casillas y Ibarra 2016) como rutas alimentarias (Bernard y Domínguez, 2001; Hubert, Ortiz y Thomé, 2010; Velasco, 2012; Conde, Schmit y Covarrubias, 2014) y festivales gastronómicos (Bergesio y Montial, 2010).

La búsqueda a cumplir con los lineamientos de salvaguarda de los conocimientos tradicionales asociados con las culturas alimentarias indígenas como patrimonio inmaterial, apuesta por la

creación de recetarios e intervenciones en comunidades indígenas (Miranda, Quintero y Ramos, 2011; Miranda et al., 2011; Serrato et al., 2011; Ávila et al., 2011; Fávila, et al., 2014; Viesca, Barrera y Juárez, 2012; Miranda y Favila 2012; Sarmiento, 2012; Skewes, Zuñiga y Vera, 2012; González, 2013) para su mayor rescate y memoria histórica. Sin embargo, la sistematización y agrupación de conocimientos tradicionales en este tipo de documentos presenta diversas aristas.

Si bien, la elaboración de recetarios permite acercar al público en general conocimientos y técnicas del patrimonio culinario de una comunidad determinada, estos conocimientos también van ligados a los sistemas de gestión y organización comunitaria, de cosmovisiones, así como los sistemas de conocimiento sobre recursos genéticos de especies relacionadas con la alimentación, de tal modo, dichos documentos corren el riesgo de abrir y exponer conocimientos tradicionales específicos de una comunidad para beneficio de terceros, si no son gestionados de forma adecuada.

Se expresa también una constante preocupación por la relación cultura alimentaria y biodiversidad (Viesca y Barrera, 2010; Oliveira et al., 2016). Sus principales metodologías son de carácter cualitativo y retoman discursos recientes emanados del escenario internacional, tales como: el desarrollo, la sustentabilidad, la gobernanza, la glocalización, la innovación y el fortalecimiento de capacidades comunitarias (Bravo, 2014; Olvera, 2015) como estrategias para mejorar las condiciones económicas y con ello de vida de las comunidades indígenas en contextos turísticos, sin embargo se asumen como discursos de asimilación que legitiman la entrada de valores occidentales en donde no se ven reflejados los valores y perspectivas de los pueblos indígenas y si bien, se retoma la filosofía del ‘buen vivir’, ésta se ve reinterpretada a beneficio de la industria turística y en los que la mejora de las condiciones de vida de los pueblos indígenas difícilmente se expresa.

1.3.2. Los estudios críticos del patrimonio alimentario

Tras los movimientos patrimonializantes, en 2009 comenzaron a publicarse estudios críticos, poniendo atención en las asimetrías y tensiones derivadas de las intervenciones por parte de organismos independientes, instituciones y políticas de desarrollo turístico.

Asimismo, surgen propuestas locales las cuales buscan recuperar las perspectivas indígenas referentes al desarrollo y la gestión desde su patrimonio con propuestas propias. Así, los estudios críticos toman mayor relevancia desde 2012 a la fecha y constituyen una segunda línea, la cual discute el boom gastronómico catalizado por las declaratorias dadas por la UNESCO (Matta, 2012).

Estos estudios de corte crítico ponen a prueba el valor heurístico del concepto de patrimonio alimentario (Matta, 2012, 2014, 2016) frente al discurso del desarrollo y sus implicaciones. Estudian también las configuraciones de nuevos actores; así como la construcción de los nacionalismos culinarios; la espectacularización y esencialización (Fernández y Estrada, 2014) de los elementos de las poblaciones indígenas (Guerrón, 2003); así como de la incorporación de los nuevos discursos y elementos globalizantes para satisfacer las necesidades de la industria turística (Mak, Lumbers y Eves, 2012).

Se exponen también los riesgos de mercantilización; las asimetrías en la distribución de beneficios; las relaciones de poder emergentes y el despojo a las comunidades locales (Ojeda 2013, 2015) como los temas más recurrentes. Los cuales permiten observar las tensiones emergentes en los últimos años, a partir de las propuestas de inscripción de las culturas alimentarias locales ante la UNESCO y con ello una serie de actividades desprendidas de estas acciones (Arocha, 2007; Cárdenas 2015). Son de resaltar los trabajos de Raúl Matta (2010, 2011, 2012, 2013, 2014a, 2014b, 2016) sobre el caso Perú y su incursión en las políticas turístico – gastronómicas, los cuales exponen la conjugación de diversos intereses públicos y privados (2012) y sus nuevas narrativas respecto a las cocinas indígena, como un dispositivo de poder que moldean los imaginarios e inserta nuevas lógicas (Matta, 2014) en contextos neoliberales.

1.3.3. El empoderamiento culinario local como factor de desarrollo comunitario

Finalmente, existe una incipiente tercera línea la cual busca desarrollar iniciativas horizontales, como propuestas de reivindicación. Son estudios desde perspectivas participativas, críticas y feministas, integradas por propuestas alternativas al mercado neoliberal y con un interés en la recuperación de las perspectivas indígenas, basadas en la reapropiación y autogestión de su cultura alimentaria. Con énfasis en la búsqueda de su autonomía, se tratan propuestas emanadas de las economías sociales y solidarias (Carranza, 2012), en Argentina (Álvarez y Sammatino,

2009) y en los estados mexicanos de Oaxaca (Alcérreca, Oliva y Luna, s.f.), Michoacán (Campos, Hernández y Morales 2016) y Tabasco (Casanova, et al. 2014).

1.4. DISCUSIÓN

A partir de la revisión documental se identifica un creciente interés en la integración de las culturas alimentarias al mercado turístico, primeramente alimentado por intereses empresariales, de la industria alimentaria y las tendencias en el mercado que orientan a la búsqueda de un consumo de productos con valores relacionados con un pasado y con el patrimonio, diseñados así como un escape o aspiración de la vida urbana mediante nociones como las del *consumo local*, *orgánico*, *de terruño o tradicional* (Bessière, 2001) y en donde se hace uso la actividad turística como un aparador en el que se visibilizan o promocionan identidades nacionales y en que se pone de moda una cultura alimentaria.

Se observa también el creciente peso que van ganando las industrias culturales y en este boom gastronómico surge la *gastrodiplomacia* (Wilson, 2011; Rockower, 2014) con diversos actores que se posicionan como representantes de las culturas alimentarias nacionales. En México, se muestran diversos grupos de actores quienes con intereses propios y definidos se insertan en las diversas actividades e iniciativas que buscan gestionar las diversas expresiones de la alimentación, como son: las empresas agroalimentarias, los grupos de chefs mediáticos y restauranteros, gestores culturales, fundaciones, agencias no gubernamentales, así como de un último grupo que es de destacar que es el del movimiento de las '*cocineras tradicionales*' en el cual Abigail Mendoza indígena oaxaqueña de Teotitlan del valle y Benedicta Alejo indígena purhépecha de Michoacán, son las más afamadas. La narrativa las muestra como amables, sinceras, humildes y empoderadas, alimentando un discurso que proyecta una nueva forma de ser mujer indígena y cocinera y con ello un discurso que patrimonializa lo indígena (Boccarra & Ayala, 2011) y de un movimiento que atiende las problemáticas de desarrollo indígena, desde una perspectiva de género.

Aunque originalmente la patrimonialización surgió como mecanismo para la valorización, la salvaguarda y la divulgación de un elemento cultural de una determinada cultura frente a las amenazas mismas que la globalización puedan suponerle (Matta, 2012) las lógicas de las singularidades económicas espectacularizan, estilizan, mistifican y finalmente mercantilizan

mediante el turismo los elementos culturales de un grupo étnico (Matta, 2010; Fernández & Estrada, 2014). Es así que, en las comunidades rurales o indígenas, la patrimonialización y su puesta en valor en los mercados turísticos se enmascara de empoderamiento local y desarrollo (Iturriaga & Rodríguez, 2015).

De tal forma que retomando la noción de control cultural de Bonfil (1991), cuando un grupo étnico con un bien cultural determinado como lo es la cultura alimentaria en este caso, al obtener el status de patrimonio sobre la cultura por la vía institucionalizada, corre el riesgo de perder su capacidad de ejercer su control sobre de este, ya que ahora es patrimonio no sólo de un grupo, sino de la humanidad, justificando así la capacidad de decisión sobre de ellos a diferentes actores con intereses propios y definidos. Así, las expresiones indígenas estigmatizadas, desplazadas y discriminadas durante décadas, ahora son redimensionadas, reivindicadas y puestas en valor bajo nuevas lógicas que enfatizan en la autenticidad mientras que al mismo tiempo introducen prácticas homogeneizantes (Matta, 2012).

No obstante, existen experiencias de grupos étnicos que han buscado su patrimonialización -tanto institucional como comunitaria y no reconocida oficialmente- como mecanismo de resistencia ante diferentes embates y como proyectos autogestivos que se apropian del recurso patrimonial como medio para la comercialización de sus productos sin una mediación de terceros, entre los poseedores de la cultura y los turistas, haciendo de su cultura alimentaria un producto turístico el cual es protegido y aprovechado sin caer en la mercantilización ni en la cosificación proteccionista de su patrimonio y los cuales muestran aspectos favorables. Por ejemplo, la muestra gastronómica tradicional organizada por el proyecto Tosepan titataniske en la Sierra norte de Puebla, durante el mes de mayo, así como la feria del Maíz organizada por el grupo Vicente Guerrero en España, Tlaxcala, ambos en México, han buscado la reivindicación de sus conocimientos y productos tradicionales haciendo uso de la actividad turística como medio idóneo para la difusión, interpretación de su patrimonio con los visitantes, de la diversificación de su oferta turística, así como de la integración de nuevos miembros de la comunidad a sus proyectos, además de la retroalimentación mediante el intercambio de experiencias con organizaciones afines y grupos de académicos.

Por otra parte, existen también proyectos que han surgido desde propuestas comunitarias, pero que han sido retomados por instituciones y actores externos que han fragmentado el sentido

original de la iniciativa de reivindicación y resguardo del patrimonio para ser llevadas a la promoción de un turismo de masas, como es el caso del festival gastronómico de Santiago de Anaya en el Valle del Mezquital en el estado de Hidalgo México.

La reflexión respecto a la autonomía en la gestión de las culturas alimentarias indígenas en un sentido amplio y no únicamente en el turismo, actualmente está cuestionada, debido a los sistemas de producción y abasto mundial de alimentos, en dónde las comunidades indígenas y campesinas han perdido el control sobre sus propios territorios y con ello la propia seguridad y soberanía alimentaria. No hay que restar importancia a la coyuntura que viven las comunidades indígenas y campesinas respecto a la entrada de semillas transgénicas, en términos de diversidad biológica y cultural (Álvarez-Buylla, 2004).

1.5. CONSIDERACIONES FINALES

Si bien la alimentación y su gestión como complemento del turismo ha sido una actividad que de la mano se desarrolló con el mismo sector, la inserción de las culturas alimentarias indígenas es un fenómeno relativamente nuevo y que ha despuntado como tendencia en los destinos con marcados componentes de población indígena. Es por ello que la mayoría de los estudios realizados se muestran con una finalidad de resolver en lo inmediato problemas de desarrollo de manera parcial y aislada con un carácter empírico, mientras que las discusiones teóricas y conceptuales respecto al fenómeno son incipientes y si bien los estudios desde la línea crítica buscan explicarlos desde marcos teóricos estos versan en categorías de análisis como la patrimonialización, la mercantilización y el despojo.

Estudiar las culturas alimentarias indígenas en contextos turísticos bajo la noción del control cultural de Bonfil Batalla (1991), invita a profundizar en las acciones que se llevan sobre sus actores, sus intereses y los referentes desde los cuales parten las propuestas y así estimular ejes de acción horizontales desde los propios indígenas, así como, de su participación desde sus propias perspectivas de desarrollo.

De tal modo que se observa la pertinencia de ahondar en discusiones sobre las políticas gastronómicas, los marcos de derechos y la discusión en torno a los derechos culturales colectivos, la protección de los conocimientos tradicionales hacia el interior de las comunidades

indígenas y la distribución de beneficios derivados de la utilización ellos, con ejemplos de leyes como la 20 de 2000 en Panamá como régimen especial de propiedad intelectual sobre los derechos colectivos de los pueblos indígenas.

Se enuncian también problemáticas emergentes a las que podría expresarse como procesos de *gentrificación alimentaria* (Matta, 2016), debido al aumento en el coste de productos alimentarios de moda como podría ser el mezcal o determinados alimentos de recolección, ya que al ser categorizados dentro del mercado *gourmet* estos dejan de estar al alcance de las comunidades locales que tradicionalmente los consumían.

Finalmente, la reflexión del presente documento invita a un marco de pertinencia cultural en la formulación de propuestas al interior de las comunidades indígenas respecto a sus culturas alimentarias desde la perspectiva turística, retomando a Pereiro (2015) los beneficios del turismo tienden a ser mayores que los maleficios cuando los propios indígenas operan y controlan directamente el desarrollo turístico.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Adame, M.** (Coord.) (2012) “Alimentación en México, ensayos de antropología e historia”. Ediciones Navarra, México
- Alcérreca, L.; Oliva, V. & Luna, K.** (s.f.) “La autogestión de un producto turístico cultural en la comunidad de Santa Catarina Minas, Oaxaca: el mezcal minero”. Disponible en: <https://goo.gl/kbmyGj> Acceso el 21/11/16
- Álvarez, M. & Sammartino, G.** (2009) “Empanadas, tamales y carpaccio de llama”. Estudios y Perspectivas en Turismo 18(2): 161-175
- Álvarez-Buylla, E.** (2004) “Aspectos ecológicos, biológicos y de agrobiodiversidad de los impactos del maíz transgénico”. En; Muñoz Rubio, J. (Coord.) Alimentos transgénicos. Ciencia, ambiente y mercado: Un debate abierto. Universidad Nacional Autónoma de México - Siglo XXI, México, pp.181-218
- Alzate, J.** (2003) “Panorámica de la cocina colombiana”. Turismo y Sociedad (2): 141-148
- Arocha, J.** (2007) “Encocaos con papa, ¿otro etnoboomb usurpador?” Revista Colombiana de Antropología 43(4): 91-117

- Ascanio, A.** (2000) "Turismo: vieja y nueva gastronomía iberoamericana y del Caribe". Revista Turismo em Análise 11(1): 55-59
- Ávila, L.; Trujillo, O.; Bernardino, H. & Sandoval, P.** (2011) "Cultura alimentaria, símbolos tradicionales y potencial turístico en comunidades indígenas de la sierra madre de Chiapas". Ponencia cultura alimentaria Chiapas, Universidad Intercultural de Chiapas. Disponible en: http://cuencagrijalva.ecosur.mx/cuenca_grijalva/index.php/sub-proyectos/agricultura?showall=&start=3 Acceso el 20/10/2016
- Bergesio, L. & Montial, J.** (2010) "Declaraciones patrimoniales, turismo y conocimientos locales: Posibilidades de los estudios del folklore para el caso de las ferias en la quebrada de Humahuaca (Jujuy-Argentina)". Trabajo y Sociedad 15(2): 19 -35
- Bernard, A. & Dominguez, P.** (2001) "Rutas de arte y gastronomía: Una propuesta inexplorada". Estudios y Perspectivas en Turismo 10(1-2): 44-57
- Bertrán, M.** (2005) "Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos". UNAM, México **Bertrán, M.** (2010) "Anthropological approach to nutrition and health in Mexico". Physi - Revista de Saúde Coletiva 20(2): 387-411
- Bessière, J.** (1998) "Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas". Sociologia Ruralis (38): 22-34
- Bessière, J.** (2001) "Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial. Le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir". Tesis de doctorado, Université de Toulouse-Le Mirail, Toulouse
- Bessière, J.; Poulain, J-P. & Tibère, L.** (2013) "L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux." En: Bessière, J.; Poulain, J.-P. & Rayssac, S. (Coords.) Tourisme et recherche. Éditions Espaces, Tourisimes Loisir, Toulouse, pp. 71-82
- Boccara, G. & Ayala, P.** (2011) Patrimonializar al indígena. Imaginación del multiculturalismo neoliberal en Chile. Cahiers des Amériques latines (67): 207-228
- Bonfil, G.** (1982) "Lo propio y lo ajeno: una aproximación al problema del control cultural". En: Colombres, A. (Comp.) La cultura popular. Premiá Editora, México, pp.79-86
- Bonfil, G.** (1988) "La teoría del control cultural en los procesos étnicos". Anuario Antropológico (86): 13-53
- Bonfil, G.** (1991) "La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos". Estudios sobre las Culturas Contemporáneas 4(12): 165-204

- Bravo, F.** (2014) “Las transformaciones del territorio y el patrimonio cultural en el Totonacapan veracruzano, México, basadas en la actividad turística como estrategia de desarrollo regional”. Cuadernos de Turismo (34): 351-372
- Broda, J. & Good, C.** (2004) “Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas”. Universidad Nacional Autónoma de México, México
- Broda, J.** (2013) “Ofrendas mesoamericanas en una perspectiva comparativa”. En: Broda, J. (Coord.) Convocar a los dioses: ofrendas mesoamericanas. Instituto Veracruzano de Cultura, Jalapa, pp. 639-702
- Buenrostro, M. & Barros, C.** (2001) “La cocina prehispánica y colonial”. CONACULTA, México
- Campos, A.; Hernández, P. & Morales, M.** (2016) “La cocina tradicional purhépecha como expresión identitaria del patrimonio biocultural: un enfoque de turismo indígena comunitario en Santo Tomás, Chilchota Michoacán”. Revista de Gestión Cultural 11(6): 34-39
- Campos, A. & Hernández, P.** (2015) “El turismo indígena como expresión identitaria del patrimonio biocultural en la cocina tradicional puhrepecha: el caso de Santo Tomás-Chilchota, Michoacán”. Tesis de Licenciatura, Instituto Politécnico Nacional, México
- Cárdenas, E.** (2015) “La alteridad exotizada: El desarrollo de la industria turística en la Riviera Maya”. XI Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires
- Carranza, T.** (2012) “Tianguis Indígena: The solidarity economy and indigenous women in México”. Development 55(3): 393–396
- Casanova, G.** (2014) “La biodiversidad y la gastronomía orientadas al turismo”. Actas Iberoamericanas de Conservación Animal – AICA (4): 254-256
- Cheung, S. & Tan, C.** (Eds.) (2007) “Food and foodways in Asia: Resource, tradition and cooking”. Routledge, New York
- Cohen, E. & Avieli, N.** (2004) “Food in tourism: attraction and impediment”. Annals of Tourism Research (31): 755-778
- Conde, E.; Schmit, N. & Covarrubias, R.** (2014) “La ruta del café Comala: Una opción para diversificar la actividad turística”. Turydes 7(17). Disponible en <http://www.eumed.net/rev/turydes/17/> Acceso el 26/11/2016
- Contreras, J. & M. Gracia** (2005) “Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas”. Ariel, Barcelona

- De Garine, I. & Vargas, L.** (1997) “Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición”. Cuadernos de Nutrición 20(3): 21-28
- De la Barre, S. & Brouder, P.** (2013) “Consuming stories: placing food in the Arctic tourism experience”. Journal of Heritage Tourism 8(2y3): 37–41
- Favila, H.; López, M. & Quintero, B.** (2014) “La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay”. Cuadernos Interculturales 1(22): 13-34
- Fernández, F. & Estrada, I.** (2014) “Esencialización y espectacularización de lo maya. Turismo voluntario y étnico en una comunidad yucateca”. Península 9(1): 9-32
- García, M. & Bermúdez, G.** (2014) “Alimentos sustentables a la carta. De la tierra a la mesa”. CALMIL–CONABIO, México
- González, M.** (2013) “Análisis de patrimonio gastronómico entre los mazahuas de San Antonio Pueblo Nuevo, San José del Rincón, México”. Tesis de Licenciatura, Universidad Autónoma del Estado de México. Disponible en: <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/13729/412743.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acceso el 26/11/2016
- Good, C. & Corona, L.** (Coords.) (2011) “Comida, cultura y modernidad en México”. Conacyt/Inah-Enah/Conaculta, México
- Guerrón, C.** (2003) “Repensando el desarrollo turístico, la globalización y la identidad: perspectivas afro-antillanas sobre el turismo alternativo en Panamá”. Espacio y Desarrollo (15): 35-53
- Hubert, R.; Ortiz, M. & Thomé, H.** (2010) “La Ruta de la Sal Prehispánica. Patrimonio alimentario, cultural y turismo rural en Zapotitlán de las Salinas, Puebla, México. 116th European Association of Agricultural Economists Seminar, Parma
- Ibarra Sánchez, L.; Alvarado Casillas, S. & Viveros Ibarra, L.** (2016) “La gastronomía como atractivo turístico en la Sierra de El Nayar, México”. Educateconciencia 4(4): 137-146
- Iturriaga, E. & Rodríguez, Y.** (2015) “Racismo y desarrollo: el proyecto turístico Uh Najil en Ek Balam, Yucatán”. Península 10(2): 49-70
- Johnston, A.** (2013) “Is the sacred for sale? Tourism and indigenous peoples”. Earthscan, Londres
- Juárez, J.** (2013) “Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX”. Conaculta, México
- Kato, T.** (2009) “Teorías sobre el origen del maíz. Origen y diversificación del maíz: una revisión analítica”. UNAM, México

- Long, J. & Vargas, L.** (2005) "Food culture in Mexico". Greenwood Press, Westport
- Mak, A.; Lumbers, M. & Eves, A.** (2012) "Globalisation and food consumption in tourism". *Annals of Tourism Research* 39(1): 171-196
- Matta, R.** (2010) "L'indien à table dans les grands restaurants de Lima (Pérou)". *Anthropology of Food* (7). Disponible en <https://aof.revues.org/6592> Acceso en 11/2016
- Matta, R.** (2011) "Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana". *Apuntes* 24(2): 196-207
- Matta, R.** (2012) "El patrimonio culinario peruano ante UNESCO. Algunas reflexiones de gastro-política". *Working Paper Series* (28): 1-40
- Matta, R.** (2013) "Valuing native eating: the modern roots of Peruvian food heritage". *Anthropology of Food* S8. Disponible en <https://aof.revues.org/7361> Acceso en 11/2016
- Matta, R.** (2014a) "Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonialización cultural". En: Ávila, R.; Álvarez, M. & Medina, X. (Eds.) *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades y resignificaciones*. CUCSH, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, pp. 205- 220
- Matta, R.** (2014b) "República gastronómica y país de cocineros: Comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú". *Revista Colombiana de Antropología* 50(2): 15-40
- Matta, R.** (2015) "Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonialización cultural". En: Ávila, R.; Álvarez, M. & Medina, X. (Eds.) *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios: Confrontaciones culturales, identidades y resignificaciones*. Universidad de Guadalajara, Guadalajara, pp. 205-220
- Matta, R.** (2016) "Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO". *Social Anthropology* 24(3): 338-352
- Matta, R. & Suremain, C.** (2013) "«Manger tradition » ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou)". *Trace* (64): 44-54.
- Medina, X. & Solanilla, L.** (2013) "Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales". *PHInvestigación* (1): 55- 75. Disponible en <http://www.iaph.es/phinvestigacion/index.php/phinvestigacion/article/view/13> Acceso el 21/11/2016
- Mintz, S.** (2003) "Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado". CIESAS, México

- Miranda, A. & Favila, H.** (2012) “La comida y su protocolo: Sentido y significado de los modales de mesa entre los otomíes de la comunidad de San Gregorio Macapexco – México”. *Estudios y Perspectivas en Turismo* 21(6): 1578-1593
- Miranda, G.; Quintero, B.; Ramos, B. & Olguín, H.** (2011) “La recolección de insectos con fines alimenticios en la zona turística de Otumba y Teotihuacán, Estado de México”. *Pasos* 9(1): 81-100
- Moncusí, A. & Santamarina, B.** (2008) “Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad”. En: Álvarez, M. & Medina, X. (Eds.) *Identidades en el plato. Patrimonio cultural y alimentación entre América y Europa* Icaria, Barcelona, pp. 127-142
- Ojeda, L.** (2013) “Una etnia mexicana frente su patrimonio cultural inmaterial. El caso de los p’urhépecha de Michoacán”. *Memoria em Rede* 3(8): 1- 15
- Ojeda, L.** (2015) “Tensiones en torno a la “puesta en valor” del patrimonio cultural indígena purépecha en Michoacán”. En Ojeda, L; Mijangos, E. & Mercado, E. (Coords.) *Cultura, sociedad y políticas públicas. Pasado y presente del patrimonio cultural en Michoacán*. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, pp.111-142
- Oliveira, U.; Ibiapina, L. & de Oliveira, J.** (2016) “Experiências com a gastronomia local: um estudo de caso sobre movimento Slow Food e o turismo gastronômico na cidade de Recife-Brasil”. *Pasos* 14(1): 229-241
- Olvera, L.** (2015) “Análisis del turismo cultural como estrategia de conservación de la cocina tradicional purépecha”. Tesis de Doctorado, Universidad de Guadalajara. Disponible en: <http://observatoriocultural.udgvirtual.udg.mx/repositorio/bitstream/handle/123456789/240/Olvera-Turismo%20cultural%20gastronomia.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acceso el 21/11/2016
- Oñate, L.** (2014) “Diseño de una ruta turística y gastronómica para el cantón Rumiñahui”. Tesis de Licenciatura. Universidad Israel, Quito. Disponible en: <http://190.11.245.244/bitstream/47000/1077/1/UISRAEL%20-%20EC-%20ADMH%20-%20378.242%20-%20251.pdf>. Acceso el 26/11/2016
- Paredes, O.; Guevara, F. & Bello, L.** (2006) “Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas”. Fondo de Cultura Económica, México
- Pereiro, X.** (2015) “Reflexión antropológica del turismo indígena”. *Desacatos* (47): 18-35
- Pilcher, J.** (2001) “Vivan los tamales!: la comida y la construcción de la identidad mexicana.” Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México

- Pilcher, J.** (2006) "The sausage rebellion: Public health, private enterprise, and meat in Mexico City, 1890-1917". University of New Mexico Press, Albuquerque
- Pilcher, J.** (2012) "Planet taco: a global history of Mexican food". Oxford University Press, Oxford
- Pilcher, J.** (2014) "Old Stock Tamales and Migrant Tacos: Taste, authenticity, and the naturalization of Mexican food". *Social Research - An International Quarterly* 81(2): 441-462
- Rockower, P.** (2014) "The state of gastrodiploacy". *Public Diplomacy* (11): 11-15
- Ryan, C. & Aicken, M.** (2005) *Indigenous tourism: The commodification and management of culture.* Elsevier, Amsterdam
- Sarmiento, C.** (2012) "Propuesta de innovación de la cocina indígena del pueblo cañari asociada a la red de turismo comunitario Sumak Pacha". Tesis de Licenciatura. Universidad de Cuenca, Cuenca. Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/1568> Acceso el 26/11/2016
- Serrato, M.; Rayas, V.; Murillo, R. & Díaz, J.** (2011) "La cultura gastronómica p'urhépecha como un gran activo turístico en Michoacán". *Pasos* 9(4): 681-689
- Skewes, J.; Zuñiga, C. & Vera, M.** (2012) "Turismo comunitario o de base comunitaria: una experiencia alternativa de hospitalidad vivida en el mundo Mapuche. Tralcao Sur de Chile". *CULTUR-Revista de Cultura e Turismo* 6(2): 73-85
- Vargas, L. & Casillas, L. E.** (1990) "La alimentación en México durante los primeros años de la Colonia". En: Martínez Cortés, F. (Ed.) *Historia general de la medicina en México*. UNAM, México, pp. 78-90
- Vargas, L.** (1984) "Factores culturales en la alimentación". *Cuadernos de Nutrición* 7(4): 17-3
- Vargas, L.** (2006) "La aplicación de la antropología de la alimentación en contextos interculturales". En: Bertrán, M. & Arroyo, P. (Eds.) *Antropología y Nutrición*. Fundación Mexicana para la Salud, México, pp. 177-194
- Vargas, L.** (2010) "¿Para qué sirven los estudios antropológicos sobre alimentación y nutrición?" *Diario de Campo* (1): 66-71.
- Velasco, C.** (2012) "Ruta turística vivencial gastronómica enfocada a los dulces tradicionales de la ciudad de Quito". Tesis de licenciatura, Universidad de las Américas, Quito
- Viesca, F. & Barrera, V.** (2010) "La pérdida de la biodiversidad y su impacto en la gastronomía". *Culinaria* (1): 29-49

Viesca, F.; Barrera, V. & Juárez, A. (2012) “La recolección, venta y consumo de insectos en Toluca, México y sus alrededores”. Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade 4(2). Disponible en: <http://www.redalyc.org/html/4735/473547089007/>. Acceso el 28/11/2016

Villaseñor, I. & Zolla, E. (2012) “Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura”. Cultura y Representaciones Sociales 6(12): 75-101

Wilson, R. (2011) “Cocina peruana para el mundo: Gastrodiplomacy, the culinary nation brand, and the context of national cuisine in Peru”. Exchange - The Journal of Public Diplomacy 2(1): 13-20

Recibido el 03 de marzo de 2017

Reenviado el 06 de mayo de 2017

Aceptado el 14 de mayo de 2017

Arbitrado anónimamente

Capítulo 2: Consideraciones Teóricas

2. Control Cultural y Patrimonio Biocultural como marcos de análisis del patrimonio alimentario indígena en contextos turísticos

La premisa desde la que parte la presente discusión radica en el hecho de que la noción del patrimonio cultural ha sido tradicionalmente interpretada desde una perspectiva, que busca su transmisión a partir de un sistema de activación y salvaguarda de los valores de un pasado (Prats, 1997; Quintero, 2009). Aunado a ello, esta noción ha definido una separación conceptual de los bienes patrimoniales desde la relación binaria de lo natural y lo cultural, y de esta última desde la separación de lo que es considerado material o inmaterial, fragmentando así las interrelaciones existentes en los procesos de interacción de la vida humana de su cultura y con la naturaleza.

Este sistema, cuya postura se ha visto más apegada a la desarrollada por las instituciones, en la actualidad ha llamado el interés de diferentes sectores (como el turístico), y ha desencadenado una serie de procesos de patrimonialización, que durante la última década han irrumpido de manera enérgica en los escenarios latinoamericanos (Montenegro, Cremonte y Peralta, 2013). A partir de entonces, se han motivado diversos debates y se han generado nuevas interrogantes respecto a la denominación, uso, propiedad y salvaguarda de los bienes culturales, y entrelazadas en el fondo con la noción de legitimidad respecto a quienes realizan la producción, reproducción, denominación, uso, aprovechamiento, gestión y salvaguarda de los elementos culturales.

Pues si bien, estas activaciones o puestas en valor requieren de un acompañamiento de diversos actores e instituciones para la búsqueda de su gestión armónica, en muchas ocasiones no necesariamente implican un beneficio para los grupos y condiciones que les han dado origen.

Así, este debate expresado constantemente en la literatura refiere inevitablemente a las tensiones entre las categorías de lo ajeno y lo propio, comprendidas en la Teoría del Control Cultural (TCC) propuesta por Bonfil (1991), cuya pertinencia permite comprender el juego de intereses y resignificaciones de los bienes culturales sujetos a procesos diversos.

Si bien, dicha teoría nos permite estudiar las formas en que las etnicidades ejercen su decisión sobre sus elementos culturales, el interés de la presente tesis va encaminado al estudio de los procesos de patrimonialización alimentaria de los pueblos indígenas. Particularmente del grupo étnico Purhépecha, el cual ha sido sometido a diversos procesos de patrimonialización desde las

últimas décadas hasta la actualidad. Entre las que destacan las declaratorias de Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) obtenidas en 1998 y 2010 de parte de la UNESCO. Esta última de especial interés para la presente investigación, es la que denota su carácter alimentario bajo el título “La cocina ancestral y viva - el paradigma de Michoacán”, y la cual está hermanada con la del canto tradicional purhépecha de la Pirekua.

Las tensiones derivadas de la presente declaratoria exigen analizar el poder de decisión por parte de los portadores de la cultura y los mecanismos mediante los que se ejerce. De tal manera que hacer uso de la teoría propuesta por Bonfil puede considerarse como un marco pertinente para poder comprender el juego de categorías y elementos inscritos dentro de este proceso y así, analizar el papel de la Organización Purhépecha *Erandi* en el uso y reproducción de su cultura alimentaria.

Es igualmente importante, pensar al hecho alimentario desde una perspectiva más cercana a los sistemas y cosmovisiones de los pueblos indígenas, el cual requiere de un detenimiento al interpretar a este dentro de la concepción de patrimonio. De tal manera, que pensar a las culturas alimentarias indígenas desde la perspectiva del patrimonio biocultural de los pueblos indígenas, propuesta por Boege, Toledo y Barrera (2008) abre la posibilidad a contemplar al patrimonio como una construcción social con implicaciones políticas. Del mismo modo, permite contemplar la reflexión sobre las realidades, problemáticas y procesos reivindicativos de los pueblos indígenas, más allá de su inclusión étnica o ‘*folclórica*’ que da el revestimiento de diferenciación a los imaginarios de los destinos turísticos.

Así, la perspectiva del patrimonio biocultural de los pueblos indígenas permite el reconocimiento de sus aportes como sujetos de derecho en lo colectivo, basados desde sus formas organizativas, sistemas y cosmovisiones. Transitando así de ser ‘*el recurso*’ patrimonializable, conceptualizado como un recurso prioritariamente económico (Quintero, 2009), a un instrumento cuyo uso estratégico desde la actividad turística permita abrir un marco de reconocimiento sobre los derechos que los pueblos indígenas tienen sobre los elementos, relaciones de su cultura y sus territorios.

2.1. El control cultural como marco de análisis de los elementos culturales en contextos turísticos

A mediados de la década de 1980 la teoría del control cultural TCC es propuesta por Guillermo Bonfil Batalla, para quien la investigación etnológica jugaba un papel importante en la transformación de la realidad social, planteaba que el concepto cultura no debería ser analizado sin considerar la manifestación de potenciales relaciones de poder (Bonfil, 1988).

Proveniente de la antropología crítica, la TCC tiene su origen en los años setenta, tras la creación de las antropologías del Tercer Mundo o las llamadas antropologías indígenas, las cuales denotaban la condición de colonización, buscaban el desarrollismo y la integración de las identidades indígenas a las sociedades occidentalizadas. En este contexto, a mediados de la década de los ochenta, surgió un grupo de antropólogos conocido como los siete magníficos integrado por Margarita Nolasco, Guillermo Bonfil, Enrique Valencia, Arturo Warman, Mercedes Olivera, Rodolfo Stavenhagen y Ángel Palerm (Hernández, 2012), quienes criticaron a las políticas indigenistas del Estado; las cuales emanaban de la entrada y adopción del modelo neoliberal en México y que de manera más global buscaban su legitimidad al integrar las aspiraciones de los grupos dominados y subalternos, a través del discurso ideológico multiculturalista.

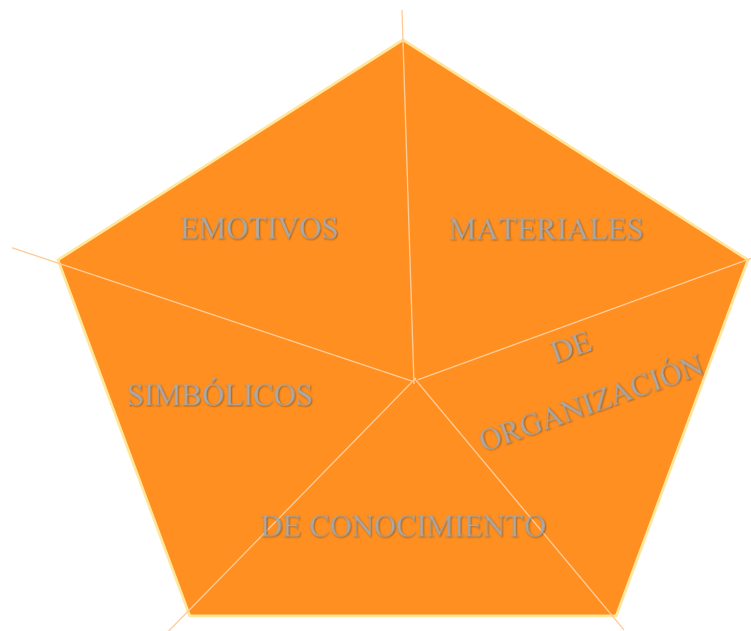
De tal modo, la TCC, parte de la definición de la dimensión política inmersa en la relación sociedad y cultura, como herramienta heurística para fortalecer la capacidad de producir y reproducir un control en los procesos que ocurren cuando los grupos con cultura diferente e identidades contrastivas están vinculados por relaciones asimétricas de denominación y subordinación. Busca el análisis y articulación de categorías epistémicas tales como el grupo étnico, identidad, etnodesarrollo, autonomía y descolonización a partir de identificar la relación significativa entre el grupo y una parte de su cultura entendida como la cultura propia del mismo.

Por control cultural, Bonfil expresa el sistema según el cual se ejerce la capacidad social de decisión sobre los elementos culturales. Los cuales, son entendidos como todos los componentes de los que una cultura necesita para la realización de sus acciones sociales.

Así, Bonfil clasifica a los elementos culturales en cinco categorías, las cuales se articulan de manera específica en cada cultura y de manera cambiante a lo largo de su devenir histórico, ya que la realidad social no es absoluta. Estas categorías las describe como: materiales, de

organización, de conocimiento, simbólicas y emotivas (figura 1). La puesta en juego de los elementos culturales necesarios para cualquier acción exige entonces de la capacidad de decisión del cual el conjunto social dispone, y a su vez de la ejecución de formas de control sobre ellas, así, el problema está definido en términos de relaciones entre grupos sociales. Estableciendo la dialéctica entre lo propio y lo ajeno con una connotación social.

Figura 1. Categorías de los elementos culturales de la teoría de control cultural de Bonfil



*Fuente: Elaboración propia, haciendo uso de la teoría del control cultural de Bonfil (1988).

De tal modo que, si se relaciona el universo de elementos culturales, tanto propios y ajenos de la cultura etnográfica de un grupo en un momento determinado, con la condición propia o ajena de las decisiones sobre estos pueden establecerse cuatro ámbitos o espacios dentro de la cultura total, diferenciados en función del sistema de control cultural existente (véase tabla 1):

Tabla 1: Matriz de control cultural de Bonfil (1988)

Elementos culturales \ Decisiones	Propias	Ajenas
	Propias	Ajenas
Propias	Cultura autónoma	Cultura enajenada
Ajenas	Cultura apropiada	Cultura impuesta

Fuente: *Teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos* (Bonfil,1988)

Cuando un grupo étnico posee el poder de decisión sobre sus propios elementos, es capaz de producirlos, usarlos o reproducirlos; se habla de una cultura autónoma. Si el grupo pierde la capacidad de decisión, aunque los elementos culturales sigan siendo propios, entonces es una cultura enajenada.

En cambio, cuando ni las decisiones ni los elementos culturales puestos en juego son del grupo social y entran a formar parte de la cultura total del propio grupo, se habla de una cultura impuesta. Si los elementos culturales son ajenos, en el sentido de que su producción y/o reproducción no está bajo el control cultural del grupo, pero éste los usa y decide sobre ellos, es una cultura apropiada.

Bonfil (1991) explica a los elementos culturales como polivalentes debido a que estos pueden estar para ciertas acciones, sujetos a decisiones propias, en tanto que para otras acciones pueden ser puestos en juego en función de decisiones ajenas. Así, el movimiento de los cuatro ámbitos de la cultura en cuanto a su extensión y los cambios ocurridos en sus contenidos concretos se entienden a partir de procesos de resistencia, apropiación, innovación, imposición, supresión o enajenación.

Si bien, la teoría del control cultural nos permite entender de manera general las dinámicas de uso de los elementos culturales bajo las cuales la capacidad de decisión es el eje fundamental, no nos permite profundizar en cada una de estas formas de gestión de los elementos propios de la cultura. Habla de procesos de innovación, pero no toma en consideración procesos de reapropiación de elementos culturales por nuevas generaciones ante la pérdida de la capacidad de decisión de generaciones mayores. Bonfil, plantea la capacidad de intervención y cambio en

la realidad social, sin embargo, la aproximación desde la teoría se ha quedado aún en la fase de la explicación de los fenómenos.

Bonfil apuesta por dar una explicación lineal a estos procesos, evadiendo la interrelación existente entre las prácticas culturales y la gestión de la biodiversidad intrínseca de los pueblos indígenas. Es preciso recordar que, si bien Bonfil comenzó a hablar de control cultural en 1982, continuó desarrollando su teoría hasta 1991, año en que falleció.

Ante un escenario en constante cambio, el actualizar el análisis de las coyunturas y contextos es necesario, por lo que la obra de Bonfil fue continuada por Boege (2008), Toledo y Barrera-Bassols (2008), 20 años más tarde.

Los estudios referentes a la aplicación de la teoría del control cultural en el turismo son realizados a partir de 2008 y son los contextos latinoamericanos donde las principales problematizaciones se expresan mediante las paradojas entre lo auténtico y la mercantilización de los elementos culturales, las relaciones de poder, las intervenciones por terceros, la crítica a los discursos hegemónicos multiculturalistas y de sustentabilidad, así como de los procesos de resistencias.

Destacan los estudios de Gabriela Coronado (2008, 2014), quien hace uso de la teoría para explicar las paradojas y tensiones existentes en las organizaciones de turismo indígena en México y Perú entre la propia cultura y en donde las demandas de un mercado influenciado por perspectivas postcoloniales lleva a riesgos del mercantilización mediante la reproducción o *refuncionalización* de las prácticas culturales propias de las comunidades receptoras, o bien de la imposición de elementos ajenos a sus propias identidades.

Por su parte Hernández (2012) contextualiza y articula al control cultural con la teoría posmoderna de Bauman (2005), al exponer cómo el discurso del multiculturalismo legitima las hegemonías de las industrias culturales como una herramienta de enajenación en los imaginarios y discursos turísticos exotizantes en la Riviera Maya. Del mismo modo que las políticas socioambientales se fundamentan en propuestas internacionales basadas en el concepto de sustentabilidad y promueven las formas modernas de dominación, para lo cual Liscovsky y Parra (2011) delimitan en un gradiente respecto a los criterios designados en la teoría del control cultural.

Para comprender la construcción de economías alternas como estrategia de autonomía y control cultural, Fuente y Ramos (2013) en la Sierra Juárez de Oaxaca presentan a la economía ecológica y la economía solidaria como marcos para la construcción de alternativas a la mercantilización cultural.

Respecto a las intervenciones realizadas por terceros en comunidades locales, Impemba (2008, 2013a, 2013b) analiza las diferentes formas que adoptan las estrategias de intercambio y las construcciones de la etnicidad mediatizadas por la realidad turística y se dan entre las comunidades mapuche de Argentina. Del mismo modo en Yucatán, Iturriaga y Rodríguez (2015) muestran cómo las visiones de estas intervenciones en comunidades indígenas enmascaran bajo el discurso del desarrollo una serie de relaciones de poder donde se expresa, ejecuta y promueve un discurso en el cual el racismo se hace presente y permite la reproducción de imágenes, representaciones, estereotipos y prejuicios de las poblaciones vistas como ‘necesitadas’ del desarrollo. Legitimando así las actividades de ciertos grupos en nombre del desarrollo, las cuales han tergiversado las realidades locales, negando en muchas ocasiones la agencia de las personas y sus conocimientos.

Martínez (2012), expone la importancia del control o regulación local sobre el proceso del desarrollo de las actividades turísticas inducidas externamente, ya que, al presentar al turismo como una actividad mercantil con la cualidad de resolver algunos problemas de desarrollo entre los pueblos indígenas, sus identidades se abren como un capital potencialmente activable. Así, mediante una etnicidad reconstruida para los turistas, se mercantiliza la cultura y se transfiere a las localidades al mercado global, con riesgos de aculturación y transculturación, así como de sus impactos físicos y ambientales.

Respecto a las relaciones de poder expresadas en el turismo, es importante resaltar la aportación de Amodio (2009), el cual refiere al ámbito de las decisiones comunitarias, al explicar a las agrupaciones indígenas no necesariamente como sujetos pasivos sometidos a procesos de folclorización, sino como comunidades que encuentran en ellos mismos la forma de resolver problemas de tipo económico, como su estrategia de supervivencia tanto social como identitaria.

Del mismo modo, Hurtado (2010) observa las dinámicas sociales y los efectos producidos por el turismo en la comunidad de San Pedro de Atacama en Chile y a partir de la propuesta del etnodesarrollo analiza la apropiación del patrimonio en función del turismo. Shuaipi (2013), se

enfoca en la estructura de las relaciones de poder dentro de la instalación de turismo cultural, así como de los elementos coloniales presentes en la comercialización de la cultura de los procesos de turismo comunitario en el Valle de Elicura, Chile.

Estas discusiones llevan a la reflexión sobre la misma construcción y utilización concepto de patrimonio cultural en el contexto mexicano y su uso turístico, el cual muestra una cierta univocidad en su concepción y es tradicionalmente utilizado como dispositivo unificador de los elementos diversos que conforman la nación.

2.2 Cultura Alimentaria

Entender al alimento más allá de su preparación para ser llevado a la mesa, supone pensar a éste como la representación tangible de todo un sistema expresado detrás de él. Pues este conlleva todo un proceso que va desde la producción de los alimentos, el almacenamiento, intercambio, preparación, degustación y el desecho o recuperación de los sobrantes. Además, la alimentación comprende principios condicionados por la cultura, tales como los de principios de orden y jerarquía social (Fischler, 95); usos, prácticas y representaciones; valores sociales, morales y religiosos; así como de principios higiénicos y sanitarios.

Por ello en la antropología de la alimentación se ha enfatizado en estas interacciones, al ser todos los individuos miembros de una cultura, los modos de alimentación deben ser necesariamente influidos por ella (Busdiecker et al., 2000). De tal forma, el pensar al hecho alimentario desde la cultura, permite insertarlo en las categorías materiales, de organización, simbólicos y emotivos planteados en la teoría de Bonfil (1982).

De tal modo que la alimentación puede ser comprendida desde la categoría de análisis denominada *cultura alimentaria* que de acuerdo con Contreras y García es:

"...el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura" (2005:96).

Así, las culturas alimentarias suponen ser un elemento de representación de la identidad si se retoma la idea de Mintz (2003), la cual expresa al acto de comer como un acto condicionado con

las historias y significados de quienes consumen el alimento. Es así como desde la antropología han sido diversos los autores quienes han señalado la importancia de la alimentación como un marcador de la identidad cultural, la cual se expresa en la medida en que los individuos denotan una pertenencia o estrato determinado a un grupo y es comúnmente utilizada por los sujetos como una forma de identificarse con respecto a otros con los quienes mantiene contacto.

Así, Contreras (2013) expresa a la otredad como un importante indicador de la propia identidad y con ello, de la identidad alimentaria al explicar que *“es mediante la interacción con otras poblaciones o grupos que se toma conciencia de las particularidades que se comparten con unos y no con otros”* (2013:41).

Bajo esta dimensión identitaria de la alimentación, cabe mencionar el abordaje que Cartay (2004) da a la cultura alimentaria al contemplar las prácticas simbólicas entrelazadas con los cuerpos de conocimiento sobre el medio en el consumo de los alimentos. El consumo para el autor va más allá de su carácter comestible o de la satisfacción alimentaria, por el contrario, el consumo de los alimentos se encuentra condicionado culturalmente, entrelazado con el cuerpo de leyendas y mitos compañeros de los alimentos. No sólo las contingencias agrológicas, ambientales y económicas determinan el carácter de un alimento. La mentalidad del grupo, los ritos sociales, el valor de los mensajes intercambiados de su consumo en compañía, los valores éticos y religiosos representados, así como la posición individual y colectiva determinan sus factores.

De este modo, Zúñiga (2012) expresa a la cocina y todo lo relacionado con ella, como un *corpus* en constante construcción, como una memoria y como una tradición, la cual conlleva a sus individuos a concebirla como propia, y la cual propicia un arraigo con el territorio y con la historia; con lo que se es y a la pertenecía a un grupo, es decir como componente de una identidad (Meléndez y Cañez, 2010 en Zúñiga, 2012). Esta parte valorativa, entraña la noción del patrimonio compartido por sus miembros, ya que al ser un legado que brinda identidad cultural, es reconocido y transmitido por generaciones a partir de saberes, costumbres, rituales, así como por las formas mismas de preparación de los alimentos (Meléndez y Cañez, 2010).

En lo correspondiente a las comunidades indígenas, es importante la intrínseca relación existente entre el consumo de los alimentos y el territorio. Las culturas alimentarias indígenas más allá de denotar un espacio comprenden su relación con el territorio mediante los saberes agrícolas, los relatos, mitos y rituales asociados, costumbres prescripciones y prohibiciones, así como las

formas de previsión, preparación, consumo y desecho de los alimentos, llevadas a cabo en actividades practicadas y perfeccionadas con rasgos de variación aceptada durante considerables generaciones, y dónde el trabajo humano y el animal, se sobreponen al trabajo mecanizado (Kato, 2009).

Así, las culturas alimentarias en contextos indígenas son modelos culturales completos conformados por cuerpos de conocimientos corpus, sistemas de cosmovisiones kosmos y prácticas praxis materiales tales como: las técnicas culinarias, actividades agrarias, conocimientos prácticos, costumbres y comportamientos comunitarios. Por lo que Zúñiga (2012) hace hincapié en la función del reconocimiento de las culturas alimentarias indígenas como patrimonio, no solamente por su conformación material, sino en su función reivindicativa de las capacidades creadoras de sus depositarios, invitando a reinterpretar así nuevas formas de observar a estos sistemas de alimentación desde su concepción como patrimonio.

2.3 La patrimonialización de lo vivo y los usos del patrimonio alimentario.

Entendiendo a las culturas alimentarias como un patrimonio vivo, el cual se encuentra en constante cambio y transformación. Al inicio de este capítulo, se mencionó que el fenómeno patrimonial de las últimas décadas ha irrumpido enérgicamente en los contextos locales.

Si bien, en términos de la patrimonialización el uso político o reivindicativo de lo vivo, es un fenómeno relativamente reciente (Villaseñor y Zolla, 2012), su mercantilización, museificación y catalogación, no lo es.

Sin embargo, el uso reivindicativo del patrimonio lleva como antecedente la demanda por la revaloración y la protección de la propiedad cultural e intelectual de los Pueblos Indígenas (en esos entonces entendidos como las sociedades no occidentales y ese entonces identificadas como *folclor*) alrededor de la década de 1970. Por ello, su estudio ha despertado el interés de diversos sectores y generando transformaciones en las esferas políticas, económicas y simbólicas (Quintero, 2009).

Montenegro, Cremonte y Peralta sostienen que ese interés en los fenómenos patrimoniales ha permitido *“construir un corpus de investigaciones que analizan al patrimonio desde una perspectiva antropológica vinculado desde la identidad como recurso analítico”* (2013:280), estudiando así al patrimonio como construcción social (Quintero, 2009), como un bien cultural

(Giménez, 2005, 2006; Torres y Romero, 2005), en referencia con sus usos sociales (García Canclini, 2001), en el marco de políticas culturales (Arantes, 2004), en relación con las prácticas sociales en contextos globales (Cremonte, Peralta, Montenegro, 2013) y como recurso turístico (Prats, 1998, 2003, 2005, 2006, 2011, 2012 ; Prats y Santana, 2011; Expeitx, 2004)

Debido a la constante asociación del patrimonio con una usual red de conceptos tales como la tradición, la historia, lo monumental y la identidad, es preciso acentuar la propuesta de Canclini (1999), quien ha instado a repensar el patrimonio al deshacer esta red de conceptos acostumbrados, e invita a su estudio encarando a las relaciones que le condicionan; como lo es el turismo, el desarrollo urbano, la mercantilización y la comunicación masiva. Pues al entender al patrimonio desde estas relaciones, se permite comprenderlo no sólo como el conjunto de bienes pasivos, sino de un capital del cual los diversos sectores se apropian en forma desigual.

Así, Arévalo (2010) propone distinguir al patrimonio desde dos acepciones: la del patrimonio como cultura dicha o declarada y la del patrimonio como cultura viva y efectivamente practicada en el seno o núcleo de una sociedad, la cual tiene una cercanía con la concepción de cultura.

La primera aproximación del patrimonio, se formula para nuestro caso de estudio, desde su construcción fundamentada a partir de una ideología selectiva de lo patrimonial, la cual privilegia la institucionalización y declaración de los bienes, separándolos entre materiales e inmateriales a partir de la implementación de mecanismos tales como las declaratorias, museos, archivos y monumentos (Arévalo, 2004). Esta visión se ha consolidado como una concepción unívoca de los patrimonios transmitidos como significaciones de monumentalidad (Villaseñor y Zolla, 2012), de jerarquización, de *competitividad* e implícitamente de exclusividad, mediante la exaltación de forma superficial de la espectacularidad de las expresiones culturales (Prats, 2006). En términos de los patrimonios alimentarios, estas nociones se expresan en las formas mediante las cuales se difunden estos valores por parte de los medios de comunicación y la empresas turísticas y restauranteras, mediante la exotización de las prácticas alimentarias y productos, la exclusividad a su acceso y las formas *únicas* en su producción y /o consumo.

Respecto a la discusión existente en las ambigüedades del patrimonio, Florescano (1997) se ha referido a esta noción como una intervenida por una diversidad de factores e intereses, los cuales parten desde el reconocimiento y valoración de elementos identificados, seleccionados, y reconocidos en un momento histórico por los grupos sociales dominantes (Florescano, 1997; Llull, 2005; Fernández, 2006; García, 2008) y por ende, permite ser un espacio de visibilización

selectiva promovido por ciertos sectores privilegiados, y al mismo tiempo de invisibilización y silenciamiento de los no representados (Bonfil, 1999; Quintero 2007).

En el actual contexto multicultural se permite privilegiar aquellas culturas alimentarias que conllevan discursos y narrativas asociadas, ya que éstas juegan una suerte de reconciliación de un pasado indígena dentro del mestizaje culinario nacional. Por ende, la selección, definición e institucionalización de identidades concretas desde la alimentación, permite fundar nacionalismos culinarios como operativos ideológicos dedicados a borrar las diferencias internas y las contradicciones forjadas en las luchas entre sus distintos sectores sociales (Florescano, 1997; Pilcher, 1998; Ayora, 2010; Bak-geller, 2013; Bak-geller y Matta, 2015; Contreras, 2013; Juárez, 2013; Matta, 2014). En este particular interés en el uso de la alimentación como dispositivo de poder, los grupos sociales dominantes promueven la fundación de determinadas prácticas alimentarias como patrimonio, aunque en la realidad este patrimonio no siempre sea representativo de la identidad compartida entre sectores, etnias y estratos (Florescano 1997, Canclini, 1999; Moreno, 1999; Matta, s/a).

Conjuntamente, Darchary y Arnaiz (2012) así como Saldaña (2017) indican que, derivados de la globalización y de la expansión de la sociedad industrial con sus marcadas temporalidades, el trabajo y el ocio (Quintero, 2009), el turismo y sus demandas, la comunicación masiva, las políticas internacionales y la evolución en los sistemas de transporte y las tecnologías; intervienen y presionan mediante el uso del *soft power* para la gestión y de negociación del sector privado en una especie de *Lobby del patrimonio alimentario* con los organismos responsables, los estados nación y sus instituciones para la obtención de las declaratorias oficiales (Laborde y Medina, 2015; Matta, 2015; Bortolotto, 2017). De esta manera, se convierte al patrimonio alimentario en un concepto aprobado con un *sello de valor único*, el cual permite incentivar a industrias culturales, turísticas (Lazzarotti, 2000 y 2003) y agroalimentarias apoyadas en estrategias como denominaciones de origen, certificaciones (Contreras, 2017) o declaratorias como valor agregado de un producto gastronómico. Con lo que cual, se generan cercamientos y se benefician los imaginarios relacionados con un destino y una marca o país (Rockower, 2012), más no se representa la diversidad de prácticas culturales de un territorio o cultura.

Así, la porosidad de la construcción del PCI aplicado al estudio de las prácticas culinarias apela a una noción de un valor etéreo, poco tangible y explicable con ciertas ambigüedades sobre la propiedad de los bienes culturales. Se enfoca en la protección y promoción de los rasgos visibles

y materiales de una expresión, mas no en los procesos sociales (Villaseñor y Zolla, 2012), históricos o de relación con el territorio que le han dado origen.

No obstante, la segunda acepción del patrimonio entendida desde la acepción de la cultura practicada retoma su concepción desde un sentido antropológico, el cual reclama en un nivel axiológico la apreciación de aquello cargado de sentidos a las formas sociales y organizativas de una etnicidad o un grupo, los cuales pueden ser expresadas en la identidad. De esta forma, la cultura no es vista como un elemento el cual deba ser objeto de rescate o protección, sino un proceso de producción constante.

Bonfil (1997) llama *niveles de significación*, a los modelos representativos y valorados de manera diferencial por diversos sectores, etnias y estratos, expresados en costumbres, conocimientos, sistemas de significados, habilidades y formas de expresión simbólica. Los cuales corresponden a esferas diferentes de la cultura y pocas veces son reconocidas explícitamente como parte de un patrimonio cultural.

De tal manera, cuando la identidad ligada a esta noción se transforma en un medio por el cual se permite el resurgimiento de colectividades como respuesta a la homogenización, los discursos se sobreponen y adoptan nuevas formas de expresión más allá de los límites locales y nacionales (Quintero, 2009) en donde el patrimonio *“se muestra como recursos de la modernidad y de usos polivalentes a las nuevas narrativas expresadas en ellos, no como recursos cuya pérdida progresiva de la huella de su lugar de origen, sino de expresiones que por el contrario lo encarnan”* (Contreras, 2013:52).

Ahora bien, recurrir al recurso de la identidad como recuso analítico del patrimonio, no es entenderla como elemento condensador de este, y es Canclini (1999) quien discute este uso de la identidad. Prats (2006) plantea alejarse de esencialismos y sacralizaciones, pues, al margen de las actividades patrimoniales *institucionales*, las sociedades viven, evolucionan, elaboran, reelaboran, comparten y disienten versiones de la identidad, mostrando a las *activaciones patrimoniales* como un elemento más en la autoconstrucción ideológica de una comunidad, mas no a la plasmación de ésta. Por su parte, es relevante la redimensión que Quintero da al uso del patrimonio, observándolo como un espacio político dónde *“la defensa del patrimonio de los excluidos y de los movimientos civiles en pro de la reivindicación del patrimonio es una de las innovaciones más recientemente incorporadas al panorama de los bienes culturales (2009)”*.

2.4. Turismo y activaciones patrimoniales de las culturas alimentarias

En contextos donde el turismo delinea la experiencia patrimonial de las prácticas alimentarias y de sus portadores, Rendón (2014) enfatiza la función colaborativa existente entre las industrias turísticas y patrimoniales; pues mientras el patrimonio *reconfigura* expresiones, conceptos y localidades para posicionarlas como destinos localizados, la actividad turística les vuelve económicamente rentables. Se recrea así una cultura trivializada (Prats, 2005) mediante la modernización de las relaciones, la historia y la naturaleza. Se le desvincula a su vez de sus raíces tradicionales y son transformadas en producciones culturales, o bien en experiencias cuya gratificación inmediata y superficial es privilegiada por encima de la reflexión de los procesos históricos, sociales y / o culturales que le han dado origen (McCanell, 1999; Prats, 2005; Rendón, 2014).

Rendón (2014) señala que los diversos destinos turísticos sometidos a una activación patrimonial no adecuada, han sufrido una serie de transformaciones tales como desplazamientos de los pobladores locales, intensificación de la actividad comercial destinada al ocio, incremento de precios en alquileres, establecimiento de negocios turísticos y cadenas hoteleras internacionales, así como la segregación de los ciudadanos locales a espacios alejados, o su incorporación en puestos de trabajo precarizados como forma de soporte o contención a sus economías de subsistencia.

Aunado a lo anterior, la modificación en las estructuras de las organizaciones socioeconómicas locales y las disputas por el poder político enfrentan a los discursos de justificación cuyas narrativas expresan a un patrimonio como generador de cohesión social, vehículo de comunicación intercultural o instrumento de justicia social, así como su necesidad de conservación, en el que el turismo en países de desarrollo se muestra como la solución ante la ansiada búsqueda del crecimiento económico (Rendón, 2014).

Analizando las contingencias derivadas de la inadecuada gestión turística del patrimonio, Prats (2006), delimita dos niveles de significación en la experiencia patrimonial; el de los locales y el de los visitantes, ya que la primera representa la experiencia de vida y patrimonio en las sociedades locales, mientras que la segunda representa la reinterpretación configurada para el disfrute del turista.

Bajo esta misma deducción, Hernández y Zúñiga apuntan la relevancia de la participación activa de las comunidades locales para la delimitación de propuestas de gestión y de salvaguarda acordes con sus necesidades comunitarias priorizando el valor simbólico de estos frente a los posibles valores de cambio que puedan imprimirse sobre de estos, y expresan:

“ ... pensar que las comunidades son entes pasivos que se mantienen sólo a la espera de lo que las instituciones deciden hacer, es negar la capacidad de organización y negociación con la que históricamente han funcionado [...] al interior de las comunidades existen procesos de apropiación y significación de los elementos que se han patrimonializado y tienen per se un valor simbólico que se adecua a sus contextos colectivos y que a pesar de incorporar o desincorporar elementos, siguen siendo vigentes para sus portadores [...] incluso cuando existen manifestaciones en riesgo, son las propias comunidades las que deciden qué y cómo mantienen vivos elementos que les brindan identidad” (Hernández y Zúñiga , s.f).

En contextos específicos donde la población indígena se ve involucrada, Prats (2012) explica la inserción a la eclosión patrimonial de los últimos años, con sus diversos actores e intereses, por parte de comunidades indígenas; en donde estos proyectos van más allá de las lógicas económicas las cuales puedan suponerle: *“En estos casos se da claramente una confluencia entre la reivindicación identitaria”* (2012:69) en donde la patrimonialización se transforma en una fórmula de visibilización cuya posición permite el acceder a nuevos derechos (Quintero, 2009; Bilhaut, 2003; Suremain, 2017). Dar tratamiento a la función reivindicativa del patrimonio lleva por ende a redimensionar al patrimonio alimentario de los pueblos indígenas.

Sin embargo, es importante observar que tanto Prats como Coronado han expresado la paradoja de la enajenación de las expresiones culturales para el uso turístico, basados en las experiencias en las cuales el turismo ha fungido como motor de los procesos de etnogénesis, reetnificación, o bien como consecuencia derivada de estos mismos procesos (Coronado ,2014; Prats, 2012). Por lo que, ante esta dislocación de las etnicidades, de echar mano de sus expresiones culturales como estrategia de desarrollo, es necesario partir de entender al patrimonio vivo desde un recurso analítico más acorde con los sistemas de las poblaciones indígenas.

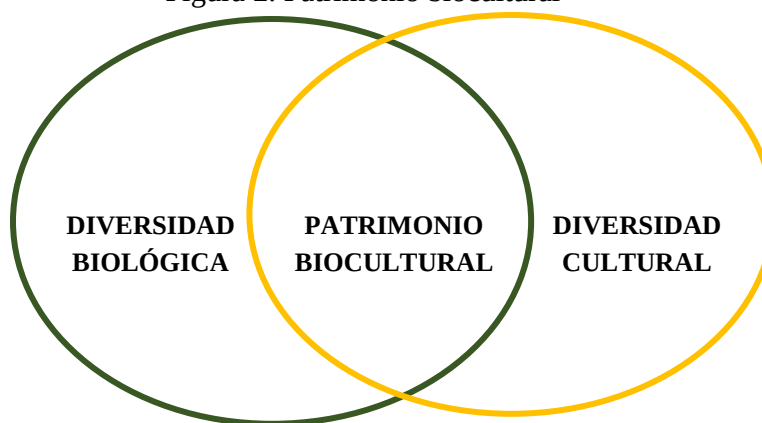
2.5 Culturas alimentarias y derechos bioculturales de los pueblos indígenas.

Si bien, el concepto de patrimonio no es reciente, actualmente éste experimenta una gran apertura semántica a partir de la cual es posible identificar nuevas formas de valor en los ámbitos de la cultura y la naturaleza (Zúñiga,2012). Así, y retomando la noción de patrimonio como estrategia de negociación política, desde una cultura viva y desde la identidad como recursos de análisis; durante la última década han surgido nuevas propuestas emanadas de la ecología política, las cuales exploran las relaciones de poder entre la sociedad y la naturaleza, incrustadas en los intereses sociales, las instituciones, los conocimientos y los imaginarios que tejen *los otros mundos de vida* (Boege,2015).

De tal forma, la propuesta de patrimonio biocultural de Boege, Toledo y Barrera-Bassols (2010) se muestra como una herramienta teórica, metodológica y práctica. La cual busca cerrar la brecha entre las leyes y las instituciones tradicionales, así como proporcionar claridad a las comunidades locales, para la defensa de la diversidad y el bien común (Boege, 2015). Por lo que Boege (2001) concibe a los pueblos indígenas y comunidades equiparables como agentes clave para generar nuevas propuestas y modelos de sociedad, donde se intenta afrontar la crisis civilizatoria y ambiental a nivel mundial y en que, en un momento de la globalización exacerbada, la producción misma del alimento de forma autónoma está cuestionada (Boege, 2008). De tal manera que las ambigüedades de la tradición patrimonialista que mediante el sistema de declaración y salvaguarda de las culturas alimentarias locales (como la *purhé*)-, se expresan en la falta de atención en los sistemas de producción de la alimentación declarada.

Retomando a la alimentación como un elemento fundamental de la cultura de cualquier sociedad (Meléndez y Cañez, 2010), el legado de los pueblos indígenas continúa teniendo una importante función en la seguridad alimentaria global (Swiderska et al., 2012). Además de ser son custodios de gran parte de la diversidad biológica de nuestro planeta, fue gracias a sus conocimientos y prácticas tradicionales que, durante miles de años lograron la diversificación (mediante la domesticación, creación y mejora) de los miles de cultivos nativos y de los cuales en la actualidad se conforman como elementos de los sistemas alimentarios globales. Al respecto, Souza Santos (2009) enuncia la importancia de la tradición oral al expresar que la abundancia de los conocimientos, modos de vida, los universos simbólicos y las sabidurías han sido preservados para sobrevivir en diversas condiciones mediante esta.

Figura 2. Patrimonio biocultural



*Fuente: Elaboración propia, haciendo uso de Boege (2008)

De tal forma Toledo *et al.* (2008) desde una perspectiva agroecológica caracteriza a las actividades bioculturales, desarrolladas alrededor de prácticas productivas; las cuales, para Alarcón-Chaires (2009:10) se expresan en tres niveles de interpretación enunciados bajo los conceptos de Kosmos, Corpus y Praxis de la siguiente manera:

Una primera llamada *Kosmos*, refiere a la coexistencia de dos ontologías traslapadas: la primera, como una raíz que expresa a un individuo con su entorno; pues a diferencia del pensamiento occidental, la naturaleza no es meramente vista como un recurso económico, sino posee una cualidad sagrada. De tal manera que es venerada y respetada como fuente primaria, se concibe como núcleo mismo de la cultura donde todas las cosas vivas y no vivas de los mundos social, económico y natural, están intrínsecamente ligados entre sí bajo principios de reciprocidad, trabajo y de continuidad histórica, y llevados a cabo mediante su organización (Good, 2005; Alarcón-Chaires, 2009).

La segunda ontología que conforma el *Kosmos* es conocida como el sincretismo, a la que Alarcón Chaires refiere como “una amalgama funcional de elementos de la religión occidental y de la prehispánica, presente en diferentes quehaceres de la sociedad indígena (2009:13)” y en donde el principio de continuidad histórica efectúa un importante papel, mediante los ritos, las festividades y la tradición oral en la transmisión de la memoria colectiva.

El segundo nivel de interpretación se encuentra conformado por el repertorio de conocimientos ecológicos denominado *Corpus*, generalmente de carácter local, colectivo, diacrónico y holístico y en donde la memoria es el recurso intelectual más importante entre las culturas indígenas, para

el autor representa una síntesis histórica y cultural depuesta en realidad en la mente de un productor individual.

Su transmisión se hace mediante el lenguaje, de ahí que el *Corpus* sea generalmente un conocimiento no escrito y se construye a partir de cuatro fuentes: la primera de ellas, una experiencia acumulada a lo largo del tiempo histórico y transmitida de generación a generación; en segundo término, las experiencias compartidas socialmente por los miembros de una generación contemporánea. En tercer término, se compone de la experiencia compartida en el grupo doméstico al cual pertenece el individuo; y finalmente la experiencia personal, particular a cada individuo, acumulada mediante la repetición de los ciclos naturales y productivos y es enriquecida por las variaciones percibidas y las condiciones impredecibles asociadas a ellas (Toledo y Barrera-Bassols, 2008).

Finalmente, la *Praxis* se encuentra en la racionalidad económica; basada en los valores de uso y se representa en una estrategia del uso múltiple de los ecosistemas, maximizando la variedad de bienes producidos y provee de los requerimientos domésticos básicos. Así un elemento del ecosistema soporta más de una función y a su vez una función es soportada por más de un elemento (Alarcón-Chaires, 2009).

Estos conocimientos tradicionales entrañan valores identitarios y forman parte estilos de vida tradicionales en un vínculo específico con el medio natural (Boege 2008).

En diversas latitudes y contextos, hoy en día coexisten una diversidad de culturas alimentarias, las cuales son practicadas de manera habitual por los grupos sociales quienes las valoran y promueven por considerarlas centrales en el desarrollo de su vida comunitaria (Villaseñor y Zolla, 2012), mas no por su activación en los mercados de los diversos sectores, y no han despertado la necesidad de ser sometidas a proceso de promoción institucional.

Así, el reconocer a las culturas alimentarias indígenas como un patrimonio biocultural más allá de su valoración económica en los contextos turísticos o bien de la exotización de un discurso del *buen salvaje* entretejido con su medio, busca tanto abrir la discusión al reconocimiento de los sistemas y conocimientos tradicionales de los que son poseedores los pueblos indígenas en diversos ámbitos y darles rostro como dueños legítimos, como la búsqueda de mecanismos para su efectiva gestión y *salvaguarda* desde el seno de las propias comunidades en colectivo, mas no en el privilegio de los intereses individuales.

Desde el paradigma biocultural se permite ampliar su campo de comprensión y abrirse al reconocimiento de sus valores asociados, como lo son las representaciones simbólicas con el territorio y sus distintas formas sociales de interacción (Toledo et al., 2001).

Finalmente se pretende visibilizar aquellas prácticas comunitarias que hacen de la alimentación todo un sistema en donde intervienen los diversos individuos, (no sólo el género femenino) en relación con su medio desde la producción de los alimentos, su distribución, preparación, consumo o su desecho, los cuales, basados en la asignación de tareas y responsabilidades compartidas, muchas veces no se encuentran reflejados en los valores occidentales.

2.6 Los impactos en las relaciones biculturales derivados de la actividad turística

Actualmente hablar de autonomías o resistencias *puras* en las culturas alimentarias es un hecho cuestionado, ya que la alimentación es una de las expresiones culturales cuyo dinamismo e interconexión no permiten que estas se efectúen en sistemas cerrados. Ante esta porosidad, es más cuestionable aun cuando se añaden las coyunturas en los contextos indígenas respecto a la diversidad biológica y sus relaciones con la cultura, los cuales se encuentran vacilantes ante factores como: el cambio climático, la pérdida, cambio y estandarización de variedades y especies domesticadas, la degradación de los ecosistemas, la inequidad socioeconómica, los conflictos por los recursos y los territorios, así como la migración, la feminización y el envejecimiento de la población campesina (Moreno *et al.*, 2017).

La influencia en ellas por parte de la actividad turística, con su expansión y sus demandas, interfiere en las relaciones propias con los diversos ámbitos de la cultura, territorios, y actividades productivas de las colectividades locales de los destinos, ocasionando inevitablemente efectos sobre estas. Los cuales, tradicionalmente han sido interpretados tanto como positivos (Everett y Aitchison, 2008;), como negativos (Ojeda, 2015). Pero esta interpretación de relación binaria en los efectos derivados de la actividad turística es ambigua, ya que la subjetividad de las partes (entre locales, actores externos y turistas) es la que define la experiencia de cada una de ellas (Santana, 1997).

Ante esta ambigüedad en la experiencia estimulada por el turismo, Santana (1997) cuestiona la interpretación bueno- malo de estos impactos, puesto que, en un primer nivel de análisis, pueden entenderse como impactos en un primer acercamiento. Por lo que, para estudiar estas

interferencias estimuladas por el turismo en los aparatos locales, desarrolla un modelo interpretativo basado en tres categorías de análisis: impactos económicos, físicos y socioculturales.

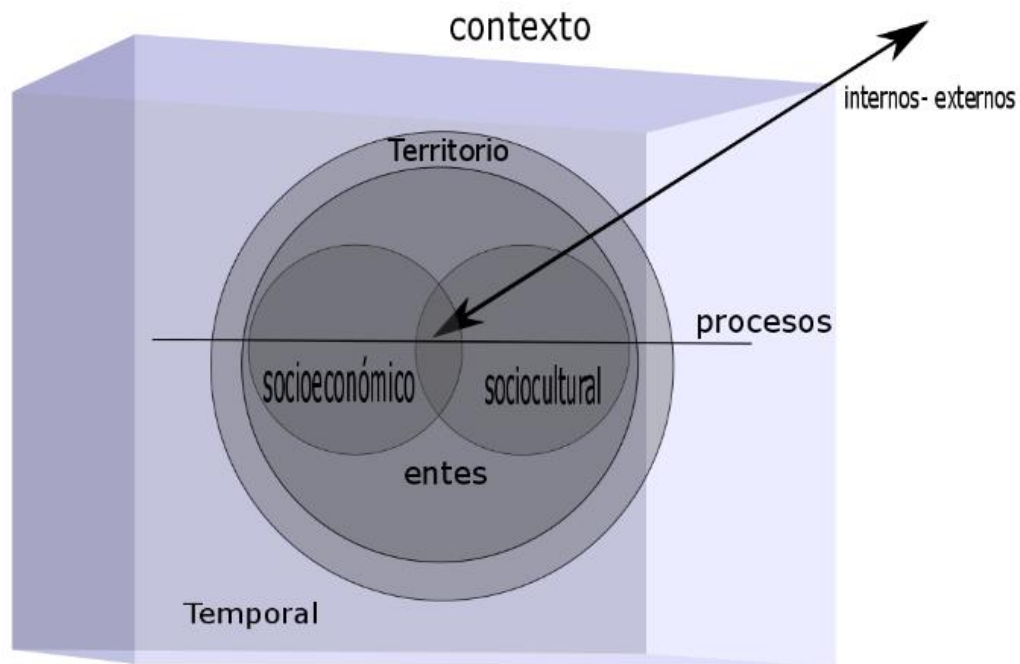
Santana explica que, para poder validar las afirmaciones respecto a las consecuencias y aportaciones del turismo, tanto de las sociedades anfitrionas como de las generadoras de turistas; se puede efectuar mediante un modelo de valoración- asesoramiento de los efectos ocasionados por el turismo. El cual, parte del conocimiento etnográfico del destino al analizar las pautas, motivaciones de movilidad y permanencia de los turistas, para partir en un segundo momento a examinar el tipo de turismo que se ha dado en el área de estudio. Esta segunda fase de análisis propone el autor, puede ser llevada de acuerdo con el modelo propuesto por Pearce (1986, 1992) el cual consiste en:

1. Examinar el contexto del desarrollo
2. Examinar cuantitativa y cualitativamente el desarrollo del turismo.
3. Realizar previsiones futuras del desarrollo del turismo e
4. Identificar las diferencias entre lo relativo a los puntos 2 y 3.

Las cuales deben responder las interrogantes correspondientes al análisis de la naturaleza de sus detonantes, de sus aspectos espaciales, respecto a las relaciones e intereses de sus actores, su distribución, así como de la interacción de factores como lo son las necesidades económicas, de infraestructura, seguimiento de la planificación y procesos de comercialización.

Finalmente, y acercandonos a la propuesta metodológica para el interés de la presente investigación, si retomamos las categorías de análisis propuestas por Santana respecto a los impactos económicos, físicos y socioculturales, relacionadas entre sí y en sus diversos niveles de interpretación, permitirán comprender los diversos gradientes en las transformaciones de las relaciones existentes y sus manifestaciones. Del mismo modo, permite analizar los impactos en las relaciones entre los individuos y su entorno, añadiendo el sistema Kosmos, Corpus y Praxis y permitiendo facilitar su sistematización de la siguiente forma:

Figura 3. Impactos en las relaciones bioculturales y turismo



*Fuente: Elaboración propia a partir de Santana (1997:68) y Alarcón-Chaires (2009).

De esta manera, se puede partir de un primer análisis del contexto, lo que permitirá operativizar el primer objetivo particular, y el cual responde al análisis de los mecanismos de patrimonialización de la cultura alimentaria, y en específico del pueblo purhépecha.

Por su parte, desde un marco temporal en el territorio específico, se permitirá analizar el segundo objetivo el cual corresponde a las fuerzas que se imprimen en las políticas públicas vinculadas con el turismo, para develar los impactos que estos pueden ocurrir en los cuerpos de conocimientos (*corpus*) y las relaciones de los entes que interaccionan en el ejercicio de la cultura alimentaria Purhé (*kosmos*). Así como de delimitar los procesos y estímulos que intervienen tanto de forma interna como externa; tanto al grupo de cocineras, como de las comunidades purhépechas. Finalmente analizar cuáles son sus impactos en las relaciones de las esferas socioeconómicas y socioculturales (*praxis*) del sistema alimentario y social dado.

Capítulo 3: Estrategia metodológica.

Como expresan Castillo y Lozano (2006), la construcción de la teoría y metodología de la investigación turística se ha visto afectada por una fragmentación de diversas disciplinas las cuales, han tomado al hecho turístico dentro de sus estudios y han hecho uso de sus formas de abordar y delimitar al objeto de estudio con sus particulares bagajes terminológicos.

Aún existe una marcada carrera detrás de las metodologías de las ciencias duras tras al carácter unívoco de exactitud y mensurabilidad de los modelos frente la ejemplaridad del rigor que ha llevado a la discusión entre metodologías cualitativas y cuantitativas.

Frente a esta discusión es de destacar el énfasis que hace Jennings (2010) respecto al abordaje de metodologías de carácter cualitativo. Con una perspectiva crítica propone hacer uso de los métodos interculturales e indígenas haciendo referencia a los estudios que parten de medios no occidentalizados, discutiendo así la existencia de una academia *occidentalista*. Esta propuesta remite a los estudios del poscolonialismo y de los estudios subalternos en los cuales apela a la discusión sobre el reconocimiento de las epistemologías *nativas* de similar manera a como lo hacen Tribe y Liburd (2016), haciendo énfasis en la necesidad de poner atención en estas aristas y de tal forma evitar prácticas y perspectivas colonialistas.

Tomando en cuenta ello y partiendo del interés primario de analizar los procesos de control cultural en la cultura alimentaria de la organización purhépecha de la Cañada de los Once Pueblos frente a las políticas de turismo cultural y los sistemas de patrimonialización alimentaria operantes en la región, se optó por efectuar un análisis de corte cualitativo que permite adoptar una visión ontológica que ve al mundo como consistente en múltiples realidades, así como de adoptar una posición axiológica que valora el conocimiento proposicional, transaccional, y que busca inducir al cambio social o a la emancipación; así como del uso del conocimiento experimental, práctico y transformador para los paradigmas participativos (Jennings, 2010)

Para ello se hizo uso del método etnográfico, el cual permite entender el sentido que da forma y contenido a los procesos sociales, además de captar el significado de las actividades humanas cotidianas (Hammersley, y Atkinson, 1994). Para ello se hizo uso del método etnográfico estudiando aportaciones de trabajos hechos en contextos turísticos para comprender las representaciones sociales, discursos y prácticas de las culturas alimentarias insertas en las

agendas turísticas de la región. Además, el contexto de la investigación exigió el estudio a detenimiento de las aportaciones etnografías con mujeres indígenas de autores como Lazos (1995), Angulo (2004), Rubio (2009) y con un especial detenimiento en los textos de Ojeda (2013, 2015) debido a sus aportaciones y experiencia en la activación patrimonial de elementos como la música y alimentación purhépecha.

De igual modo, fue preciso retomar las perspectivas *Emic* y *Etic* del recurso etnográfico, propuestas por Pike (1954) y retomadas posteriormente por Harris (1979) las cuales describen la posición epistemológica del investigador frente a las dos posiciones de aproximación en relación con la recolección e interpretación, así como con la reconstrucción del material empírico. La perspectiva *Emic* corresponde a la visión interna del objeto en cuestión por parte del grupo, mientras la perspectiva *Etic* se refiere a la perspectiva del individuo externo (investigador) frente al objeto de estudio y al grupo que se encuentra intervenido.

En este sentido y para el objeto de estudio en un contexto de la alimentación, se retomaron ambos conceptos desde la propuesta de Sídney Mintz (1996) desarrollados en su estudio sobre los conceptos de poder en la industria azucarera, en donde Mintz propone una separación conceptual entre significado externo y significado interno. Mientras el primero hace referencia a los factores de la economía política que generan ciertas tendencias en la circulación del azúcar, el segundo se refiere a las dinámicas cotidianas que moldean los significados específicos de los individuos que en cada practica les atribuyen (Muñoz, 2008).

Así, para nuestro objeto de estudio específico, el significado externo consistió en estudiar los factores que generan las tendencias hacia un turismo cultural interesado en las expresiones culturales del pueblo purhépecha, acrisoladas en diversas declaratorias patrimoniales. Mientras el uso del concepto de significado interno fue utilizado para explicar las resignificaciones de las mujeres purépechas frente a un nuevo estatus de sus prácticas culinarias *post* declaratoria y de sus intervenciones por parte de las industrias culturales y agroalimentarias en la región. Además, y como se explicó en el capítulo anterior, estas resignificaciones en el campo culinario (Ayora, 2012) purhépecha lleva a transformaciones de carácter económico, sociocultural y físico (Santana, 1997; Martín, 2009), no solamente en un plano de las prácticas materiales (*praxis*), sino en campos de la interpretación integrados por repertorios de creencias (*kosmos*) y conocimientos (*corpus*), expresos en el paradigma biocultural.

Se recurrió a la propuesta del abordaje etnoecológico descrito por Alarcón Chaires (2009), el cual aborda a partir de lo inter y transdisciplinario la manera en que es visualizada la naturaleza por los grupos culturales humanos, mediante un conjunto de creencias, conocimientos, así como las prácticas mediante las cuales estos grupos manejan los recursos naturales (Toledo, 2002).

3.1 Diseño metodológico.

La investigación consistió en un análisis de los procesos de reflexión en torno a los conocimientos tradicionales alimentarios y las propuestas por parte las mujeres purhépecha de la Cañada de los Once Pueblos Michoacán, en donde a partir de la perspectiva biocultural, las voces locales pueden configurarse como una intervención de empoderamiento y cambio social.

Así, la investigación fue desarrollada en tres fases; una primera de carácter documental, una fase de campo y, finalmente, una de análisis e interpretación de los datos recabados durante las fases anteriores:

La primera fase, de agosto de 2016 a septiembre de 2017 fue dedicada al análisis bibliohemerográfico para efectuar tanto un análisis teórico como para estudiar los mecanismos de patrimonialización de la cultura alimentaria del pueblo purhépecha. Para ello, se recurrió a la revisión y análisis de literatura referente a estudios de casos, proyectos y propuestas de activación patrimonial alimentaria en contextos turísticos, así mismo, la revisión sistemática de marcos teóricos referentes a patrimonio, control cultural, así como de estudios de procesos frente a intervenciones turísticas en contextos indígenas. Así mismo se realizó la revisión de documentos referentes a políticas turísticas federales y estatales, normativas, reglamentos, documentos eje, declaratorias y procesos de consulta.

La segunda fase consistió en una serie de visitas y estancias en campo de la siguiente manera:

Primera etapa, contextualización, acuerdos y compromisos:

Durante el mes de abril de 2017 se realizó una primera visita a la comunidad de Santo Tomás Chilchota, para conocer el estado de la organización, detectar sus necesidades, generar acuerdos, compromisos y concertar las fechas de las próximas visitas, para ello se hizo uso de entrevistas no estructuradas.

Para poder ampliar el contexto de la investigación se decidió incluir como objetivo el analizar la perspectiva de mujeres cocineras no pertenecientes a la zona objeto de estudio, por lo que durante el mes de mayo de 2017 se realizó la visita a la empresa turística indígena Cabañas Yunuén, donde se acordó una próxima entrevista con dos informantes clave de las regiones Lacustre y meseta.

Segunda etapa, entrevistas:

Para analizar la perspectiva indígena de gestión de sus bienes patrimoniales alimentarios, los impactos derivados del turismo en sus relaciones bioculturales y los mecanismos de respuesta (en lo que podrían incluirse estrategias de adaptación, innovación y gestión de la cultura alimentaria purhépecha) de actores no pertenecientes a la zona objeto de estudio, se realizaron cuatro grupos de entrevistas semi estructuradas (Véase anexo 1, guía de entrevista) a informantes clave, 1) un primer grupo a dos representantes de grupos de cocineras de la zona lacustre, la primera de ellas perteneciente a un grupo autogestivo de cocineras, 2) a una representante del grupo de ‘cocineras tradicionales’ organizado por la Secretaría de Turismo del estado; 3) en un segundo momento se entrevistó a una cocinera autónoma y a su socio de una empresa indígena turística de la zona de la región de la meseta purhépecha; 4) finalmente, en septiembre de 2017 se llevó a cabo una entrevista semi estructurada a un gastrónomo que forma parte del equipo organizador de diversos eventos etno-gastronómicos del estado y que participa como enlace con diversas cocineras y cocineros del estado.

Durante este proceso, los participantes expresaron su interés en mantener el anonimato de su participación en la presente investigación, por lo que las citas que se harán posteriormente en el siguiente apartado del documento se enumerarán de acuerdo con el orden de las entrevistas realizadas, el formato de la guía de entrevista llevada a cabo se puede apreciar al final del documento en el Anexo 1.

Tercera etapa investigación acción participativa:

Con el objetivo puntual de analizar en el grupo Erandi la perspectiva indígena de gestión de sus bienes patrimoniales alimentarios expresados como patrimonio biocultural, así como de los procesos de impacto en ellos del uso turístico y los procesos de control cultural, se recurrió a la observación participante durante los meses de febrero a marzo de 2018, haciendo uso de una guía, diario de campo, registro fotográfico, de video y audio de las entrevistas efectuadas, con la

finalidad de analizar las estrategias de adaptación, innovación y gestión de la organización en su cultura alimentaria.

3.2 Análisis y procesamiento de la información.

Los instrumentos de investigación utilizados fueron el uso del diario de campo, fotografías y videgrabaciones, para la triangulación de la información obtenida en entrevistas, así como con la organización Erandi de la Cañada de los Once Pueblos, Michoacán.

a) Trabajo documental.

enero- mayo 2017.

Objetivo	Tipo de investigación	Técnicas por utilizar	Información por recabar
Análisis teórico	Documental	Revisión y análisis de información bibliohemerográfica	Literatura referente a marcos de control cultural y estudios de procesos de resistencias y reivindicaciones indígenas frente a intervenciones turísticas.
Analizar los mecanismos de patrimonialización de la cultura alimentaria del pueblo purhépecha.	Documental	Revisión y análisis de información bibliohemerográfica	Políticas turísticas federales y estatales, normativas, reglamentos, documentos eje, declaratorias y procesos de consulta.

b) Trabajo de campo

1ª fase: abril 2017. Acuerdos.

Objetivo	Tipo de investigación	Técnicas por utilizar	Información por recabar
Visita a la organización Erandi para definir acuerdos, participación y visitas.	Etnografía		Acuerdo con la organización

2ª fase: julio 2017. Entrevistas a profundidad.

Objetivo General	Tipo de investigación	Técnicas por utilizar	Información por recabar
Analizar la experiencia patrimonial de las mujeres indígenas de la organización Erandi.	Documental Etnográfica	Revisión y análisis de información bibliohemerográfica Etnografía: - Observación participante - Entrevistas a profundidad	Estudios de caso y metodologías en contextos de trabajo comunitario y de estudio de control cultural. Testimonio de la organización, ideas, nociones creencias; observación de conductas y actitudes de la organización; enunciados de terceras personas.
Analizar la perspectiva de mujeres cocineras no pertenecientes a la zona objeto de estudio	Etnográfica	Etnografía - Selección de informantes clave	Testimonios, ideas, reflexiones, nociones y creencias.

3ª fase)

enero de 2018. Observación participante:

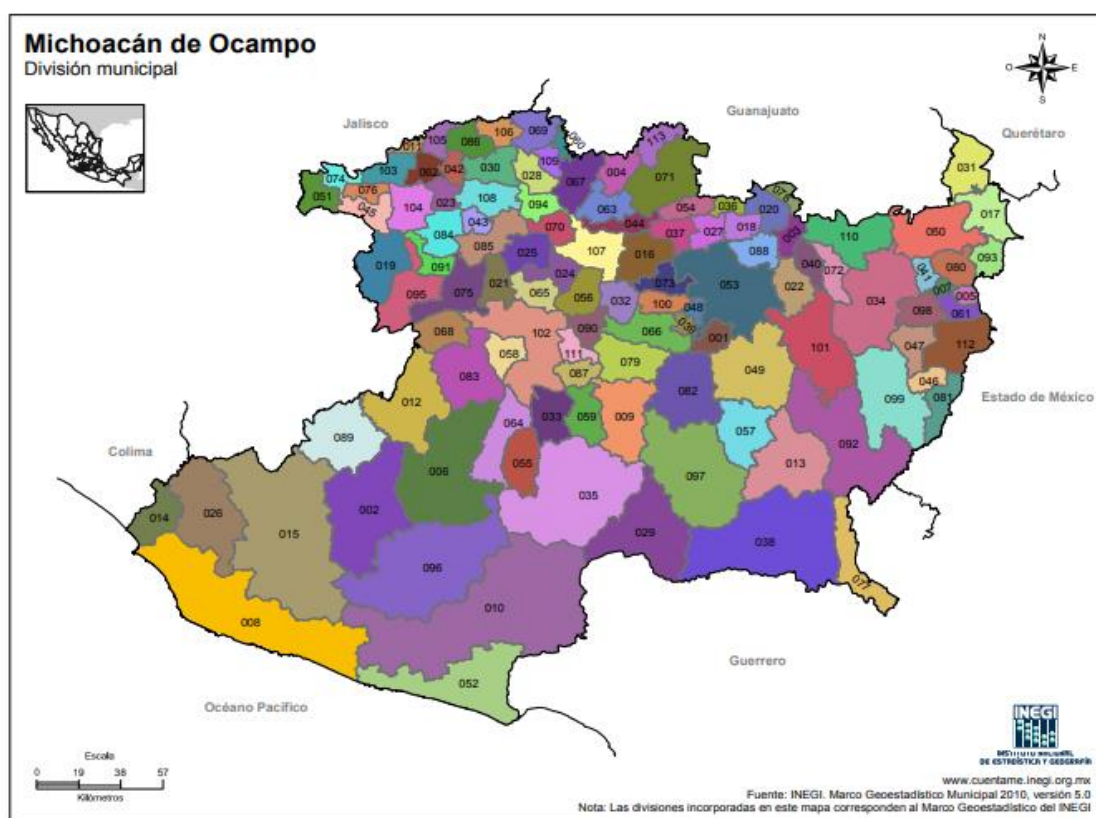
Objetivo	Tipo de investigación	Técnicas por utilizar	Información por recabar
Analizar la perspectiva purhé de gestión de los bienes patrimoniales alimentarios. Analizar la respuesta por parte de la organización purhépecha Erandi a las políticas de turismo cultural y los sistemas de patrimonialización alimentaria que operan en la región.	Etnográfica	Etnografía: - Observación participante - Entrevistas a profundidad	Testimonio de la organización, ideas, nociones creencias; observación de conductas y actitudes de la organización; enunciados de terceras personas.
Analizar las estrategias de adaptación, innovación y gestión de la organización Erandi en su cultura alimentaria.	Etnografía	Etnografía: - Observación participante Entrevistas a profundidad	Ejes mediante los cuales se expresa las prácticas de adaptación y gestión de la cultura alimentaria como el patrimonio biocultural purhépecha en la organización Erandi.

3.3 Rasgos generales de la zona objeto de estudio

3.3.1 Caracterización de la zona de estudio

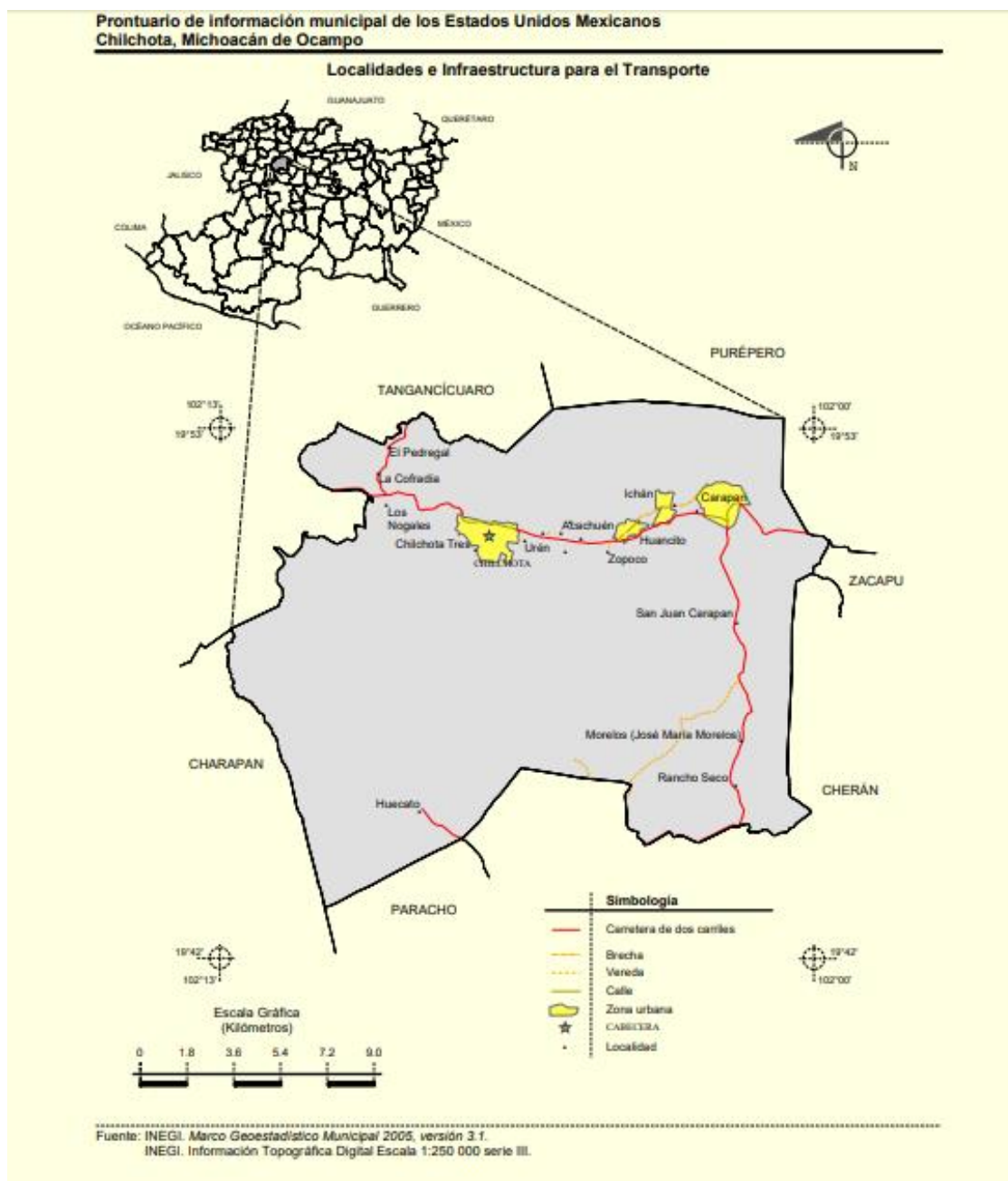
El pueblo de Santo Tomás es una pequeña comunidad Purhépecha que se encuentra al noreste del estado de Michoacán en el municipio de Chilchota, perteneciente a la región cultural conocida como la Cañada de los Once Pueblos, hasta el último censo del 2010, contaba con 1,386 habitantes hablantes de la lengua Purhépecha y distribuidos en 247 viviendas (INEGI). Según los indicadores del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática INEGI (2010) la población cuenta con un rango de rezago determinado como *alto* y es de apreciar la notable feminización del campo en la región dada la migración hacia los Estados Unidos de América, así como a las ciudades aledañas como Guadalajara, Zamora y en menor proporción a la Ciudad de México.

Mapa 1: Ubicación del Estado de Michoacán de Ocampo.



Fuente: Instituto Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática INEGI (2010).

Mapa 2: Ubicación del Municipio de Chilchota.



Fuente: Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática INEGI (2005)

Mapa 3: Delimitación geográfica de la comunidad de Santo Tomás



Fuente: Google Maps (2017).

La población mayoritaria es de mujeres en edad adulta, por lo que es este sector de la población el encargado de la economía local, dedicándose a diversos oficios como el comercio al por menor, la preparación de alimentos para su venta, la alfarería, orfebrería, la medicina tradicional, además de la agricultura, la ganadería en pequeña escala y su ocupación temporal en jornal para la pesca de *berries* como la fresa, la zarzamora y arándano en los municipios de Tangancicuaro, Zamora y Jacona. Mientras el género masculino (quienes no han migrado) se ocupa principalmente en las tabiquerías y en su ocupación temporal para la construcción en las ciudades aledañas, teniendo periodos de desocupación prolongados.

La historia de la localidad de Santo Tomás se remonta a la época colonial en la primera década de 1700; Alarcón-Cháires (2009) explica que antiguamente las agrupaciones habitacionales se establecían en las faldas bajas de los cerros en las llamadas *rinconadas*, configuradas de la presencia de densos bosques, poco perturbados, de pino y de encino en las partes medias y altas de los cerros. Con la modificación resultado de la colonización, la concentración de las poblaciones se dio hacia los centros de los valles inter-montanos. De acuerdo con Garibay y Bocco (2007) la distribución se dio al efecto en un plano ortogonal en el cual se plantaba el

cuadrángulo de la plaza de armas, en torno se ubicaba la iglesia y el espacio conventual; la casa de cabildos, el hospital y las casas de los principales de la antigua nobleza. Mientras, a las familias de campesinos se les asignaba un determinado sector de la retícula nombrados barrios y en los cuales se establecía una capilla con la imagen de un santo patrono para la identificación del barrio.

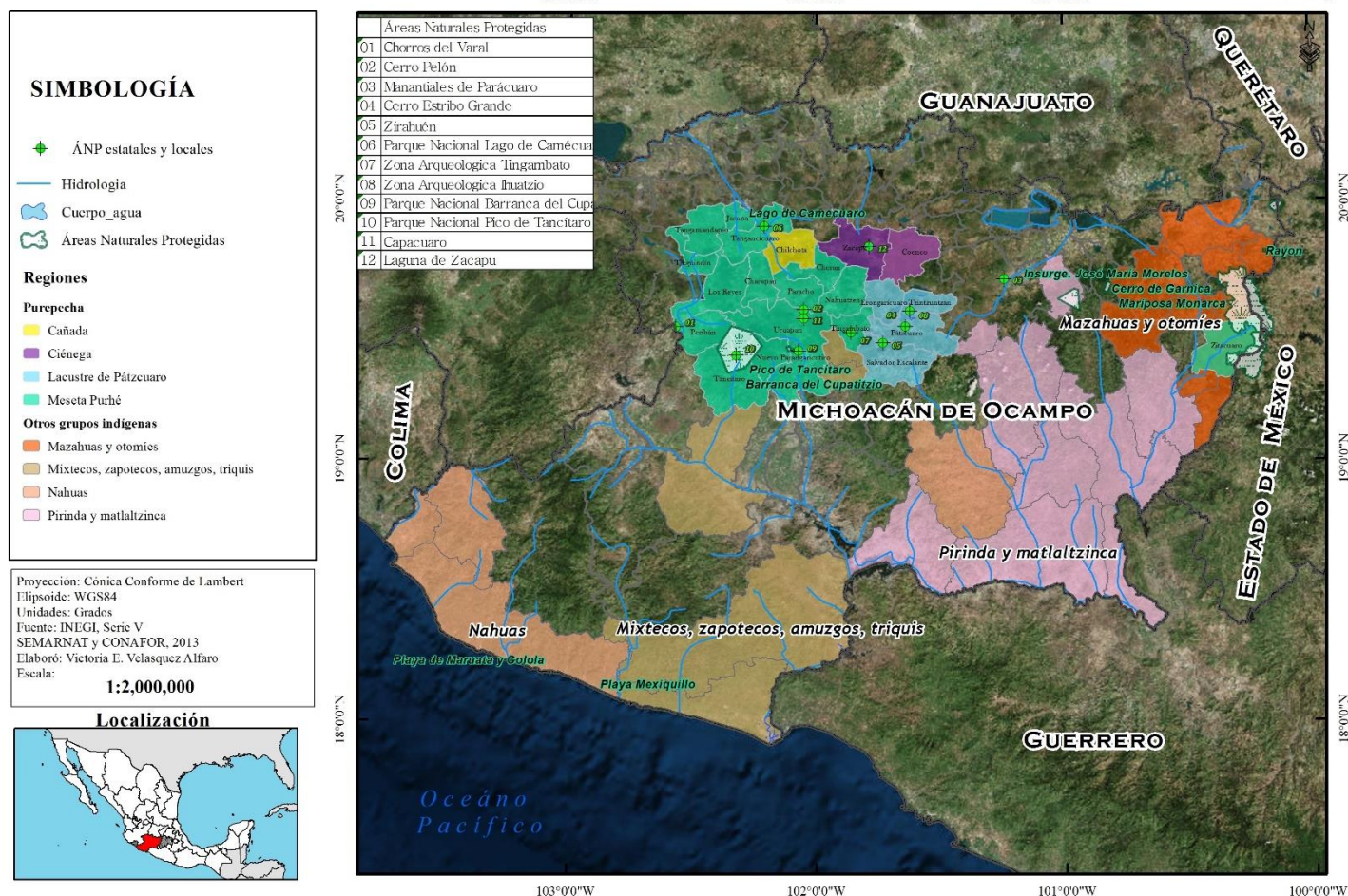
A pesar de ello, la tradición oral insiste en que los habitantes procedentes de las comunidades de San Felipe de los Herreros y Nurio, quienes ubicados en la meseta purhépecha, buscaban refugiarse en un sitio seguro y ‘no ser colonizados’, se establecieron en la Cañada aprovechando el curso del río Duero para desarrollar sus cultivos, fundando así el pueblo de Santo Tomás.

Aunque el poblado es perteneciente al municipio de Chilchota, los habitantes de la región se autodenominan como pertenecientes a la región cultural denominada la Cañada de los Once Pueblos, *Eraxamani* en purhépecha, la cual se encuentra al noroeste del estado de Michoacán y está conformada por las comunidades vecinas de Acachuén, Carapan, Huancito, Ichán, Tacuro, Tanaquillo, Urén, Zopoco y Santo Tomás.

3.3.2. Conformación étnica del estado de Michoacán

El estado de Michoacán se encuentra conformado por una población mayoritariamente mestiza, de acuerdo con el Censo de Población y Vivienda de 2015 realizado por el INEGI, para ese año la población total del estado se encontraba formada por 4'584,471 habitantes y de los cuales 136,608 personas pertenecían a un pueblo indígena. Esta minoritaria población se encuentra distribuida en cuatro grupos a lo largo del estado; siendo en el oriente del estado donde se encuentran las comunidades Mazahuas (5,431 habitantes), por su parte, en colindancia con la zona limítrofe del Estado de México y en el sur – oriente del estado y compartiendo territorio con los estados de México y Guerrero se encuentran las comunidades nahuas (19,170 habitantes) y hablantes de lenguas mixtecas (1,160 habitantes), finalmente la presencia mayoritaria de población indígena es la del pueblo purhépecha al centro del estado (117,221 habitantes).

Mapa 4. Distribución de pueblos indígenas en el estado de Michoacán



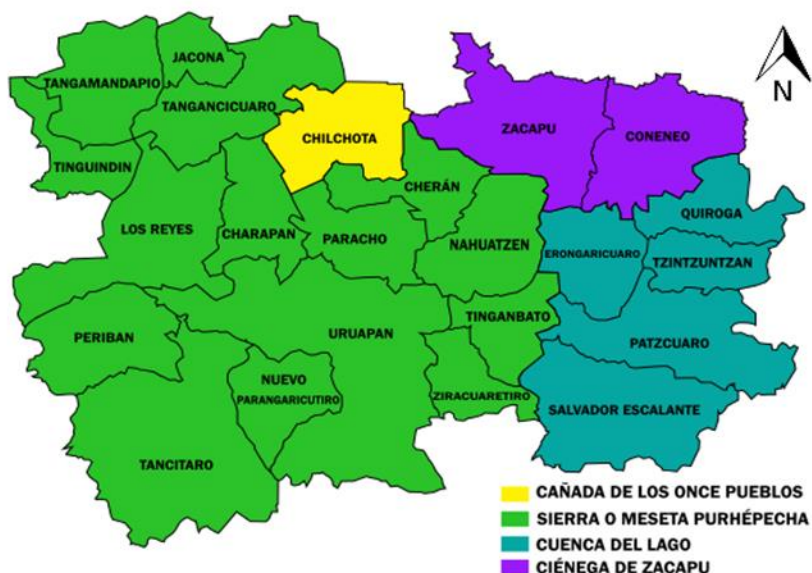
Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI (2015).

Esta población purhépecha se concentra principalmente en 22 municipios del estado de Michoacán siendo estos los de: Coeneo, Charapan, Cherán, Chilchota, Erongarícuaro, Los Reyes, Nahuatzen, Nuevo Parangaricutiro, Paracho, Pátzcuaro, Periban, Quiroga, Tancítaro, Tangamandapio, Tangancícuaro, Tingambato, Tinguindín, Tocuambo, Tzintzuntzan, Uruapan, Zacapu y Ziracuaretiro. Dentro de los territorios purhépechas encontramos cuatro regiones culturales identificadas por las singularidades en que el territorio ha permeado su cultura, así encontramos a la región lacustre del lago de Pátzcuaro (*Japonda*), la Meseta y Sierra Puhrépecha (*Juatarhu*), la Ciénega de Zacapu (*Tsirondarhu*), y por último la Cañada de los Once Pueblos (*Eraxamani*) (Véase imagen 2)

La nación purhépecha, como ellos la denominan, conserva sus rasgos culturales tales como la lengua, vestimenta, organización familiar y un repertorio de creencias, conocimientos y practicas agencomo de los ciclos del entorno en el que habitan y sus relaciones bioculturales en los cuales destacan las asociadas con el sistema alimentario como lo son la caza, la recolección y la agricultura, ésta última con la milpa como elemento más destacado con todos sus componentes asociados.

La nación purhépecha cuenta con una bandera, la cual se encuentra dividida en cuatro secciones representantes de cada una de las regiones. El azul claro representa a la región lacustre y sus peces, el verde representa la riqueza y diversidad forestal de la meseta, el color morado representa a la tonalidad del maíz ‘*charapiti*’ de la región de la Ciénega, y finalmente Cañada de los Once Pueblos está representada por el color dorado relativo a la producción de trigo que antes se efectuaba en la región debido al flujo del rio Duero y las vertientes fluviales de la meseta purhépecha. Esta relación remite a las relaciones bioculturales del pueblo purhépecha y expresamente sus relaciones con su sistemas y culturas alimentarias.

Mapa 5. Ubicación de la Cañada de los Once Pueblos en la región Purhépecha.



Fuente: Elaboración propia, haciendo uso de datos de INEGI (2010).

Imagen 1. Bandera de la nación purhépecha



Fuente: Carvajal (2016).

3.3.3. Configuración territorial de la zona de estudio

La comunidad de Santo Tomás se encuentra al noroeste del estado de Michoacán de Ocampo, colinda con las localidades de Acahuén, Rancho Santa Cruz y Zopoco. El clima es templado con lluvias en verano con temperaturas de 25° a 38°C y al encontrarse la Cañada en colindancia con la meseta purhépecha región captadora de agua, se alimenta de los escurrimientos de los cerros Viejo, Cobre y San Ignacio y conjuntamente es atravesada por los ríos Rito y Duero, este último tiene su nacimiento en la comunidad vecina de Carapan.

Al estar asentadas las cuatro regiones purhépechas sobre el trayecto del Sistema Volcánico Transversal Mexicano, las comunidades cuentan con una diversidad de ecosistemas en sus territorios; desde las montañas que proveen de recursos forestales a la meseta, las regiones agrícolas de la ciénega y de la Cañada, hasta los recursos hídricos y pesqueros de la región lacustre. Tapia (1989) ha descrito anteriormente la complementariedad ecológica de los intercambios como estrategia económica purhé, debido al uso múltiple de ecosistemas, había sido caracterizado por asegurar tradicionalmente el abasto alimenticio, de salud, de energía y vivienda a las poblaciones.

El origen volcánico del suelo provee a la región de suelos fértiles y ha sido utilizada durante las últimas décadas para la agricultura de exportación, principalmente para el cultivo de *berries* como la fresa, la zarzamora, la frambuesa y más recientemente el arándano, en terrenos contratados por temporadas determinadas y la cual se ha expandido hacia las demás regiones y principalmente en la lacustre.

Estas estrategias han sido confrontadas por el crecimiento poblacional y la sobreexplotación de sus recursos, lo cual ha alterado las estrategias productivas tradicionales, empobrecido los ecosistemas y por ende a la población indígena, con lo que se ha orillado a la población a la migración, al cambio de modos de producción y a la introducción de estrategias de desarrollo regional promovidas por el estado (Tapia, 1983), agencias de cooperación u organismos internacionales, como lo es la agricultura intensiva para la exportación y el turismo.

La tenencia de la tierra se da principalmente bajo el régimen ejidal, la comunidad recibe pagos por servicios ambientales, principalmente por las labores de reforestación del comité designado. Por su parte, aquellos terrenos que aún se mantienen bajo propiedad de los agricultores de la comunidad y debido a la feminización de dichos territorios, éstos en su mayoría se encuentran bajo contrato de renta para la producción de fresa y arándano. Manteniendo contratos mayores a una década y con la constante queja por parte de sus pobladores del uso de agrotóxicos, fertilizantes y del entubado, desvío y contaminación del río Duero para cubrir con sus necesidades de abasto del recurso hídrico. Lo que compromete la salud y bienestar de sus habitantes, quienes se contratan para la *pisca* y empaquetado de estas frutillas.

Imagen 2. Campo de cultivo de Fresa en las inmediaciones de Santo Tomás y Zopoco, Chilchota.



Fuente: Elaboración propia, 2017.

Adicional a la problemática agraria local, de manera indirecta la Cañada sufre los estragos de la producción masiva de aguacate de exportación, ya que, al encontrarse bajo los escurrimientos naturales de la meseta purépecha, la producción de dichos frutos, demanda grandes cantidades de recursos hídricos, impidiendo su transferencia a la Cañada. Este proceso ha contribuido a la desecación de los escurrimientos y disminución de los manantiales de la región, en conjunto con la tala furtiva e incendio de los busques aledaños (los cuales que fingían como captadores de agua), para su posterior cambio de uso de suelo para la inserción de huertas de aguacate.

Dados estos escenarios, el panorama de la seguridad y soberanía alimentaria local no es alentador. Como se había mencionado anteriormente, si bien, el aprovisionamiento de los alimentos de los purhépechas se había caracterizado por el intercambio y la temporalidad de los alimentos, estas relaciones bioculturales de la alimentación purépecha (Campos y Hernández, 2018) se han visto afectadas debido a la falta al acceso de tierras para la producción de alimentos, la disminución y contaminación de los recursos hídricos, así como del deterioro del entorno dificultando el acceso a los alimentos de caza o recolección como los hongos, quelites y hierbas de uso alimenticio y de curación que marcan pautas en el consumo por temporada de los alimentos.

A pesar de ello, la población local mantiene y defiende su repertorio alimentario tradicional y busca inculcarlo a las generaciones más jóvenes, evitando caminar hacia una transición a los productos industrializados, como los que llegan periódicamente por parte de los programas sociales que intervienen en las comunidades locales. Intercambiándolos por productos locales en los comercios o bien con otras comunidades vecinas. En los hogares, los pequeños cultivos de traspatio complementan con los productos que se consumen a los comerciantes o bien de los recolectores quienes llegan a las primeras horas de la mañana al centro de la comunidad a vender sus productos.

De igual manera los niños que acuden a clase al albergue instituido por la Comisión para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas CDI, son alimentados por la comisión de madres de familia quienes les cocinan alimentos tradicionales, pues ellas consideran que estos cuentan con mayores nutrientes, además de ser naturales y libres de contaminantes químicos o del agua con el que son producidos los vegetales que llegan ajenos a la comunidad.

3.3.4 Actividad turística cercana a la zona de estudio

Las rutas y regiones turísticas del estado se encuentran concentradas principalmente en las regiones de las ciudades de Morelia y Zamora. Si bien, los principales paquetes turísticos se comercializan en internet, o bien mediante pequeñas agencias locales de excursiones que operan en la ciudad de Morelia, la mayor afluencia de turismo que recibe el estado llega de forma independiente en automóvil propio o haciendo uso del servicio de trasporte terrestre del estado. Este tipo de turismo fue clasificado y ponderado por el PERFITUR (2009; 2016), en donde el turista definido como *conservador* se mostraba como el más representativo con un promedio del treinta y cuatro por ciento de la afluencia turística en el intervalo del año 2006 al 2009, seguido por el turista definido como *idealista* con un promedio del veinticuatro por ciento en el intervalo. La segunda mitad porcentual de este intervalo fue compuesta por los segmentos identificados como amantes de la casa, autónomos y hedonistas.

Respecto al turismo que comprende las regiones purépechas del estado, este se encuentra focalizado en las regiones lacustre, meseta y en menor medida en la Ciénega. Así los itinerarios y rutas turísticas además de promover a las ciudades de Morelia y Zamora invitan a visitar sitios de la zona lacustre a las comunidades de Pátzcuaro, Janitzio, Tzintzuntzan, Quiroga, Santa Clara del cobre, Zirahuén, y con un especial énfasis en la comunidad de Santa Fe de la Laguna, la cual concentra un importante centro de producción artesanal, así como a un importante número de ‘*cocineras tradicionales*’ formadas y patrocinadas por la Secretaría de Turismo del estado.

Por su parte, la región de la meseta concentra sitios de interés como Uruapan y San Juan Nuevo Parangaricutiro declarados sitios de interés forestal y de importantes recursos hídricos, además de concentrar la región de principal producción de aguacate del país.

La regionalización turística elaborada por la Secretaría de Turismo de Michoacán (2017) divide al estado en siete regiones: región centro, Morelia; región lacustre, Patzcuaro; Meseta Purhépecha, Uruapan; región Oriente, Zitácuaro; región Occidente, Zamora; región Costa, Lázaro Cárdenas; Valles de Apatzingán, Apatzingán, tal como se puede apreciar en las imágenes 4 y 5.

Las rutas turísticas son tres y están enfocadas en dos atractivos específicos: 1) la primera de ellas es la Ruta de la Mariposa Monarca, con una función estacional y complementada por 2) la ruta de balnearios y aguas termales al oriente del estado y compartido con el Estado de México y 3)

la Ruta Don Vasco, diseñada desde principios de 2007 y premiada en la Feria internacional de Turismo de Madrid en 2011 como mejor producto turismo activo, fomenta un turismo de carácter cultural y con un énfasis en el turismo gastronómico al interior de las comunidades indígenas con la finalidad de empoderar económicamente a las localidades dónde esta tiene su paso.

La comunidad de Santo Tomás no se encuentra contemplada en esta ruta, sin embargo, se encuentra cercana a la parada de la comunidad vecina de Carapan, lo que generó gran inquietud y expectativa en las comunidades de Santo Tomás y Zopoco al inicio de su operación en 2013.

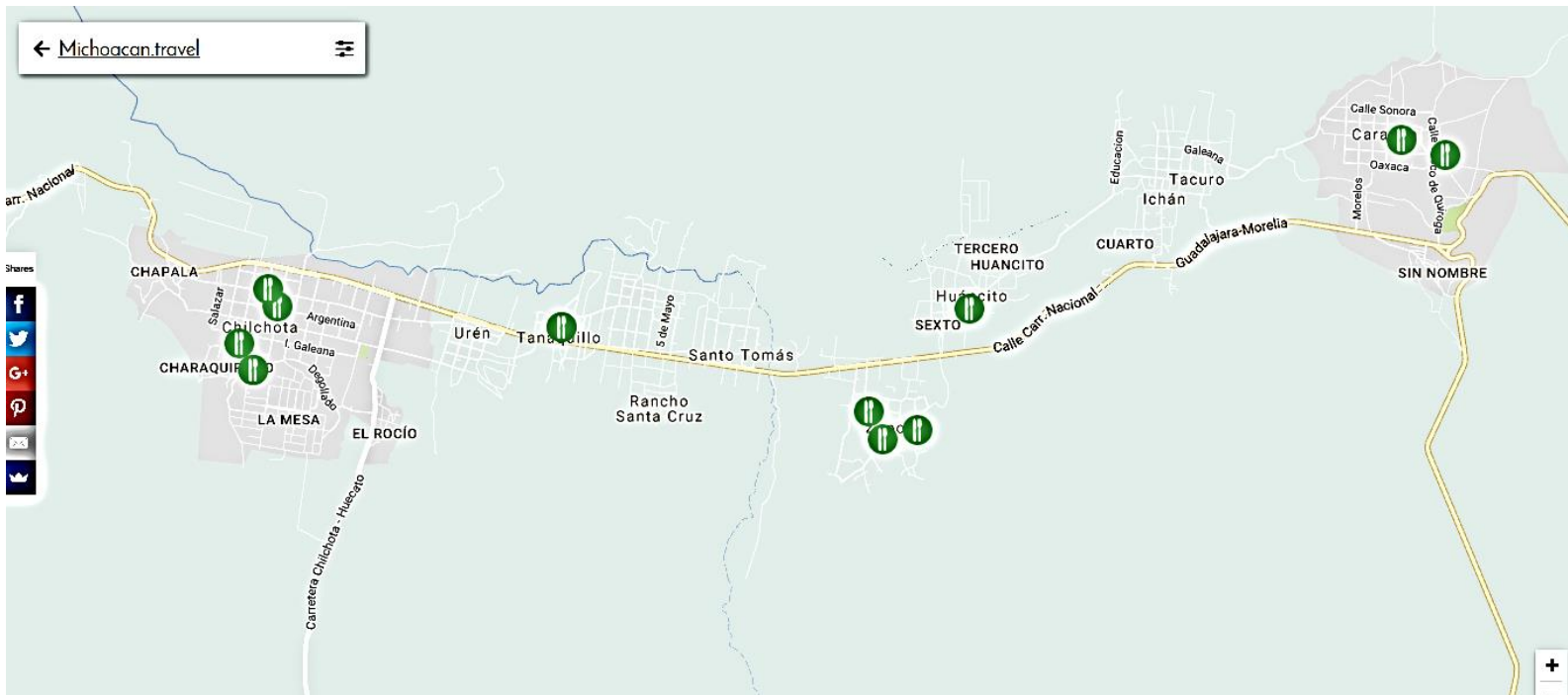
Además, la Secretaría de Turismo del estado (SECTUR Michoacán) ha proporcionado en su página web un mapa interactivo (imagen 6) y georreferenciado en donde se pueden apreciar los atractivos, actividades y personajes locales a visitar en una ubicación determinada, así en caso de la Cañada de los Once Pueblos (véase imagen 7) se pueden identificar once puntos de interés, de los cuales indican siete '*cocineras tradicionales*' (formadas y acreditadas por la Secretaría de Turismo) a quienes se puede contactar si se desea visitar o contratar.

Mapa 6. Regionalización turística oficial del estado de Michoacán



Fuente Secretaría de Turismo del Estado de Michoacan, (2017).

Imagen 3. Presencia de la Cañada de los Once Pueblos en el mapa interactivo de cocineras tradicionales



Fuente Sector Michoacán, 2017.

Respecto a las actividades culturales y gastronómicas del estado destacan: el Festival Internacional de Cine de Morelia en el mes de octubre, el Festival Gastronómico de carácter privado ‘Morelia en Boca’, el festival de la Gastronomía Michoacana, mejor conocido como el ‘Encuentro de cocineras tradicionales’ en el mes de diciembre y la ‘Muestra gastronómica purhépecha’ celebrada en Semana Santa en Uruapan.

Adicional a estas actividades, se encuentran las festividades de Día de Muertos en el mes de noviembre, principalmente en la zona lacustre; el Concurso Artístico del Pueblo Purhépecha organizado por un comité organizador local; el Festival de la Raza Purhépecha y el Año Nuevo Purhépecha organizados por representantes de las comunidades purhépechas, así como los encuentros artesanales y las ferias gastronómicas locales o municipales llevadas a cabo en el marco de las celebraciones patronales de las comunidades y lo cuales se concentran cocineras y artesanos de las localidades en el marco de sus actividades.

Capítulo 4: Resultados

El festín etno- gastronómico: turismo e impactos en las relaciones bioculturales y la cultura alimentaria Purhé.

4.1 El escenario turístico - patrimonial purhépecha

Debido a la ubicación geográfica del estado de Michoacán, éste cuenta con una gran diversidad de regiones, paisajes y ecosistemas que se ven reflejados en la producción cultural de los diferentes grupos étnicos que le constituyen. Los cuales, por si mismos han atraído a un gran número de visitantes desde épocas lejanas (Mercado y Palmerín,2012).

No obstante, durante las últimas tres décadas, la actividad turística en el estado se ha venido posicionando con una propuesta completa integrada por el turismo de naturaleza, de playa, de salud, religioso, étnico y de festivales culturales de gran renombre. Hasta el momento, el Estado de Michoacan cuenta con un número mayoritario de declaratorias patrimoniales concedidas por la UNESCO a diferencia de cualquier otro en el país, ubicándolo en una posición privilegiada para la conformación de sus programas de diversificación de la oferta turística.

En 1991 obtuvo la denominación de Bien Cultural el Centro Histórico de la ciudad de Morelia, catalizando el desarrollo y el fortalecimiento de eventos como el Festival Internacional de Cine de Morelia, el Festival Internacional de Música “Miguel Bernal Jiménez” y el Festival Internacional de Órgano de Morelia “Alfonso Vega Núñez”.

En 2008 se obtuvieron dos declaratorias de distinta índole, la declaración del Santuario de la Mariposa Monarca como Reserva de la Biosfera como un bien natural de la humanidad y el reconocimiento de la celebración indígena Día de Muertos, la cual históricamente ha atraído numerosos flujos de turismo cada 1 y 2 de noviembre.

Finalmente, en 2010 fueron declaradas dos expresiones de carácter inmaterial: la *Pirekua*, canto tradicional del pueblo purhépecha y la tradición gastronómica de Michoacán como cultura comunitaria, ancestral y viva. Además de contar con la declaratoria compartida de la danza de los voladores, dado que se realiza también en San Pedro Tarímbaro, Tlalpujahua.

Sumado a ello, tanto el gobierno federal como el estatal se han centrado en la protección patrimonial para uso turístico en diversas iniciativas: en 2001 la Secretaría de Turismo Federal, puso en marcha la estrategia “Pueblos Mágicos” de los cuales ocho fueron declarados en el

estado; han sido declaradas dos Reservas de la Biósfera y siete Parques Nacionales, más un numeroso registro de Áreas Naturales Protegidas, parques municipales, comunales, monumentos y sitios históricos aunado a las 6 recintos arqueológicos abiertos al público.

Conjuntamente, se mantiene la búsqueda de la integración de nuevas propuestas para la postulación de expedientes y candidaturas de patrimonio en espacios como la isla de Pátzcuaro, y de la ciudad de Morelia como ciudad creativa ante la Unesco.

Las estadísticas emitidas por el Sistema Nacional de la Información Estadística del Sector Turismo de México (Datatur, 2017) muestran un ligero despunte en la afluencia de visitantes nacionales a partir de 2008 a 2010, fecha de activación de dichas declaratorias con un promedio de afluencia turística de 2,500,00 en 2008 y 2,850,00 en 2010 visitantes anuales, principalmente de carácter nacional.

Sin embargo, es importante no evadir la problemática de inseguridad y de la intervención del crimen organizado en el estado que prevaleció durante los subsecuentes años del periodo de 2013 al 2015. Lo que ocasionó una baja considerable en la afluencia de turismo al estado, debido a la imagen de inseguridad proyectada por los medios y las alertas de viaje emitidas por el Departamento de Estado del gobierno de Estados Unidos. La Secretaría de Turismo de Michoacán, en su *Programa Sectorial De Turismo 2015- 2021*, dio cuenta de la baja considerable en 2015 con un aproximado de 7.4 millones de turistas al estado, frente a los 9.2 de millones recibidos en 2007, mientras que el turismo internacional cayó de 93,000 en 2008 a un promedio de 22,800 visitantes en 2015 (Datatur, 2017).

4.1.2. La integración étnica al escenario turístico patrimonial

En estas activaciones patrimoniales de carácter turístico, es importante observar la presencia de la base indígena contenida en ellas, tal como expresa Ojeda (2015) “*Los atractivos turísticos del estado de Michoacán se centran en la explotación de la región del Lago de Pátzcuaro y algunas manifestaciones culturales y tradiciones de la etnia purépecha*” (2015: 126). Respecto a las declaratorias concedidas por la UNESCO, tres de ellas explícitamente detentan el carácter indígena, integrándose como atractivos de alimentación y ocio para el inventario turístico del estado. Así mismo se observa esta presencia en tres de los pueblos declarados como mágicos en el estado.

Su integración en las iniciativas turísticas propuestas en Políticas Públicas es clara en documentos como el *Programa Estatal de Turismo 2012–2015* en el cual se describen siete objetivos estratégicos, dentro de los cuales tres están enfocados en la integración de la población indígena en la diversificación de productos para la planta turística del estado.

El primer objetivo busca impulsar el turismo rural, de naturaleza y aventura de atractivos con potencial turístico y con un especial interés en la costa michoacana. Región donde fueron activados siete emprendimientos indígenas en convenio con la Comisión para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI), bajo el programa *Paraísos Indígenas*, y el cual hasta el momento cuenta con catorce paradores activados en el estado.

El segundo objetivo estratégico, pretende “*fortalecer el turismo cultural en destinos consolidados e impulsarlo en destinos con vocación turística*”. A este respecto se menciona a la ruta turística Don Vasco como un producto turístico exitoso, de desarrollo endógeno y elaborado con la finalidad de elevar la calidad de vida de los habitantes de 20 municipios con una población indígena del 88% mediante la puesta en marcha del valor turístico de sus recursos naturales y culturales.

El objetivo en este plan expresa su fortalecimiento y consolidación, manifestando el interés de ampliar su área de influencia turística a comunidades de la meseta como Cherán, Tacámbaro y Nahuatzen y sumado con el apoyo a la organización y promoción de eventos y festividades locales como: el Festival de la Raza Purhépecha, el Año Nuevo Purhépecha, así como el fortalecimiento de las actividades vinculadas al canto de la Pirekua y a la cocina tradicional. Mientras el tercer objetivo se delimitaba al fortalecimiento de los pueblos declarados como mágicos.

En estas intervenciones, durante el periodo referido, se expresa en el auge del movimiento de ‘*cocineras tradicionales*’, el cual ha sido hasta la fecha replicado en diversos estados.

En este mismo documento, son señalados cuatro factores negativos para la competitividad del estado destacando en él “la visión negativa de inseguridad en el estado” como elemento fundamental a contrarrestar, también se indica una escasez de recursos financieros en la entidad, la limitada dotación de infraestructura en comunicaciones, así como la necesidad de innovación y desarrollo de recursos humanos y financieros en este ámbito (SECTUR Michoacán, 2015).

Este mismo documento se traza alineado con el cuarto objetivo del Plan Nacional de Desarrollo, el cual indica *“la importancia del aprovechamiento del potencial turístico de México para generar una mayor derrama económica en el país”*, y en el que se delinean 3 objetivos específicos donde la inclusión de las comunidades al turismo se desdibuja, aunque concede un apartado a la gestión patrimonial del estado y donde se busca fortalecer la Ruta Don Vasco, ampliar el programa de las *“cocineras tradicionales”* y atraer a turistas hispanos radicados en Estados Unidos, procedentes de Chicago y Los Ángeles, haciendo uso de conceptos tales como la nostalgia y la familia para fortalecer propuestas enfocadas a productos gastronómicos y a los Pueblos Mágicos (y en lo que es ineludible contemplar que la película ‘Coco’ de Disney-PIXAR ejercerá su efecto).

Por su parte, la política de fomento a la gastronomía nacional se sitúa como un eje de actuación de índole comercial y turística. Si bien, cuenta con cinco ejes específicos que contemplan la coordinación interinstitucional, el desarrollo productivo regional, la participación social, así como de la innovación la calidad y sustentabilidad, sus acciones están encaminadas a aumentar la productividad en el territorio, eficientar el campo y las exportaciones, así como de activar comercialmente expresiones culturales e incentivar la cooperación publico-privada. Evadiendo los intereses y aspiraciones de los sectores rurales de la población con respecto a la utilización de su territorio y su cultura, con los impactos que estas acciones puedan suponer y que no se reflejan dentro del apartado destinado a la sustentabilidad.

Ante esta inclusión étnica en los programas y propuestas gastro-turísticas, la principal participación de la población se ha llevado mediante su inscripción en los diversos programas desarrollados por las distintas dependencias para su participación, y con la finalidad de acceder a un ingreso económico extra para el emprendimiento de microempresas relacionadas. Sin embargo, su participación en la toma de decisiones, en el desarrollo de estrategias y propuestas se ha visto limitada, o bien llevada desde una lógica clientelar. Confinando su representatividad a líderes locales vinculados a partidos políticos o bien a las organizaciones de mayor peso etno-político de la región.

El reclamo de diversas agrupaciones e individuos alude a inconsistencias en los diversos procesos de consulta (Barquín, 2014; Flores, 2016) y activación patrimonial y en donde Ojeda (2015) ha documentado las tensiones desprendidas con los organizadores del concurso artístico de la raza

Purépecha (CARP) y el consejo de ex cargueros del año nuevo purépecha (CEANP), así como de las inconformidades los compositores de música purhépecha (*pirheris*) y cocineras (2012).

Es importante mencionar que, de acuerdo con el informe de la UNESCO conforme al consentimiento de las comunidades, un total de 61 personas firmaron dicho documento representando a no más del 1 por ciento de la población purhépecha que habita el estado de Michoacán, la cual como se ha mencionado anteriormente es de un aproximado de 117,221 habitantes. En este mismo documento, únicamente tres de las personas firmantes se muestran como habitantes de la Cañada de los Once Pueblos, lo cual no es representativo para efectos de tal documento.

Es preciso contemplar el hecho de que si bien estas gastro-políticas y programas buscan el beneficio económico para el *desarrollo local* derivado de la actividad turística, esta noción del desarrollo corresponde a los objetivos planteados en las agendas internacionales de desarrollo, como los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030, las cuales se han implementado ampliamente en los planes y programas nacionales.

Si bien, estas propuestas se muestran pertinentes, teniendo entre sus principales objetivos el combate a la pobreza, el hambre cero, la reducción de la desigualdad y el crecimiento económico, la salud y el bienestar, el acceso al agua y la búsqueda por la espacios y estilos de vida sustentables; estas nociones se mantienen aún ajenas a las realidades, cosmovisiones, expectativas y manifestaciones de la vida purhépecha, la cual tiene como base otros marcadores para identificar *la vida armónica* (la que podría equipararse con las propuestas como las del Buen Vivir, *el Suma Qamaña*, *Sumak kawsay* y el Buen Gobierno) y de ella, su intersección con sus diversas actividades, como la gestión de lo identificado por el pueblo purhé como patrimonio. Así, las resignificaciones de las manifestaciones del pueblo purhé se expresan en los diversos niveles a los que refiere Bonfil (1991), generando nuevos espacios de experimentación del patrimonio propio, y con sus tensiones entre la búsqueda de la vida armónica y la implementación de las agendas las cuales buscan un crecimiento económico regional mediante la gestión de sus individuos, expresiones y territorios.

4.2 Ser mujer indígena y cocinera, la resignificación de la autodeterminación en un contexto multicultural.

Como se expresó en el primer apartado, las inclusiones de las identidades étnicas a las agendas turísticas han sido controvertidas y con diversas posiciones. Autores como Allen (2017) sostienen que esta inclusión supone relaciones donde las tradiciones, productos, alimentos y espacios de los pueblos indígenas se ponen a disposición de aquellos con poder político y económico e intensifican relaciones y experiencias de neocolonialismo. No obstante, indica Allen, estas formas pueden ser desafiadas a través de las formas deliberadas y específicas en las cuales las comunidades indígenas, optan por rearticular y representar su cultura debido a que los campos culinarios indígenas son mucho más amplios que el de su reducción al de proveedor (de aquel mito de lo *exótico* o *auténtico*) en relación con lo *turístico*. Así, la alimentación se configura como un espacio con variedad de vehículos y estrategias en búsqueda de la autodeterminación y la reapropiación del capital cultural, permitiendo visibilizar demandas, problemáticas y procesos de lucha de las identidades colectivas (Altam, 2014; Allen, 2017; Suremain, 2017).

Un ejemplo que pone en duda la concepción misma de patrimonio es el estudio de Altmann (2014) respecto a la gestión de patrimonio inscrita en la propuesta del *Sumak kawsay* en el Ecuador. El autor, encuentra una dislocación en la interpretación de lo valioso para las culturas indígenas frente a una concepción del patrimonio fundada sobre la base del pasado o las actividades cotidianas. De la misma manera las cocineras (del día a día, o ‘de a pie’, como llegan a expresar) explican que la sistematización *en papel* de sus prácticas alimentarias no es equiparable a la experiencia ni al conocimiento adquirido mediante la práctica y la tradición oral, a partir de esa idea, ellas cuestionan la necesidad occidental de patrimonializar, vía la letra escrita, los conocimientos cuya transmisión se da difícilmente de otra forma a las aprendidas histórica y culturalmente.

Además, apelan a la amplitud del campo culinario cuando añaden que el turista simplemente por consumir un platillo no puede adquirir la esencia misma de su cultura alimentaria, pues la experiencia adquirida por el turista o agente externo en la degustación de sus alimentos no es sino una pequeña porción de la experiencia comunitaria intrínseca de la misma comunidad. Así, a pesar de denunciar la constante apropiación de recetas por parte de notables chefs y restauranteros quienes les invitan a eventos y degustaciones con la siempre recurrida frase “*pero dime como le hiciste, ¿qué fue lo que le echaste?*”, hasta este punto del terreno de lo simbólico

no representa una preocupación seria para ellas. Sin embargo y atendiendo a los niveles de significación de Bonfil, al económicamente representar su exclusión, se abre la pugna por el reconocimiento y la valoración de la figura tradicionalmente estigmatizada de la mujer indígena.

El ser cocinera es algo cotidiano de la mayor parte de las mujeres, no solo de las comunidades purhé. de igual manera el oficio de cocinera en ámbito comunitario purhé es generalizado, ya que en las diversas comunidades que integran la *nación purhépecha* son mujeres quienes se dedican a la venta de sus alimentos en las plazas de las comunidades a lo largo de la jornada y generalmente se especializan en la preparación de productos determinados, como en la venta de tamales, atoles, pan, guisos, postres o ensaladas.

Antiguamente, refieren sus habitantes, que para la preparación de alimentos para contextos o eventos específicos, se regían bajo el sistema de cargos y era la esposa del líder comunitario, conocida como *Nana*, la encargada junto con otro número de mujeres de preparar y asistir la elaboración de los elementos que se consumían en diversas celebraciones comunitarias (Campos y Hernández, 2018), algo equiparable con las mayores de las mayordomías de las diversas comunidades de nuestro país.

Sin embargo, el nuevo concepto de ‘*cocinera tradicional*’ vinculado con el ámbito de la *gastrodiplomacia* no lo es. Recientemente, la Secretaría de Educación Pública (SEP), anunció de la mano del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM) la firma de un convenio con el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (Conocer), con la finalidad de aumentar la remuneración económica de aquellas mujeres dedicadas a la preparación de alimentos catalogados como *tradicionales* (Secretaría de Cultura del Estado de Guerrero, 2018).

Lo anterior supone certificar a aquellas mujeres que pueden o no ser legítimas para ejercer la labor de alimentar, no solo a sus familias, sino a aquellos que otorguen el pago correspondiente por el consumo de sus alimentos. Consolidando, así, el concepto de “cocinera tradicional”, de la manera mas parecida a una marca registrada a la suerte de un neoliberalismo multicultural (Bocara y Ayala, 2012) a la que muy pocas mujeres tienen acceso.

El ser *cocinera tradicional* se ha mostrado como una oportunidad económica para muchas mujeres y sus familias, las cuales no sólo se dedican exclusivamente a la producción de alimentos, sino combinan esta actividad con las responsabilidades que implica ser mujer en un contexto

rural, como lo es el cuidado de la familia, el campo, los animales, la producción artesanal, el comercio y su contratación temporal en actividades agrícolas, entre otras actividades. Por lo que muchas de ellas se han iniciado en este movimiento principalmente por necesidad económica.

En el ámbito de lo local, se manifiesta una la irrupción en las instituciones sociales como el matrimonio, ya que a través de su celebración se adquieren responsabilidades (como el de aprender a cocinar para alimentar una familia), derechos, obligaciones, voz, voto y pertenencia a la comunidad (Mandujano, 2013). El dar a las mujeres más jóvenes y solteras el título no sólo de *cocinera*, sino de *maestra cocinera* representa un agravio a quienes poseen honorabilidad dentro de su comunidad por ser de mayor edad, estar casadas y contar por ende con mayor experiencia. *En si* es interpretado como la desvalorización del trabajo prolongado, exhaustivo y agotador de muchas mujeres reconocidas socialmente por su condición de abuelas. Por lo que este nombramiento se traduce en una practica de poder, derivada de un proceso de selección cuyos criterios no emanan de un efectivo control cultural por parte de las comunidades portadoras, sino de un proceso de patrimonialización justificado desde la política publica, y que transgrede los diversos significados que, en relación con la cultura alimentaria ha acuñado la nación purhépecha.

Cuando el factor económico interviene, como en los recursos otorgados, viajes o invitaciones a eventos que benefician a estas mujeres, la desazón se da cuando estos recursos son otorgados a estas mujeres más jóvenes que han aprendido de las mayores y de la comunidad, de manera que la distribución de los beneficios obtenidos (no sólo económicos) no es equitativa. Sin embargo, aquellas mujeres integradas, de mayor edad y trayectoria comunitaria, como las cocineras de antaño, las cuales buscan efectuar su abasto con los productos y productores locales, además deser generadoras de empleo a más miembros, son bien vistas, motivo de orgullo y prestigio al saber sobre sus viajes, ya que ahora son conocidas y dan a conocer a la comunidad.

En un nivel de carácter regional, las tensiones se expresan cuando al considerarse la región lacustre de lago de Pátzcuaro como la región purhépecha por excelencia, se invisibiliza a las otras tres regiones con sus particularidades culturales y sus aportes a la cocina local, pues no todas las regiones purhé son iguales, no producen los mismos productos y no comparten las mismas recetas dentro de su campo culinario. Así la visibilización de una región posicionada turísticamente desde la previa patrimonialización de las fiestas de muertos, configura una imagen condensadora, homogénea, estática y poco diversa del pueblo purhé. Lo que ha producido la inconformidad de colectivos de otras regiones al denunciar la falta de inclusividad en estas iniciativas, ya que las

principales actividades son desarrolladas en las regiones lacustre e incipientemente en la meseta, generando espacios de marginación en regiones como la Ciénega y la Cañada de los Once Pueblos.

Además, debido a las distancias hacia las ciudades principales como Morelia y Uruapan, la inversión respecto a la movilidad (de ellas, equipos e insumos) a las ciudades para la participación en los eventos gastronómicos y artesanales es elevada y por lo mismo representa una pérdida económica considerable y de difícil recuperación con una buena venta. Así mismo, respecto a la participación en estos eventos, existe la reiterada queja tanto de artesanos como de cocineras acerca de la participación de revendedores de productos locales en las ferias y eventos artesanales y de cocina tradicional realizados en las ciudades mencionadas.

Ahora bien, cuando en estos procesos intervienen las relaciones de poder estimuladas por actores externos, la reinterpretación de esta experiencia patrimonial al interior de las comunidades se transforma en convulsa y controvertida; mientras para algunos grupos representa el empoderamiento económico, la integración de la familia a un oficio y la revalorización del papel de la mujer, para otros representa la exclusión y el silenciamiento de individuos, prácticas y relaciones comunitarias. Así como para otros la apertura a la reflexión sobre aspiraciones más amplias como las del reconocimiento de sus aportes desde su identidad, sus demandas políticas, culturales y territoriales, así como de la vinculación de su alimentación ahora patrimonializada con su efectivo derecho a la tierra y el cuestionamiento sobre la justicia alimentaria en la región (Suremain, 2017).

Durante las visitas a campo y las entrevistas con diversos actores como los prestadores de servicios de turismo indígena, coordinadores de eventos, organizaciones locales, cocineras y personas de las comunidades visitadas, los participantes expresaron no tener un conocimiento claro de la información respecto a las actividades desprendidas de la declaratoria de PCI de la UNESCO. Muchos de ellos manifestaron tener la noción de la existencia de mujeres cocineras “*que han sido declaradas*” como “*cocineras tradicionales*” por la UNESCO, pero sin tener mayor referente sobre este organismo. Debido a la misma razón no expresaron tener conocimiento de la existencia y proceso de elaboración del expediente, así como de su aprobación y de las actividades desprendidas de este proceso.

Respecto al proceso de consulta previo llevado a cabo, expresaron no haber sido partícipes y “*sólo de pronto se les empezó a decir por todas partes que las cocineras ya eran patrimonio de*

la humanidad” (Campos y Hernández, 2015). Los pertenecientes a las organizaciones de turismo indígena expresaron tener conocimiento respecto al derecho a la consulta previa e informada debido a su participación en diversos foros sobre cambio climático y biodiversidad, pero al igual que los demás entrevistados expresaron no tener conocimiento sobre la política de fomento a la gastronomía mexicana y de la propuesta de ley con el mismo nombre.

En relación con los organismos externos que trabajan estrechamente con la SECTUR estatal, sólo aquellos que se desempeñan como coordinadores de eventos y cocineras tradicionales avaladas por el movimiento tienen conocimiento de la existencia del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, principal promotor de la declaratoria ante la UNESCO, así mismo las cocineras identificadas como avaladas expresaron tener conocimiento del programa, pero no a su profundidad y sin una claridad sobre sus formas de gestión.

Estos agentes externos involucrados a los que Suremain (2017) denomina los *fabric-actores* del patrimonio, son quienes, a través de la medicación cultural, diseñan y ejecutan las iniciativas etno-gastronómicas, con el respaldo de ONG, restauranteros, agencias de comunicación, periódicos, revistas, operadores de eventos y operadores turísticos. Es por ello, que ante esta evidente apropiación de la cultura alimentaria purhé por parte de actores externos, así como de las esferas con decisión política, cabe la reflexión sobre el hecho de que si bien, el pueblo purhé es el que más aporta a ese inventario, ¿por qué no es el pueblo purhé es quién controla su patrimonio? O bien ¿por qué el pueblo purhé no es el principal beneficiario? Además, estas nuevas configuraciones están comenzando a generar efectos sobre sus espacios socioculturales, económicos y territoriales. Derivados o bien, en concatenación con otros procesos de los que son sujetos como la agricultura intensiva para la exportación, el cambio de uso de suelo, la extracción de maderas de manera ilícita, la minería y la desecación de los recursos hídricos de la región.

Así, el texto del consejo purhé *Kurikaueri K'uinchekua* expresa que: “*El turismo beneficia únicamente a algunos mestizos poderosos económicamente, que son dueños de empresas turísticas y que pagan sueldos miserables*” (en Ojeda, 2015:137). Por lo que ante esta porosidad en la gestión del patrimonio alimentario purhé y los elementos previamente expuestos, es prudente analizar las configuraciones que expresa Bonfil desde su capacidad de decisión sobre la gestión de su cultura alimentaria en por lo menos los siguientes dos ejemplos, para posterior partir al análisis del estudio de caso específico que es el grupo Erandi.

4.2.1 La paradoja de la reivindicación étnica mediante la enajenación: el programa de las cocineras tradicionales.

El proceso de las cocineras tradicionales avaladas por la SECTUR es el caso más conocido hasta el momento. Ha sido plenamente cubierto por los medios y ha estimulado la transformación de una noción sobre el significado de ser mujer indígena y cocinera una década atrás. Esta posición ha transitado de los espacios privados a su apertura a espacios mediáticos lo que ha traído repercusiones económicas, de empoderamiento y de prestigio en sus unidades personales, familiares y comunitarias, reivindicándose mediante una actividad desvalorada a lo largo del tiempo.

Son diversas las historias que se muestran en televisión, revistas y algunos portales de internet, las cuales narran la experiencia de diversas mujeres quienes mediante la reapropiación cultural han logrado transitar de espacios de violencia doméstica, marginación y falta de sitios de decisión a ser elementos de empoderamiento económico familiar y local, a ser actores reconocidos como fundamentales en la transmisión de conocimientos, embajadoras culturales de sus comunidades y en los casos más afortunados en pequeñas empresarias de la gastronomía. Además, no sólo son mujeres quienes han participado, sino también hombres dedicados a preparar las recetas consideradas de mayor peso, rudas o de trabajo exhaustivo, como lo es tradicionalmente la preparación de tacos, carnitas, churipos, menudos etcétera. Lo que ha llevado a la fama y al reflector a varios de ellos en combinación o *mano a mano* con los chefs mediáticos de la escena gastronómica nacional e internacional.

No obstante, en este movimiento de gestión de las cocineras los mecanismos de control son sutiles y se encaminan a mantener a las cocineras en un nivel de productor y proveedor de platillos, mediante la estandarización, espectacularización de la cultura y simulación de la ‘autenticidad y el exotismo’ en el consumo del producto. Ejemplificándolo, a las cocineras en su participación en eventos, se les expresa tener la libertad de decidir sobre los productos a vender, así como de organizarse entre las participantes para complementar su producto y hacer horizontal la generación de beneficios. Pero no así con las prácticas de preparación, insumos, instrumentos y materiales, pues la finalidad es mantener estándares respecto a la imagen de los eventos y de sus participantes; la norma indica que para la venta deben hacer uso sólo de elementos tradicionales, lo que estatifica y vincula al pasado en cierto modo las prácticas culinarias al no tomar en cuenta la continuidad en las prácticas culinarias con las apropiaciones de otros

productos o instrumentos dentro de su propio campo culinario, así, muchas de ellas optan por elaborar sus preparaciones en instrumentos de uso cotidiano y no tradicional (como pueden ser las estufas portátiles de gas, el uso de papel aluminio, ollas e instrumentos de acero o aluminio, entre otras) para ser traspasado en el montaje final para su venta. Al respecto, en entrevista una de las informantes expresa:

“[...]a nosotras nos revisan todo, que esté limpio y que no tengamos nada en el suelo, aun cuando estemos muy ocupadas vendiendo, nos tienen bien checaditas [...]Eso si nada de quesadillas, nos han dicho que la cocinera tradicional no vende quesadillas, porque cualquiera puede hacerse una quesadilla en su casa, además antes no había en cocina tradicional, a nadie le enseñaron a comer con quesadillas, con gorditas sí, pero no con quesadillas, además, ni chiles en vinagre, ni cátsup, puras cosas naturales” [Participante a,, Entrevista #2, 2017].

En cuanto a la vestimenta, se les indica portar la tradicional, aún en contextos (individuales o comunitarios) dónde ya no es del todo práctico o costeable. En las localidades de origen de las cocineras se les critica de inconsistentes, pues muchas de ellas no estaban acostumbradas a dicha vestimenta o en tiempos pasados se rehusaban a hacer uso de la vestimenta tradicional, ahora han optado por hacer uso de este sólo en momentos de venta, como expresa un fragmento de la misma entrevista:

“[...]Donde yo vengo no se usa el huango ni en delantal, así que cocino con lo normal y ya cuando vemos que será la hora de la venta, ahora si a cambiarnos. Y como no está uno impuesto se nos hace pesado estar así todo el día porque si es pesado. Eso si todo bien limpiecito, nada de pestañas ni uñas postizas y pintadas, ni prendedores y el pelo bien limpio y recogido. Yo lo tomo a bien porque es cuestión de imagen de uno, inclusive ‘allá atrás’ (refiriéndose al sitio donde hacen sus preparaciones)” [Participante C, Entrevista #2, 2017].

Este esfuerzo por parte de las instituciones y de los organizadores de eventos por la proyección de la *autenticidad* de las cocineras y de sus productos resulta paradójico, pues aquellas que han tenido acceso a recursos para la habilitación de sus cocinas tradicionales, expresan que se encuentran condicionadas a introducir artefactos como estufas, licuadoras, campanas de extracción de aire, entre otros, los cuales son irrelevantes para el desempeño de su actividad y/o desplazan elementos de uso cotidiano para la elaboración de alimentos, pero son considerados como indicadores para acceder a recursos posteriores.

Las ‘*cocineras tradicionales*’ están comprometidas a asistir a las frecuentes jornadas de capacitación y suelen durar varios días, por lo que deben acordarlo desde un inicio con sus familias; de no asistir pierden su espacio de participación el cual es cedido a quienes esperan con interés ser integradas. Estas capacitaciones son de diversos temas como manejo higiénico de alimentos, control de costos o ventas, y entre los que resalta un taller recibido *sobre el de servicio a la mesa*, impartido por un extranjero y entre sus temas expuestos, el sentido de la comensalidad purhé no se vio manifiesto o resultó interesante. Ellas expresan que muchos de estos cursos no les sirven, no los consideraran pertinentes ni útiles para su actividad, pero asumen ser parte del requisito para seguir accediendo al ‘apoyo’ y a su participación en los diversos eventos.

4.2.2. Procesos de resistencia: El grupo de cocineras de la Región Lacustre.

El grupo de cocineras de la zona lacustre se conformó en 2008 a partir de la iniciativa de rescatar conjuntamente celebraciones de la comunidad mediante la elaboración de pequeños festivales de globos de aire caliente (mejor conocidos como de *cantoya*) y la preparación de alimentos tradicionales de antaño. Su principal intención fue la de revalorar los conocimientos de las mujeres mayores de la comunidad y de manera autogestionada. Así, comenzaron por vender sus productos en la plaza de su comunidad rehabilitando un espacio de venta y llegando a conformarse un grupo de 45 mujeres.

A partir de ello, comenzaron a ser invitadas a diferentes eventos y espacios, y a tener cercanía con la dirección de culturas populares de su localidad, accediendo así a su mayor visibilidad en diferentes actividades. Este nivel de organización les permitió el empoderamiento económico de sus integrantes, ya que muchas de ellas amas de casa o profesoras de nivel básico las cuales no contaban con un empleo estable o bien se encontraban en desempleo, lograron conseguir un ingreso extra a partir de la venta de sus productos. Además de adquirir el prestigio en la comunidad al comenzar a viajar a diferentes estados para participar en actividades como ferias o degustaciones en diferentes restaurantes.

Esta organización se mantuvo durante cuatro años hasta la presencia de diversos conflictos; el primero de estos fue el consenso de la comunidad para ser retirado el permiso del espacio de venta de alimentos con el que contaban. Dado este suceso, continuaron participando en eventos privados en restaurantes, generalmente fuera del estado de Michoacán en los que se les insistía

proporcionaran recetas o técnicas de elaboración, a lo que una vez concedidas, no se les volvía a invitar.

Finalmente, el agravio terminó por desanimar a este grupo, pues al darse cuenta de que el mismo evento que realizaban con globos de aire caliente había sido replicado en las principales ciudades con apoyos económicos para quienes “*se habían llevado la iniciativa de la comunidad*”.

Sin contar con un espacio para vender sus productos, aunado a la baja afluencia de turistas que llegaban a comprar madera tallada a la región, la organización terminó por caer en desánimo y sus participantes comenzaron a ocuparse en distintas actividades para contar con un ingreso económico, solamente asistiendo eventual y aisladamente a eventos a los cuales aún se les llega a invitar.

La organización no pierde la esperanza de poder continuar trabajando como antes, sin embargo, sin contar con un espacio de venta se ven imposibilitadas. No han buscado entrar a los programas de la SECTUR porque saben lo complicado que es el acceso y la gran cantidad de interesadas.

4.2.3. Silenciamiento y marginación: Erandi.

El grupo de cocineras de la región noroeste del estado de Michoacán surgió a partir de su interés por reivindicar sus derechos como poseedoras de conocimientos tradicionales, específicamente los asociados con su cultura alimentaria. Al recibir noticia de las actividades desprendidas de la declaratoria de la cocina tradicional michoacana como PCI, en 2010 han buscado involucrarse en ellas de diversas formas.

De acuerdo con la narración del grupo, entre 2009 y 2010, el colectivo de mujeres constituyó un primer grupo de treinta y cuatro mujeres de la Cañada de los Once Pueblos para la ejecución de ‘un proyecto’ de revaloración de la dieta tradicional. Este proyecto, coordinado por una miembro de la comunidad vecina de Acachuen, involucró a las cocineras en actividades de divulgación de sus conocimientos culinarios mediante su participación en diferentes plazas públicas y escuelas, proporcionando charlas y preparando sus platillos tradicionales a los asistentes. Ya que su primera intención fue que las generaciones más jóvenes pudieran conocer, degustar y aprender a cocinar sus platillos de forma gratuita.

En su ejecución el proyecto emprendido les brindó lo necesario para la compra de sus insumos, mientras que ellas donaban su tiempo y esfuerzo en la preparación de ellos. Además, estos pequeños festivales, buscaba rendir un homenaje a las personas de mayor edad de sus comunidades dentro de las actividades que se realizaban, al respecto una de las entrevistas realizadas expresa:

“andábamos bien a gusto... si, sacábamos fiado, como la carne o alguna cosa que se ocupaba, y ya cuando llegaba el recurso lo reponíamos. No nos beneficiaba, verdad. El trabajo era gratis y nos divertíamos mucho. Nuestra ganancia era la convivencia con las demás señoras de las otras comunidades, a las que nos la pasábamos preguntado entre nosotras ¿tú, que trajiste?, a ver... déjame ver y hasta adornábamos los puestecitos. Llevábamos mesas y manteles y decorábamos, así como si tuviéramos una cocinita, con un trasterito, sopladores y un Chiquihuite. Y así las comunidades que nos esperaban hacían su casita de paja y ahí ponían a colgar pescado seco y adornábamos todo como si fuera una fiesta. Convocaban a todos con carteles para invitar a la gente “va a haber muestra de cocina” decían, [...] Hacían todo, así como si fuera un teatro, e invitaban a personas mayores que llegaban con ellos cargando” [Participante A, Entrevista #4, 2017].

De acuerdo con las cocineras, esta iniciativa duro cuatro años consecutivos, hasta que no fueron sujetos más de financiamiento. Debido a que el proyecto fue replicado por personas allegadas a las financiadoras, generando una participación selectiva y cerrada de carácter partidista. Por lo que se disolvieron los ánimos de quienes participaban en ella.

Así en 2013, las participantes de la comunidad de Santo Tomás reconfiguraron un grupo de 22 mujeres, al que nombraron Erandi. La mayoría emparentadas entre sí, con un rango de edades de entre 50 y 65 años, dedicadas a la agricultura, la alfarería, la panadería y el comercio de alimentos preparados. Si bien este grupo fue conformado en ese año para este fin específico, su trayectoria como organización se remontaba a más de 40 años en diferentes proyectos, iniciativas y gestiones bajo la Asociación Pensamiento Purhépecha (*Juchart Eratsikua*) ¹. Así, acudieron al Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional (CIDIIR) Unidad Michoacán (institución con la que llevaban trabajando más de diez años diversos proyectos de

¹ Pensamiento Purhépecha es una asociación civil conformada con el objetivo de promover iniciativas comunitarias para el rescate de la cultura y las tradiciones purhépechas, así como de alternativas de desarrollo económico desde la perspectiva indígena.

agroecología) con la intención de elaborar un plan de negocios comunitario para un emprendimiento de cocina tradicional.

El CIIDIR Unidad Michoacán contactó a estudiantes de Licenciatura de la Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional (IPN) para la realización de dicho plan de negocio dentro del proyecto “Proletarización y empresas solidarias de turismo rural en la restructuración productiva del noroccidente de Michoacán”. Pero dada la coyuntura política en la que se encontraba el estado en ese año y por ende, la poca afluencia turística a la región, además del inoperante tramo de ruta turística “Don Vasco”, la cual atravesaba las comunidades aledañas, se discutió la viabilidad del emprendimiento de una cocina tradicional en las inmediaciones de la carretera de la comunidad.

Con la intención de no caer nuevamente en desanimo por falta de oportunidades y recursos para su emprendimiento, la organización solicitó la elaboración un recetario etnográfico.

De tal manera, la integración de dicho recetario se percibió como una respuesta comunitaria para la gestión mediante la recuperación, protección y transmisión de los conocimientos locales referentes a su cultura alimentaria. Por lo que fue elaborado de forma participativa por sus miembros y familiares y fue integrado en tres apartados referentes: 1) la breve descripción del pueblo purhépecha y sus aportes a la cultura alimentaria (la cual ahora se redimensionaba para ellos al ser patrimonializada), 2) un apartado dedicado a la milpa purhépecha y los alimentos de temporada y, finalmente, 3) un apartado de treinta recetas de guisos, postres, atoles y tamales de la comunidad.

A pesar de que en un inicio ellas buscaron la publicación de su recetario con el fin de visibilizarse como ‘*cocineras tradicionales*’ y de poder generar un ingreso económico al grupo para iniciativas comunitarias; la desconfianza generada por el trato a las mujeres indígenas cocineras en diversos eventos y la multiplicidad de intereses en las iniciativas turísticas y gastronómicas en las que habían participado llevaron a este grupo a abandonar la iniciativa, y guardar el manuscrito al interior de la comunidad, planteándose así nuevas interrogantes en torno a su posición como depositarias de una expresión cultural ahora patrimonializada institucionalmente (véase imagen 2).

Así, el grupo durante los últimos años se ha planteado en diversas ocasiones, la pertinencia de dicha declaratoria y han buscado diversos canales para visibilizarse como mujeres indígenas, campesinas, artesanas, comerciantes y cocineras:

Imagen 4: Primera asamblea con el grupo Erandi 2013.



Fuente: Campos y Hernández, 2015.

Al no contar con la formación y al dificultarse para ellas la gestión de proyectos, la generación de productos turísticos, así como de la falta de recursos y la dificultad de acceso a financiamientos para emprendimientos, o bien para su participación en los eventos como principales factores. El grupo de cocineras ha depositado su confianza a personajes externos quienes se encargan de gestionar su participación en diversas actividades relacionadas con la cultura alimentaria purhé.

En ocasiones, son estos personajes quienes les han invitado a participar en diversas entrevistas y demostraciones para su difusión, como es el caso de los diversos videos que se comparten en las redes sociales y que hacen promoción a las '*cocineras tradicionales*' del estado, y en el que participan algunas cocineras de la localidad.

Si bien, ellas se encuentran contentas de su participación, expresan que la retribución al trabajo comprometido por ellas es injusta, ya que los realizadores de dichos contenidos nunca les informan sobre los usos de los materiales que constantemente se realizan, así como de los canales de distribución y al acceso a los materiales terminados. Además, comentan que, si bien estos

gestores externos se encargan de surtirles de los insumos con los que cocinan, ellas no reciben alguna retribución económica por su participación en este tipo de actividades. Al respecto en entrevista se expresa:

[...]¿Beneficio? Pues para ellos sí, pero a nosotras no. Ya los videos que nos vinieron a tomar y las películas ya las han de haber vendido hasta el extranjero y nosotras que, ¿verdad? Ellos son los beneficiados. [...], pero algún día a alguien le va doler el corazón de lo que estamos haciendo y nos van a dar algún reconocimiento” [Participante a, Entrevista #5, 2017].

La dependencia a actores externos se agrava debido a su necesidad de recursos y de ser visibilizadas como mujeres con un oficio loable dentro de sus comunidades. Sin embargo, el tema más contrastante es respecto a su participación en eventos privados, donde estos personajes las invitan a participar como cocineras. Su participación versa en cocinar principalmente en eventos, donde extranjeros llegan a las comunidades a celebrar bodas o eventos sociales bajo la usanza purhépecha, y en donde las cocineras se encargan de preparar en fogones frente a los comensales los diversos guisos que servirán en las mesas para su degustación. Al final del evento cada una de ellas recibe un sobre con las propinas que les han dejado los asistentes al evento, ya que no reciben un pago remunerado por su trabajo. Al respecto expresan:

[...]Donde vamos a llevar comida para regalar, Tata Chefsaca el gasto y él dice: prepare eso y yo ya lo hago, y ese día después de que ya se regresaron los gringos ya a cada quien nos mandaron dinero. La última vez nos mandaron 400 pesos y nos dijeron: ‘Si para la otra viene más gente, más propina van a tener. No sé cuánto viene (refiriéndose al sobre), porque no se con cuanto les estén gratificando las personas que pidieron comida, nomás vas a saber tú lo que viene en el sobre.’ [...] No es justo la verdad, pero, otras veces hemos hecho y pues no nos dieron nada, ni las gracias y sacando nosotros de nuestra bolsa. ¡ni la cansada! y yo quede pues, agradecida de lo que me mandaron, porque si no fuera de esta manera, pues de que otra” [Participante a, Entrevista #5, 2017].

Esta falta de información de las herramientas de gestión y de protección de sus condiciones laborales y de conocimientos es utilizado hábilmente por estos terceros actores o ‘brokers’, quienes, además llevan sus conocimientos a otros espacios como restaurantes o eventos gastronómicos, presentándolos como propios o de su autoría.

A pesar de ello, a nivel personal, familiar y comunitario la resignificación sobre su alimentación y estilo de vida ha sido llevada a un terreno de la revaloración de su figura como mujeres y su importancia para la revitalización y transmisión de sus prácticas alimentarias. Además, el turismo con el que tienen contacto las incentiva a seguir trabajando y para la venta de sus alimentos y productos. Si bien, no se han logrado hacer de un establecimiento para la venta de sus alimentos, han conseguido los permisos para vender en el lago de Camacaro al menos durante las temporadas vacacionales, o bien han sido invitadas a diferentes escuelas y universidades de las ciudades de Morelia y Zamora para dar pláticas y demostraciones sobre la elaboración de piezas de barro vidriado de uso alimentario.

Así, el principal incentivo para las cocineras, más allá del recurso económico que es necesario, es el reconocimiento a su trabajo como amas de casa, artesanas, comerciantes y campesinas, el cual la mayoría de las veces no es reconocida. Así como de su valor como depositarias de saberes y conocimientos alimentarios heredados por tradición oral a lo largo de diversas generaciones. Esta idea es constantemente expresada por ellas como en el siguiente fragmento de entrevista:

[...] Pues la gente del mismo estado... de aquí de Michoacán les gusta de lo que preparamos. porque por ejemplo es de gentes mayores... porque esta comida es pues de antigua [refiriéndose a la expresión 'de antaño']. Mis bisabuelos ahora ya no viven, y ellos mismos [refiriéndose al turismo] dicen que ¡qué bueno que nosotras preparemos las comidas que antes preparaban nuestras bisabuelas! Ya que desde que nacieron les tocó que sus madres prepararan ya otras comidas, pues ya nunca les hicieron de esto, nunca tomaron atole de ninguno" [Participante d, Entrevista #5, 2017].

En términos de reivindicación, también es importante el uso que le dan al patrimonio del cual son depositarias, y mediante el cual, reconocen en las sus aportaciones como pueblo indígena y de su labor en la reinterpretación y revaloración de lo que implica ser cocinera o artesana y del tiempo y esfuerzo que requiere la elaboración de cada uno de sus productos, como expresan a continuación:

[...] Sí que me dio mucho gusto y vaya que las muchachas y los muchachos se interesaron en el cómo lo hacíamos, y a mí me pareció que se habían enterado de todo el proceso que hacemos que es muy laborioso, que, sí vale el producto, lo que uno vende. Viendo como es tardado, laboriosos y como lleva tiempo que el producto quede listo para ocuparse, sí me dio gusto nos hayan invitado y que les hubiéramos enseñado o hacerles ver cómo hacemos otras cosas. Yo sí

vi que lo habían valorado por que habíamos llevado varias ollas para regalar. Cual nos dejaron regalar, llevamos cartoncitos de ollitas y platitos y unas figuritas de hojas y cositas, así charolitas y no nos dejaron que los regaláramos. ¡no, vamos a venderlos! Decían, y pusieron unas mesas, y si los vendieron como pan caliente. Pues lo valoraron cuando vieron en proceso” [Participante a, Entrevista #8 2017].

Respecto al referente que tienen de los productos y las cocineras de otras comunidades y regiones, sobre todo aquellas organizadas por los comités de ‘cocineras tradicionales’ o la SECTUR del estado, ellas expresan que consideran de buena calidad sus productos además de ser distintos a las recetas que se preparan en la comunidad. Sin embargo, consideran que el llevar productos para la venta a largas distancias encarece mucho el precio final de los platillos, lo que imposibilita su pago a quienes llegan a visitar estos eventos desde las comunidades purhépechas aledañas. Puesto que al interior de las comunidades son mucho más económicas. Lo que genera ciertos procesos de gentrificación alimentaria para quienes intentan consumir los productos de las otras regiones, ya que estos precios están pensados en el turismo de clase media-alta que llega desde las ciudades o estados aledaños, o bien para los visitantes extranjeros que llegan a estos eventos como se expresa a continuación:

[...]sí nos invitaron a presentar a Morelia el año pasado, nopales nomás [...] pues sí me supo buena a mí porque lo prepararon bien, pero los daban bien caros. Nosotras no damos caro como esas, nos dieron un platito como este (haciendo referencia a uno pequeño). Un poquito de frijol y unos nopalitas y otros que tenían de comida con chicharrón y nos cobraron setenta pesos cada platito. Y nada más una memela así de grande. Y nos dijo: ‘fíjate nomas, y nosotras los damos bien baratos’, si pues. Aquí son diez pesos cuando mucho, con tantitos nopales y tantitos frijoles y son diez pesos la comida, y tortilla y allá no. Y como ellas no preparan así, pues les comprendió [...] Y cada tortilla lo daban casi en quince pesos. ¡Eso es exagerar! No es porque la gente traiga dinero deben portarse así, porque que después que vendan de nuevo ya no les van a comprar. Y la gente que da barato la van a esperar” [Participante a, Entrevista #5 2017].

En relación con la transmisión de recetas y conocimientos, las opiniones entre sus integrantes son diversas, ya que, si bien el interés que tienen en la preservación y revitalización de su cultura alimentaria al interior de su comunidad es su principal motivación. Al compartir sus conocimientos hacia aquellos individuos ajenos a ella y con intereses diversos, la apertura de las cocineras cambia dependiendo de estos. Para algunas representa su reconocimiento y su

momento de fama, para otras el visibilizar las aportaciones, retos, aspiraciones y demandas de ellas y de la comunidad purhé, mientras que en otras circunstancias el agravio por el despojo de sus conocimientos para pasar a ser un medio de acumulación de diversos individuos. Y en el cual la interconexión que muchos de los productos de la cocina tradicional tienen dentro del sistema de conocimientos relacionados con su medicina tradicional y del cual la experiencia y el tiempo les ha demostrado sus diversas facetas.

Estas inconsistencias y tensiones en la operacionalización de las actividades turístico-gastronómicas desprendidas de la declaratoria permiten abrir un marco de discusión aún de mayores implicaciones dentro de los sistemas de vida del pueblo purhé, y que si bien aún no se han manifestado drásticamente, comienzan a evidenciarse los primeros procesos, por lo que su tratamiento dentro del marco biocultural es pertinente.

Partiendo del hecho de que la convención para la salvaguarda del patrimonio cultural promueve las actividades encaminadas a garantizar la viabilidad del PCI mediante estrategias de identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión o revitalización del patrimonio en cuestión. Esta convención en si no promueve el garantizar a las comunidades locales de las condiciones necesarias o indispensables para el desarrollo o desenvolvimiento de la actividad sujeta a su patrimonialización, como lo es la cocina.

De tal manera, y como se ha mencionado, las actividades emprendidas para la difusión y salvaguardia de la cocina *tradicional* michoacana han sido encaminadas a la creación de festivales gastronómicos, rutas turísticas, comités de ‘*cocineras tradicionales*’ y en menor medida para la investigación y estudio de las practicas alimentarias. Mas no en garantizar el derecho a la seguridad y soberanía alimentaria de sus habitantes. Sino por el contrario, la fama obtenida por dicha declaratoria ha servido para expandir el mercado de productos nacionales, como lo es el aguacate y con ello la intensificación de sus cultivos, lo que agrava la desecación y cambio de uso de suelo en sus regiones, y con relevantes impactos en la alimentación del pueblo purhépecha. Un ejemplo de ello es la pérdida de especies como hogos y quelites que se recolectan y consumen en temporada de lluvias, lo que permite aprovisionar las cosechas de los cultivos de temporal para las siguientes estaciones y los cuales son una importante pauta de la alimentación de temporal del pueblo purhé.

De igual manera, la priorización de la producción de las *berries*, han ocasionado el desplazamiento de la producción de alimentos necesarios en la dieta purhépecha. Generando así

la reducción de espacios que garanticen su seguridad alimentaria. Además de los daños medioambientales y a la salud que generan los agroquímicos empleados a las comunidades quienes constantemente se quejan de ello.

En el terreno de lo sagrado, las repercusiones aún no se han hecho presentes; las cocineras mencionan que si bien, muchas de las prácticas ceremoniales o religiosas han sido incorporadas a los repertorios de la '*experiencias*' gastro-patrimoniales que se ofertan a los turistas, su incorporación no representa un agravio a su cultura, sino es vista como un amigable canal para su reconocimiento como pueblo indígena con sus aportes. Ya que para el pueblo purhé la noción y relación con el patrimonio es distinta, puesto que cuenta con un sistema de valoración de la vida digna y de la riqueza distinta a la lógica occidental. El pueblo purhé tiene claro que la riqueza se encuentra depositada en la lengua, su tradición oral, así como en su sistema organizativo en el cual la solidaridad es un eje clave.

Así, la apuesta por la revitalización de la alimentación tradicional mediante el turismo se ve para ellas como un mecanismo para la recuperación además de la dieta local, sus platillos, sus recetas y especies, de la recuperación mediante la alimentación al acceso a la tierra, al territorio, así como de la recuperación de las prácticas comunitarias tradicionales relacionadas a ella.

5. Discusión y consideraciones finales

El estudio llevado a cabo con el grupo de cocineras Erandi, así como de la recopilación de las diferentes voces de aquellas cocineras y cocineros, empresarios de turismo indígena, gastrónomos, gestores culturales y colectivos dedicados a la defensa de los sistemas agroalimentarios del pueblo purhépecha, permitió un acercamiento a las resignificaciones del recurso patrimonial en sus diferentes niveles de interpretación. La evidencia empírica de la presente investigación, permitió visibilizar parte de las fronteras actuales y pertinentes para este caso de estudio de la teoría del control cultural de Bonfil, las cuales se manifiestan mediante las tensiones entre conceptos tales como el territorio, el poder y el conocimiento, siendo el territorio el elemento fundamental de la apertura de la discusión sobre la presente erosión de los ecosistemas y con ello de la salud, integridad, y estructuras sociales que son esenciales para mantener los sistemas y practicas alimentarias y culturales de las comunidades indígenas o equiparables (Alfred, 2009). Puesto que la soberanía alimentaria no contempla solamente la nutrición y la accesibilidad, sino la conexión con la historia, el territorio, la cultura y la tradición (Leblanc y Burnett, 2017).

Así mismo, la reflexión sobre la experiencia patrimonial del colectivo Erandi nos ha revelado la paradoja de la activación patrimonial de las culturas alimentarias para su inserción en los mercados prioritariamente turísticos mediante del discurso de la búsqueda de su salvaguarda. El cual niega los sistemas tradicionales de transmisión de conocimientos como la oralidad y fomenta su mercantilización basada en la descontextualización de sus sistemas asociados. Dentro del movimiento se observan atisbos de una noción donde la practica colonialista se hace patente, tras el proveer a las cocineras de la *'oportunidad'* de integrarse a la apuesta turístico -gastronómica nacional desde un punto de vista de la concesión o de la caridad, más allá de una efectiva participación en la construcción de estrategias conjuntas que involucren las aspiraciones de los diversos sectores. Puesto que la búsqueda del desarrollo de las comunidades indígenas o locales dentro de la apuesta turístico patrimonial, debe ser contemplada más allá del crecimiento económico que se pueda presentar.

En el desarrollo de políticas públicas enfocadas a la gestión turístico patrimonial de la cultura alimentaria del estado de Michoacán se ha evadido el reconocimiento de la base indígena contenida en ella. Estas políticas difícilmente expresan lo que para los colectivos, agrupaciones

y poblaciones indígenas (principalmente purhépechas) consideran como expresiones o elementos valiosos dentro de su cultura, y por ende entienden como patrimonio. Con una suerte de dilución de elementos ‘duros’ de la vida purhépecha, tales como los nacionalismos, la cosmovisión impresa en la lengua, su cohesión comunitaria, sus instituciones sociales, y de mayor relevancia aún sus sistemas de producción agroalimentaria y con ello, los cuerpos que componen la cocina purhépecha, su seguridad y soberanía alimentaria.

Además, en las políticas públicas orientadas a la gestión turístico-gastro-patrimonial se muestran integraciones étnicas que solo dan el revestimiento folclórico para su espectacularización, lo cual requiere de alcances de mayor profundidad repercusión efectiva en los elementos anteriormente mencionados. Es de relevancia fomentar la participación de las comunidades indígenas con posiciones estratégicas en el diseño implementación y seguimiento de las políticas enfocadas o con repercusión en los sistemas de alimentación indígena, además de garantizar no solo la inclusión de los actores indígenas en estas desde una posición servil o bien operativa de proveedores de aquel mito de lo *exótico* o de lo *auténtico*.

La información y el conocimiento de mecanismos para la gestión y vigilancia de los temas patrimoniales por parte de las agrupaciones o pueblos es un reto fundamental ante estas posibles enajenaciones de los bienes que se encuentran en posesión de pueblos indígenas, ya que de este depende el efectivo uso y disfrute de las expresiones culturales y los beneficios generados de la utilización de estos, por parte de aquellos que han dado origen y custodia a estos conocimientos. De lo contrario estos actores encargados de la mediación o *brokers* seguirán actuando de manera como en los ejemplos mencionados anteriormente.

Algunos mecanismos para la efectiva gestión del control cultural y (de otros elementos en custodia) de las comunidades indígenas se han expresado en propuestas como las de las denominaciones de origen o bien, más recientemente los *Protocolos Bioculturales Comunitarios*, los cuales han ganado terreno en el ámbito del derecho internacional y que han permitido a diversas agrupaciones hacer frente a diversos embates, principalmente de carácter extractivista.

En este sentido es preciso mencionar que la presente investigación surgió de la necesidad de buscar mecanismos que permitieran una mayor agencia por parte de los colectivos organizados en la gestión y vigilancia de sus elementos culturales, por lo que se observó en un planteamiento inicial la pertinencia de ahondar en el uso de estos mecanismos como herramientas de gestión de los bienes (para en este caso específicos culturales del pueblo purhépecha). Sin embargo, se

observó que este tipo de mecanismo gestionados de forma incorrecta o con una intencionalidad específica, pueden incurrir en desplazamientos, cercamientos o control por parte de grupos de poder de los bienes sujetos de protección, además de exponer en estos conocimientos formas organizativas y saberes íntimos de las poblaciones sujeto, lo que podría incurrir en revertir su objetivo inicial. Además de resultar ingenuo no atender a las formas organizativas que cada comunidad cuenta a su interior, entendidas desde el derecho consuetudinario.

Ante las inadecuadas formas de gestión de los bienes bioculturales de los cuales los pueblos indígenas son custodios, es importante observar ejemplos de diversas agrupaciones y colectivos quienes desde la lógica comunitaria han llevado a cabo propuestas de integración a la actividad turística de sus acciones cotidianas y del día a día para la interacción con sus visitantes tales como la integración de visitantes dentro de actividades agroecológicas, artesanales o culturales y sin la necesidad de la generación e inversión de infraestructura especializada y de dependencia exclusiva a la actividad turística. Las cuales generan una revaloración primeramente por parte de sus portadores, tejiendo nuevamente el entramado comunitario, mitigando la migración y generando nuevas formas de ingresos a sus comunidades. Es por ello la pertinencia de analizar estos modelos y fortalecer aquellos ejes que hacen posible el éxito de diversas agrupaciones indígenas que operan de manera exitosa proyectos turísticos en nuestro país.

Se considera que la formación y fortalecimiento de las capacidades comunitarias de gestión turística se presentan como el principal reto desde el cual se podría continuar trabajando desde la academia, más allá de la búsqueda de dotación de infraestructura como se ha venido llevando a cabo en las ultimas décadas en nuestro país.

Finalmente, en el presente documento he insistido e invita a examinar los criterios analíticos desde los cuales se opera para la realización de políticas públicas, intervenciones y proyectos en los territorios materiales y simbólicos de los pueblos indígenas.

Referencias

Biblio hemerográficas

Alarcón-Cháires, P. (2009). Etnoecología de los indígenas p'urhépecha. *Una guía para el análisis de la apropiación de la naturaleza*. Morelia: Centro de Investigaciones en Ecosistemas, Universidad Nacional Autónoma de México.

Alfred, T. (2009). Colonialism and state dependency. En *Journal of aboriginal health*. 5 (2). 42-60.

Amodio, E. (2009). Del rito a la fiesta turística. Transformación y uso de los rituales indígenas en manifestaciones turísticas y políticas. En *Fiestas y rituales. X Encuentro para la promoción y difusión del patrimonio inmaterial de países Iberoamericanos*. Lima, Perú: Memorias del X encuentro.

Angulo, L. (2004). El acceso a crédito gubernamental para mujeres campesinas: ¿un derecho, una ayuda o una oportunidad? En Villareal, M (Coord.), *Antropología de la deuda. Crédito, ahora, fiado y prestado en las finanzas cotidianas*. Mexico: Camara de Diputados. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología social. Miguel Ángel Porrua. 179- 203.

Arantes, A. (2004). El patrimonio intangible y la sustentabilidad de su salvaguarda. En *VI Seminario sobre patrimonio cultural. Instantáneas locales*, 6-18.

Arévalo, J. (2010). El patrimonio como representación colectiva. *La intangibilidad*. S.f.

Arévalo, J. M. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. En *Revista de estudios extremeños*, 60(3), 925-956.

Ayora, I. (2010). Libros de cocina: La representación de lo yucateco en la imaginación culinaria. en Ayora, I. y Vargas, G. (coords). *Representaciones culturales: imágenes e imaginación de lo yucateco*. 53 - 80. México: Universidad Autónoma de Yucatán.

Bak-Geller, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación: Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*, (43), 31-44.

Bak-geller, S. y Matta, R. (2015) Los mitos fundadores de las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. En *Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*. s.f.

Bauman, Z. (2005). *Identidad*. Buenos Aires: Losada.

Bilhaut, A. G. (2003). Les Indiens Zápara: la sacralisation d' un peuple en danger. En *Museum international*, (218), 25-31.

Boege, E. (2001). La creación de capacidades técnicas y organizativas en las comunidades indígenas y campesinas para el desarrollo sustentable frente a la globalización económica. En

Comercio, medio ambiente y desarrollo sustentable, Perspectivas de América Latina y el Caribe, 437 -448. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Boege, E. (2015). Towards an Environmental Anthropology for the Appropriation of Biocultural Heritage of Indigenous Peoples in Latin America. *Desenvolvimento e meio ambiente*, 35, 101-120.

Bonfil, G. (1991). *Pensar nuestra cultura*. México: Alianza Editorial.

Bonfil, G. (1988). Teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Anuario Antropológico* 86, 13-53

Bonfil, G. (1997). Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados. *El patrimonio nacional de México*. 28-56. México: Fondo de Cultura Económica, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Bortolotto, C. (2017). Cómo “comerse” un patrimonio: construir bienes inmateriales agroalimentarios entre directivas técnicas y empresariado patrimonial. *Revista Andaluza de Antropología*, (12), 144-166.

Busdiecker, B., Castillo, D., y Salas, A. (2000). Cambios en los hábitos de alimentación durante la infancia: una visión antropológica. En *Revista chilena de pediatría*, 71(1), 5-11.

Campos, A. y Hernández, P. (2018). Expresión identitaria del patrimonio biocultural en la cocina tradicional puhrépecha. En Peña, E. y Hernández, L. (Coords). *Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Secretaría de Cultura, 197-214.

Campos, A. y Hernández, P. (2015) El turismo indígena como expresión identitaria del patrimonio biocultural en la cocina tradicional puhrépecha: el caso de Santo Tomás-Chilchota, Michoacán. Tesis de Licenciatura, Instituto Politécnico Nacional, México.

Campos, A.; Hernández, P. y Morales, M. (2016) La cocina tradicional puhrépecha como expresión identitaria del patrimonio biocultural: un enfoque de turismo indígena comunitario en Santo Tomás, Chilchota Michoacán. En *Revista de Gestión Cultural* 11(6): 34-39

Cartay, R. (2004). Difusión y comercio de la yuca (*Manihot esculenta*) en Venezuela y en el mundo. En *Agroalimentaria*, 9(18), 13-22.

Contreras, J. (2013). ¿Seguimos siendo lo que comemos? En *Identidad a través de la cultura alimentaria. Memoria simposio*. México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, 39-58.

Contreras, J. y García, M. (2005). Alimentación y cultura; perspectivas antropológicas: Los condicionamientos contextuales y la variabilidad cultural de los comportamientos alimenticios. Barcelona. *Ariel*, SA, 43-63.

Coronado, G. (2008). Insurgencia y turismo: reflexiones sobre el impacto del turista politizado en Chiapas. En *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(1).

Coronado, G. (2014). Selling culture? Between commoditisation and cultural control in Indigenous alternative tourism. En *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 12(1).

De Sousa Santos, B. (2009). *Una epistemología del sur: la reinención del conocimiento y la emancipación social*. Siglo XXI.

Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. En *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2).

Everett, S. y Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. En *Journal of sustainable tourism*, 16(2), 150-167.

Fernández, E. (2006). De tesoro ilustrado a recurso turístico: el cambiante significado del patrimonio cultural. En *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 4(1).

Fischler, C. (1995). Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. En *Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres* (pp.357-380). Barcelona: Servicio de Publicaciones.

Florescano, E. (1997). *El patrimonio nacional de México* (Vol. 2). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Fuente, M. y Ramos, M. (2013). El ecoturismo comunitario en la Sierra Juárez-Oaxaca, México: entre el patrimonio y la mercancía. Otra Economía. En *Revista Latinoamericana de Economía Social y Solidaria*, 7(12), 66-79.

García Canclini, N. (1999). Los usos sociales del patrimonio cultural. En Criado, A. *patrimonio etnológico, nuevas perspectivas de estudio*. España Consejería de Cultura, Junta de Andalucía. 16 -33.

García Canclini, N. (2001). Las culturas híbridas en tiempos globalizados. *Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*, s.f. 13-33.

Giménez, G. (2006). Cultura, patrimonio y política cultural. *Estudios sobre las culturas y las identidades sociales*.

Good, C. (2005). Ejes conceptuales entre los nahuas de Guerrero: expresión de un modelo fenomenológico mesoamericano. En *Estudios de cultura Nahuatl*, 36(036).

Hurtado, A. (2013). Patrimonio cultural y turismo en San Pedro de Atacama, Chile. En *Campos en Ciencias Sociales*, 1(2), 299-311.

Impemba, M. (2008). Comunidades mapuches y expansionismo turístico. Estudio de caso: territorios en disputa en el Cerro Chapelco, *III Jornadas de Historia de la Patagonia*, 6-8.

Impemba, M. (2013a). *¿Los otros invisibles? La cultura mapuche en el expansionismo turístico de San Martín de los Andes*. Córdoba, Argentina: Ferreyra Editor.

Impemba, M. (2013b). Autonomía territorial y cultural en el desarrollo turístico de poblaciones rurales mapuche de la norpatagonia, En X Reunión de Antropología del Mercosur 2013. S.f.

Iturriaga, E., y Rodríguez, Y. (2015). Racismo y desarrollo: el proyecto turístico Uh Najil en Ek Balam, Yucatán. En *Península*, 10(2), 49-70.

Jennings, G. (1999). *Voyages from the center to the margins: An ethnography of long-term ocean cruises*. Tesis de Doctorado. Murdoch University

Kato, T. et. Al. (2009). *Origen y diversificación del maíz una revisión analítica*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

Laborde, G., y Medina, F. (2015). De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales. En *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. (pp.89 -104) Guadalajara: Universidad de Guadalajara.

Lazos, E. (1995). De la Candela al mercado: el papel de la mujer en la agricultura comercial del sur de Yucatán. En Gonzalez, S. y Salles, V. (Coords.), *Relaciones de género y transformaciones agrarias. Estudios sobre el campo mexicano*. México, El Colegio de México. 91-199.

Lazzarotti, O. (2000). Patrimoine et tourisme: un couple de la mondialisation. En *Mappemonde*, 57(1), 12-16.

Lazzarotti, O. (2003). Tourisme et patrimoine: ad augusta per angustia/Tourism and heritage: ad augusta per angustia. En Armand Colin. *Annales de géographie* (pp. 91-110).

Leblanc, J. y Burnett, K. (2017). What happened to indigenous food sovereignty in Northern Ontario? En Robidoux, M. y Mason, C. (Eds). *A Land not forgotten, indigenous food security and land-based practices in northern Ontario*. University of Manitoba Press. 16-33.

Llull Peñalba, J. (2005). Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural. En *Arte, individuo y sociedad*, 17.

López, A et. al (2017). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales. *Teoría y Praxis*, (21), 91-113.

Machuca, J. (2018). El patrimonio biocultural y la alimentación. En Peña, E y Hernández, L. (Coords). *Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Secretaría de Cultura. 25-48.

Martínez, R. (2012). Características del turismo entre los pueblos indígenas. En *Revista Espiga*, 11(24), 57-70.

Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. En *Apuntes (Colombia)*, 24(2), 196-207.

Matta, R. (2014). República gastronómica y país de cocineros: Comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. En *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2).

Matta, R. (2015). Conocimiento y poder. Prácticas alimentarias y patrimonialización cultural. En *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. (pp.205-220) Guadalajara: Universidad de Guadalajara.

Meléndez, J., Cañez, G., y Frías, H. (2010). Food behavior and infantile obesity in Sonora, Mexico. En *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud*, 8(2), 1131-1147.

Mercado, H. y Palmerín, M. (2012) " el turismo y su impacto en la economía de México y del estado de Michoacán". En *Turydes*, 5(12).

Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Ediciones de la reina roja.

Montenegro, M., Cremonte, M., y Peralta, S. (2013). Gauchos, turismo y arqueología en Jujuy, Argentina: construcción de patrimonio e identidades en un espacio sociocultural diverso. En Salas Quintanal, H, (coord.) *Identidad y patrimonio cultural en América Latina: la diversidad en el mundo Globalizado*, (pp.279-300). México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Moreno, F. (1999). El Patrimonio Cultural en el Consejo de Europa: textos, conceptos y concordancias. Madrid: Boletín Oficial del Estado: Hispania Nostra.

Oehmichen, C. (2013). Una mirada antropológica al fenómeno del turismo. En Oehmichen, C.(Ed.)*Enfoques antropológicos sobre el turismo contemporáneo*. México: Universidad Autónoma de México, Instituto de Investigaciones antropológicas.35-72.

Ojeda, L. (2013) “Una etnia mexicana frente su patrimonio cultural inmaterial. El caso de los p’urhépecha de Michoacán”. En *Memoria em Rede*, 3(8): 1- 15

Ojeda, L. (2015) Tensiones en torno a la “puesta en valor” del patrimonio cultural indígena purépecha en Michoacán”. En Ojeda, L; Mijangos, E. y Mercado, E. (Coords.) *Cultura, Sociedad y políticas públicas. Pasado y presente del patrimonio cultural en Michoacán*. (pp.111-142) México: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

Pilcher, J. (1998). *¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity*. Mexico: Universidad Nacional Autónoma de México.

Prats, L. (1998). El concepto de patrimonio cultural. En *Política y sociedad*, 27(1), 63-76.

Prats, L. (2003). Patrimonio+ turismo= ¿desarrollo? En *Pasos.*, 1(2).

Prats, L. (2005). Concepto y gestión del patrimonio local. En *Cuadernos de Antropología social*, (21), 17-35.

Prats, L. (2006). La mercantilización del patrimonio: entre la economía turística y las representaciones identitarias. En *Revista ph*, 58,72-81.

Prats, L. (2011). La viabilidad turística del patrimonio. En *Pasos*, 9(2).

Prats, L. (2012). El patrimonio en tiempos de crisis. En *Revista andaluza de antropología*, 2(1), 68-85.

Prats, L. y Santana, A. (2011). Turismo, identidad y patrimonio, las reglas del juego. En Prats y Santana (Coords). *Turismo y Patrimonio, entramados narrativos*. Pasos 5.

Prats, L.(1997). *Antropología y patrimonio*. Barcelona: Ariel

Quintero, V. (2009). *Conflictos y negociaciones en torno al patrimonio etnológico en Andalucía*. España: Fundación Blas infante.

Rendón, M. (2014). Patrimonio, turismo y autenticidad: reflexiones en torno al Qhapaq Ñan. En *Revista Patrimonio*, 4.

Rockower, P. (2012). Recipes for gastrodiploamacy. En *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3), 235-246.

Rubio, I. (2009). *Mujeres Mayas en el sur de Yucatán y su participación en una organización productiva*. Tesis de Maestria. Centro de investigación y de Estudios Avanzados del instituto Politecnico Nacional, Unidad Mérida

Salas, H; Serra, M. y Gonzalez, I (2013). La identidad en el mudo globalizado. En Salas, H; Serra,M. y Gonzalez, I (Eds.) *Identidad y patrimonio cultural en América Latina*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.9-24.

Santana, A. (1997). *Antropología y turismo: nuevas hordas, viejas culturas*. Barcelona: Ariel.

Secretaria de turismo del Estado de Michoacán (2012). *Programa Estatal De Turismo 2012–2015*. S.f.

Secretaria de turismo del Estado de Michoacán (2015). *Programa Sectorial De Turismo 2015-2021*. S.f

Suremain, C. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local. En *Trace*, (72), 165-181.

Swiderska, K. (2006). *Protecting traditional knowledge: a framework based on customary laws and bio-cultural heritage*. Londres: Instituto Internacional para el Medio Ambiente y el Desarrollo

Swiderska, K. y Argumedo, A. (2006). Hacia un enfoque holístico para la protección del conocimiento indígena: Las actividades de las Naciones Unidas. En *Patrimonio Bio-cultural Colectivo y el Foro Permanente sobre Cuestiones Indígenas de las Naciones Unidas, 15 de mayo 2006*.Andes: Instituto Internacional para el Medio Ambiente y el Desarrollo, Call of the Earth. S.f.

Tello, J. (2009). *Perfil del turista que visita el Estado de Michoacán*. Centro de Investigación y Estudios Turísticos del Tecnológico de Monterrey, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores. S.f.

Tello, J. (2016). *Perfil del turista que visita el Estado de Michoacán*. Centro de Investigación y Estudios Turísticos del Tecnológico de Monterrey, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores. S.f.

Toledo, V. M., et al. (2008). Uso múltiple y biodiversidad entre los mayas yucatecos (México). En *Interciencia*, 33(5), 345-352.

Toledo, V. y Barrera, N. (2008). *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. (3). México: Icaria editorial.

Toledo, V., et al. (2001). El atlas etnoecológico de México y Centroamérica: fundamentos, métodos y resultados. En *Etnoecológica*, 6(8), 7-41.

Toledo, V., Garrido, D., y Barrera, N. (2013). Conflictos socioambientales, resistencias ciudadanas y violencia neoliberal en México. En *Ecología política*, (46), 115-124.

Toledo, V; Boege, E. y Barrera-Bassols, N. (2010). The biocultural heritage of México: an overview. *Landscape*, 3, 6-10.

Valverde, S., Maragliano, G. e Impemba, M. (2015). Expansionismo turístico, poblaciones indígenas Mapuche y territorios en conflicto en Neuquén, Argentina. En *Pasos*, 13(2), 395.

Villaseñor, I. y Zolla, E. (2012). Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. *Cultura y representaciones sociales*, 6(12), 75-101.

Zúñiga, F. (2012). El patrimonio biocultural frente a los procesos de apropiación turística y mercantilización como estrategia de desarrollo para el Totonacapan veracruzano. En Castellanos A. y Machuca, J. (Coords), *Turismo y antropología: miradas del sur y el norte*. México: Universidad Autónoma Metropolitana, (Biblioteca de Alteridades, 22), Unidad Iztapalapa, Juan Pablos. 233-266

Electrónicas

Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México: hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas* (No. Sirsi) i97896803854).

Carvajal, (2016). Bandera purépecha. En MiCarDu Lingüística Purépecha. Consultado en línea (<https://goo.gl/B1ypwd>)

Dachary, C y Arnaiz, M. (2012). Territorios. Globalizados. Del. Turismo. Rural. Sf. Consultado en línea: (<https://goo.gl/bR5K5y>)

Hernández, F. (2012). Estado y mercado: La fábrica de la cultura producción cultural y discurso mitificador en la era posmoderna. En s.f. *Memoria del XVIII foro de estudiantes*

latinoamericanos de antropología y arqueología. s.f. Consultado en línea: (<http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/10794>)

Giménez, G. (2005). La cultura como identidad y la identidad como cultura. s.f. México: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Consultado en línea (<https://goo.gl/2PHY5X>).

Liscovsky, I., y Parra, M. (2011). Sustentabilidad ¿un discurso de poder? La construcción del ecoturismo como política socioambiental. s.f. consultado en línea: (<https://goo.gl/n2x4jL>)

Shuaipi, F. (2013). El Legado Colonial en el Turismo Comunitario: El Caso de Valle de Elicura. Independent Study Project (ISP) Collection. 1805. Consultado en línea (<https://goo.gl/dAZZFB>)

Torres, E. y Romero, J. (2005). Gestores culturales. Entre la cultura y el patrimonio. Bulletin de l'*Institut français d'études andines*, (34 (3)), 273-276. Consultado en línea (<https://journals.openedition.org/bifea/4832>)

Anexos



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
Facultad de Turismo y Gastronomía
Centro de Investigación y Estudios Turísticos
Maestría en Estudios Turísticos



*La presente guía de entrevista es para recabar información que será utilizada únicamente con fines académicos, si usted gusta puede mantener su identidad en el anonimato.

Fecha de aplicación _____

Edad _____

Lugar de nacimiento _____

Comunidad que representa _____

Nombre (opcional) _____

☐Mujer ☐Hombre

Ha escuchado usted alguna vez sobre:

- ☐ Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial
- ☐ Protocolo de Nagoya
- ☐ Protocolos bioculturales comunitarios
- ☐ Derecho a la consulta previa, libre e informada.
- ☐ Ley de fomento a la gastronomía mexicana
- ☐ Política de fomento a la cocina mexicana “Ven a comer”
- ☐ Expediente y declaración de la cocina tradicional mexicana, “cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán”

Personal

¿Se enteró usted del proceso de la declaratoria de la cocina tradicional michoacana como patrimonio cultural inmaterial?

Si____ No____ Parcialmente:_____

¿Participo usted en alguna reunión, asamblea de información respecto a la declaratoria?

¿Le han ofrecido participar en algún evento, entrevista o proporcionar alguna receta o conocimiento relacionado con su cultura alimentaria?

¿Le han ofrecido algún recurso económico o de otro tipo a cambio?

¿Cuál es su opinión respecto a la participación en este tipo de actividades o eventos?

Si ha participado en las actividades relacionadas con la cocina tradicional michoacana, ¿cuál fue su opinión?

¿Cuál fue la opinión de sus familiares o comunidad respecto a su participación?

¿Ha escuchado comentarios respecto de otras personas o comunidades que hayan participado en estas actividades o eventos?

¿Cuál es su opinión al respecto?

¿Considera usted que las llamadas grupo de cocineras tradicionales, sus familias y sus comunidades se han visto beneficiadas por esta actividad?

¿Han consumido algún producto o servicio de ellas? ¿Qué les ha parecido?

Trayectoria organizativa

¿Pertenece usted a una organización de ‘cocineras tradicionales’?

¿Cuántas personas participan?

¿Cuándo comenzó o comenzaron a trabajar?

¿Con que fin? o ¿Por qué lo hacen?

¿Cómo se organizan para trabajar?

¿Siempre han trabajado en la manera en que lo hacen?

¿Han buscado el apoyo de alguna institución, dependencia u organismo?

¿Han recibido algún apoyo, distinción o han formado parte de algún proyecto?

¿Les han invitado a participar en algún evento o entrevista?

¿Consideran que esto les ha traído algún beneficio? ¿Por qué?

¿Han pensado en dejar de hacerlo?

¿Les han entrevistado para proporcionar algún conocimiento o receta?

¿Qué piensan ustedes sobre compartir sus conocimientos tradicionales y su experiencia?

Percepción comunitaria

¿Cuál es la opinión de su comunidad respecto a la declaratoria de la cocina tradicional como patrimonio cultural inmaterial?

¿Cuál es la opinión de su comunidad respecto a las actividades relacionadas con la declaratoria de la cocina tradicional como patrimonio cultural inmaterial?

¿Participó usted, alguien de su comunidad o algún conocido en el proceso de consulta para la elaboración del expediente que se presentó ante la UNESCO? ¿Cuál fue su opinión al respecto?

Usos y significado del patrimonio

¿Para usted que es el patrimonio?

¿Ha escuchado alguna vez del termino Patrimonio cultural?

¿Ha escuchado alguna vez del termino Patrimonio cultural inmaterial

¿Usted que considera como conocimientos tradicionales?

Cree usted que la cocina tiene una relación con nuestro medio ambiente

Considera usted que los pueblos indígenas aportan a la conservación del medio ambiente

¿Alguna vez escucho usted del termino Biocultural?

Impactos bioculturales

Considera que estas iniciativas relacionadas con la cocina tradicional benefician a su comunidad en términos de:

- Beneficios económicos (distribución justa y equitativa de los beneficios derivados)
- Mejora en sus prácticas agroalimentarias,
- Distribución justa y equitativa de alimentos de consumo tradicional y de calidad,
- Control sobre la producción de alimentos de consumo tradicional y de calidad,
- Mejora, amortiguamiento o revaloración del territorio, así como de la flora y fauna local y de sus usos para la alimentación.
- Mejora en la alimentación de los habitantes

¿Considera usted que estas iniciativas permiten una revaloración de su cultura y sus aportes como pueblo indígena?

¿Considera usted que estas iniciativas contribuyen a la revitalización, deterioro o modifican sus tradiciones y/o consumo de su alimentación, así como de las especies de uso tradicional para su alimentación?

¿Cuáles son los principales retos ante los que se enfrenta su comunidad en términos de su territorio y lo que este provee como flora, fauna, artesanías, medicina tradicional, alimentación?

¿Cuáles son los principales retos ante los que se enfrenta su comunidad en términos de su cultura y sus aportes como pueblo indígena?

Actividad Turística

¿Qué opina usted y su comunidad respecto a la entrada de turistas a su región o comunidad interesados en conocer aspectos de su cultura alimentaria? (tales como sistemas agroalimentarios, sistemas de aprovisionamiento, preparación de alimentos, conocer sus fogones o bien la organización de ferias eventos relacionados con la cocina tradicional)

¿Está usted interesada en formar parte de las iniciativas turísticas enfocadas a su cocina tradicional?

¿Le gustaría a usted emprender alguna actividad turística? ¿Por qué?

¿Qué le parecen a usted las estrategias y actividades que han diseñado la secretaria de turismo y el gobierno estatal y federal?

¿Cómo le gustaría a usted que estas estrategias estuvieran diseñadas, que le gustaría que contemplarán?

Su comunidad ha perdido control sobre algún elemento de su territorio, flora, fauna, artesanías o de uso medicinal o alimentario de uso tradicional a raíz de actividades relacionadas con el turismo o la declaratoria de la cocina tradicional (por ejemplo, el mezcal en san Luis potosí, o la blusa de tlahuilottepec en Oaxaca)

¿Existe algún elemento de su territorio, flora, fauna, artesanía o de uso medicinal o alimentario que se haya priorizado para el consumo del turismo encareciéndolo o limitado a la comunidad local para su consumo?

Organización comunitaria

¿Su comunidad ha planteado algún plan de salvaguarda o protección sobre su patrimonio?

¿Cuentan con acuerdos preestablecidos para actuar frente a iniciativas ajenas? (por ejemplo. Complejos turísticos, venta de tierras, robo de conocimientos tradicionales, etc.)

¿Cómo estos recetarios no terminan siendo de propiedad de terceros?

¿Cómo protegen los conocimientos tradicionales en conjunto?

¿Cómo protegen los conocimientos que son tan cambiantes como los relacionados con la comida?