

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 - Toluca

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 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.*

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 three 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.*

* Licenciada en Turismo por la Escuela superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional, de la Ciudad de México, México. Estudiante de la Maestría en Estudios Turísticos de la Universidad Autónoma del Estado de México, Cerro de Coatepec S/N Ciudad Universitaria. Toluca, Estado de México, C.P. 50100, México. Miembro de la Red Indígena de Turismo de México. E-mail: ariadna.campos.quezada@gmail.com

** Licenciado en Antropología Social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia, Ciudad de México. Maestro en Antropología Física con Mención Honorífica y Doctor en Antropología Física por la misma institución. Es miembro del sistema Nacional de Investigadores (SNI) y está adscrito al Centro de Investigación en Estudios Turísticos CIETUR de la Universidad Autónoma del Estado de México, Cerro de Coatepec S/N Ciudad Universitaria. Toluca, Estado de México, C.P. 50100, México. E-mail: xifavc@hotmail.com

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 disimiles 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 (Bessièrre, 1998; Bessièrre, 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.

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)

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

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

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. Auto gestión de conocimientos tradicionales.	Patrimonialización Puesta en valor de las cocinas tradicionales e inserción en el mercado turístico bajo un Discursos multiculturalista Gastrodiplomacia: movimiento cocineras tradicionales Festivales gastronómicos. Apropiación de recetas y conocimientos tradicionales por parte de terceros como pueden ser corporativos, restauranteros, instituciones:
Ajena	Apropiación de fiestas o festivales.	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

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.

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 lo 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.

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
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

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

Fuente: Elaboración propia

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:

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.

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.

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).

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 tres grupos bien definidos: por un lado, las clases altas vinculadas con instituciones, el grupo de chefs mediáticos y restauranteros y un último grupo que es de destacar, el movimiento de las cocineras tradicionales coordinado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana CCGM y 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 (Boccaro & 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 integran al turismo de una forma armónica 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. 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 Españaíta, 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 donde 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).

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: http://acreditacion.fisa.cl/ugi/contenidos/ponencia/15/Alc%20rrecaMolinaLarisalvette_20111844RRKD6Z_f.docx 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 etnoboom 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
- Bessièrre, J.** (1998) "Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas". *Sociologia Ruralis* (38): 22-34
- Bessièrre, 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
- Bessièrre, 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: Bessièrre, J.; Poulain, J.-P. & Rayssac, S. (Coords.) *Tourisme et recherche. Éditions Espaces, Tourismes Loisir, Toulouse*, pp. 71-82
- Boccarra, 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 purhépecha: 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". PH Investigación (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. & Olgún, 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: Gastrodiploacy, 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