



II ENCUENTRO NACIONAL UNIVERSITARIO SOBRE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL (EN LÍNEA)

DEL 9 AL 11 DE SEPTIEMBRE DE 2020

MESA TEMÁTICA: LAS APORTACIONES EN TORNO AL PATRIMONIO INMATERIAL

10 DE SEPTIEMBRE, 17:15 H A 19:00 H



COORDINACIÓN:



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA BENITO
JUÁREZ DE OAXACA
MTRO. NÉSTOR MONTES GARCÍA



UNIVERSIDAD DEL
CLAUSTRO DE SOR JUANA

UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO
DE SOR JUANA
DR. JOSÉ ANTONIO VÁZQUEZ MEDINA



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
BAJA CALIFORNIA SUR
MTRO. JORGE RICARDO FUENTES MALDONADO



II ENCUENTRO NACIONAL UNIVERSITARIO SOBRE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL

19. Mesa temática: *Las aportaciones en torno al Patrimonio Inmaterial*

Coordinación:

- Mtro. Néstor Montes García, Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca, secvinculacion@uabjo.mx
- Dr. José Antonio Vázquez Medina, Universidad del Claustro de Sor Juana, jvazquezm@elclauastro.edu.mx

Nombre	Universidad	Título de la Ponencia	Correo
Jaime Iram Vargas Barrientos	Conservatorio de la Cultura Gastronómica de Durango	Ejercicios para la recuperación de la memoria culinaria: Propuestas digitales universitarias para la divulgación de la cocina local.	iram.vargas@hotmail.com
Juan Gómez Hernández	Universidad Autónoma de Zacatecas	Patrimonio cultural, sin patrimonio promocional	jugohe45@icloud.com
F. Xavier Medina Luque José A. Vázquez-Medina	Universitat oberta de Catalunya (uoc) Universidad del Claustro de Sor Juana	El patrimonio cultural alimentario y su reconocimiento por parte de UNESCO. Reflexiones a contrapelo	fxmedina@gmail.com jvazquezm@elclauastro.edu.mx
Lorenzo Mariano Juárez Borja Rivero Jimenez y David Conde-Caballero	Universidad de Extremadura	Recetas de los años del hambre en Extremadura: un patrimonio oral en el olvido	lorenmariano@unex.es brivero@unex.es dcondecab@unex.es
Sonia Medrano Ruíz	Universidad Autónoma de Zacatecas	“La Orquesta Típica del Municipio de Zacatecas Patrimonio Inmaterial: Una iniciativa desde la Unidad de Posgrados de Historia de la Universidad Autónoma de Zacatecas”	sonimedrano4@yahoo.com
Francisco Antonio Romero Leyva Gabriela López Félix Mayra Rocío Torres Flores	Universidad Autónoma Indígena de México	Los saberes en el pensamiento de los pueblos originarios	fromero@uaim.edu.mx
Zenaida Cuenca Figueroa Olivia Elizabeth Álvarez	Universidad Autónoma de Guerrero	La leyenda del diablo y su relación con la danza de los diablos de la Costa Chica: patrimonio intangible del Estado de Guerrero y de la Humanidad	09719@uagro.mx
Mónica Gordiano Tlacuatl	Benemérita Universidad Autónoma de Puebla	Expresiones y manifestaciones sociales inmaterial a través un bien material	monikegordian@gmail.com
Silvia Leticia Torres Robles Ana María Flores Ibarra Fabiola Borbón Alvarado	Universidad de Guadalajara	El Patrimonio Natural como Fundamento de la Conservación de la Identidad Gastronómica	sltorres0909@gmail.com



II ENCUENTRO NACIONAL UNIVERSITARIO SOBRE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL

María Merced Rodríguez Pérez	Colaboradora LLILAS Benson de la Universidad de Texas en Austin	AMAZON y su patrimonio: La herrería artesanal para cabalgadura	his_mayahuel@hotmail.com
Carlos Altamirano Carmona	Universidad Autónoma de Guerrero	Patrimonio Cultural Artístico en la UAGro	altamiranocc@uagrovirtual.mx
María Guadalupe Bermúdez Trejo	Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana capítulo Durango.	El empleo de productos tradicionales como opción sostenible y saludable en el consumo de bebidas refrescantes y su difusión en la comunidad universitaria como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial: La cocina tradicional mexicana y su expresión local, La cocina tradicional duranguense.	ciaomondo@gmail.com

Jaime Iram Vargas Barrientos

Conservatorio de la Cultura Gastronómica de Durango / Universidad Autónoma de Durango

Vicepresidente / Docente

Ejercicios para la recuperación de la memoria culinaria: Propuestas digitales universitarias para la divulgación de la cocina local.

Antecedentes

Pese a que la cocina de Durango estuvo al margen del proyecto de regionalización que se llevó a cabo a mediados del siglo XX con la creación de las identidades estatales culinarias, trabajos de divulgación desde el centro del país mostraron las producciones gastronómicas de la entidad, generando contenidos que lentamente dieron cuerpo a un conocimiento organizado de las particularidades de la cocina local.

Fue en las últimas décadas del siglo XX, cuando instituciones gubernamentales de gestión de cultura del estado de Durango, a través de festivales, ponencias y libros, promovieron una reflexión interesante sobre la cocina local considerando la participación de los pueblos originarios dentro del mosaico culinario del estado.

Pese a estos esfuerzos, la alimentación tradicional y cotidiana parecía irrelevante como pilar de la identidad colectiva de los duranguenses frente a las comidas representativas de la mexicanidad que se podían encontrar como oferta en la carta restaurantera de la capital. El panorama de la cocina duranguense parece cambiar con la patrimonialización de la cocina mexicana en 2010, pues esta categoría demandó acciones concretas para la promoción y salvaguarda de la cocina nacional, aunque en el caso de Durango, los esfuerzos por la integración de la comida duranguense a las políticas nacionales de protección del patrimonio intangible fueron tardíos.

En 2013 se editó el libro dirigido por el Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Juárez del Estado de Durango *De cocina y tradiciones*, como parte de los proyectos de festejo de la identidad duranguense. Este libro fue el inaugural de los primeros textos académicos sobre cocina en Durango, impulsados por una declaratoria y por la premura de reconocer la identidad del duranguense a más de 450 años de su fundación.

Ese mismo año el gobierno municipal estableció en el antiguo Palacio Municipal el Museo de la Ciudad 450, planeando en su guión curatorial la sala dedicada al fogón tradicional de Durango, pero representando una cocina alejada de la realidad pues se construyó el espacio con características del fogón del centro y sur de la república. En el mismo espacio comenzó el proyecto de *Charlas de Identidad Duranguense* promovidas por el Instituto Municipal de Arte y Cultura donde se invitaron (hasta la fecha) ponencias de diferentes tópicos, como la cocina.

En 2016, el libro *La cocina tradicional de Durango* elaborado por el CCGM capítulo Durango, resultó un compendio de diferentes recetas de acuerdo a los municipios del estado, donde además, en sus primeras páginas, se hizo una explicación de corte histórico-cultural de la gastronomía estatal.

Posteriormente, organismos como la CANIRAC apoyaron concursos gastronómicos para explorar productos endémicos de la región como el nopal y la trucha arcoíris, convocando en este caso a cocineros experimentados y chefs con trayectoria.

La consolidación del Conservatorio de la Cultura Gastronómica de Durango, asociación civil con objetivo de la salvaguarda y promoción de la cultura alimentaria local, tuvo un trabajo sistematizado y estratégico hasta su organización formal en 2018, siendo de sus primeras actividades loables la colaboración y asesoramiento para el establecimiento del primer espacio restaurantero de cocina duranguense *Antigua Usanza*, así como la renovación del menú de diferentes restaurantes para adoptar platos tradicionales (enchiladas rojas, chile rojo relleno, agua de pinole).

El auge de la “cocina regional” tomó fuerza a principios del 2019, comenzando con el proyecto de una agenda de restaurantes de comida local, promocionada por el Instituto Municipal de Arte y Cultura donde se tenía un espacio para una reseña histórica de diferentes platillos. Por parte de la CANIRAC, se organizó el primer festival de cocina de cuaresma *Aromas y sabores de Durango*, y la segunda edición de la agenda de restaurantes, ahora de aquellos negocios de comida que tuvieran un menú cuaresmal.

Lo siguiente fue una serie de festivales organizados por parte del gobierno del estado, que tuvieron lugar en el centro histórico y formaron parte de un plan de promoción

turística para la reelección del presidente municipal, comenzando con el festival de la gordita, luego el del taco, que tuvo como atracción principal la discada más grande del mundo, de comida de cuaresma, seguido por uno igual organizado por CANIRAC, el festival del mezcal, seguido por otro del mismo tema igualmente organizado por CANIRAC. Esta fiebre de festivales que comenzaron a ser catalogados como “ferias populistas” por la población, dejaron en claro que la tipificación de la cocina regional por el gobierno federal en gorditas, mezcal y discada, respondía a la promoción política interna más que contribuir al rescate y fomento de la comida popular y tradicional.

Como es posible observar, las instituciones gubernamentales, iniciativa privada y la universidad pública han sido el derrotero desde donde se han agenciado actividades para la salvaguarda del patrimonio intangible, pero los intereses contrapuestos han dado como resultado la gestión y desarrollo de proyectos con alcances y sentidos diferentes, además, las universidades privadas que forman profesionales en gastronomía y turismo se han mantenido ausentes en este ánimo, por lo que las actividades académicas han sido lideradas siempre por la universidad pública y para un sector limitado.

Estado de la cuestión

Diferentes textos contribuyen a la reflexión sobre los actores e implicaciones de los procesos de patrimonialización y gestión de proyectos de salvaguarda. Menciono al libro *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*,¹ donde se estudia el fenómeno de la patrimonialización como un asunto reciente usado por unos cuantos para el control de los bienes patrimoniales, lo cual genera fricciones entre diversas instituciones que buscan defender sus propios intereses en el patrimonio cultural. Es de estas tensiones e incomunicación la heterogeneidad de proyectos cuyos fines, discursos y sentidos se alejan, pierden o tergiversan al objetivo de la salvaguarda, que busca generar un beneficio a los portadores del conocimiento que se esta patrimonializando.

¹ Sarah BakGeller, Raúl Matta, coord., *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones* (México: El Colegio de San Luis, 2019)

En este tono, Xavier Medina en su artículo *Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística*² comenta que hay un discurso hegemónico institucional al que se adscriben la mayoría de las actividades para la salvaguarda del patrimonio intangible, siguiendo una estructura que no se adapta a las particularidades de cada patrimonio. Aquí cabe el ejemplo de la cocina y la alimentación, donde hay modelos de acción que no contemplan todos los factores que intervienen en las estructuras de intercambio de productos, transformación de los alimentos y formas de consumo.

En el texto *Cocinas, Alimentos y Símbolos*³, la patrimonialización desde la visión de diferentes autores se discute como un ejercicio coercitivo y sectorizado, donde el patrimonio tiene sentido solo para aquellos que les sea personalmente significativo. A partir de esta premisa, las acciones para la promoción desde fuera, deben socializar e internalizar el carácter histórico y cultural del patrimonio a la sociedad civil, siendo jóvenes estudiantes un público objetivo, puesto que el patrimonio responde muchas veces a intereses generacionales.

Problemática

1. Las matrículas en las licenciaturas en gastronomía no cuentan con clases dirigidas para la enseñanza de la cocina local y tradicional, lo que ha generado un vacío para la reflexión de la identidad alimentaria del estado y del valor del patrimonio culinario, así como sus implicaciones, alcances y retos.
2. Los esfuerzos institucionales en la promoción de la cocina duranguense han sido siempre dirigidos al sector turístico, por lo que el acompañamiento de un discurso histórico-cultural ha estado rezagado o superficial, lo que puede generar entre la sociedad civil ideas no completas sobre la comida popular como patrimonio.

² F. Xavier Medina, "Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística" en *Anales de Antropología*, 51 (2017) 106–113.

³ Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, *Cocinas, alimentos y símbolos, Estado del arte del patrimonio culinario en Chile* (Chile: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2017)

3. La divulgación de la cocina ha sido liderada por la Secretaría de Cultura y Turismo Estatal y Municipal a través de festivales *express*, pequeños espacios en ferias estatales y municipales, asistencia en congresos nacionales, compilaciones conmemorativas de recetas locales y uso de plataformas digitales, que no siempre aciertan o reflejan las realidades de la alimentación local al no buscar un asesoramiento o coordinación con cuerpos académicos expertos en el tema.

Conclusiones y propuestas.

Hay una veta por explotarse en materia de la salvaguarda del patrimonio inmaterial en Durango, especialmente en cuanto a la cultura alimentaria local. Los institutos que ofertan la carrera en gastronomía están ausentes de estos temas, y la matrícula de sus estudios no contempla las realidades alimentarias del estado, pues se inclinan en la formación aspiraciones de profesionales que ejerzan en un futuro como agentes reconocidos en cocinas internacionales, o a lo sumo, como promotores de cocina “típica” mexicana. Creería pensar que los proyectos de carácter culinario debería ser una propuesta continua y ambiciosa de las universidades que ofertan esta carrera, pero han permanecido antagónicos con colaboraciones en actividades timoneadas por institutos y dependencias de turismo y cultura estatal.

El sentido del presente texto es mostrar propuestas de trabajo que han surgido en respuesta a las problemáticas citadas como integrante del cuerpo docente de la Universidad Autónoma de Durango, creador de contenido para el Departamento de Difusión de la Universidad Juárez del Estado de Durango y como miembro activo del Conservatorio de la Cultura Gastronómica de Durango.

A partir de mi ejercicio como tutor de la materia de historia de la alimentación y turismo gastronómico, propuse la creación de un recetario digital familiar que recopile la memoria culinaria de familiares de alumnos de nuevo ingreso, esto para que desde su primer contacto con la carrera reflexionen en la importancia del conocimiento culinario generacional, den mérito a la cocina duranguense y con la publicación virtual, valoren su labor como copartícipes en la salvaguarda del patrimonio inmaterial duranguense.

Este esfuerzo será además el primer recetario generado por la Universidad Autónoma de Durango, primer proyecto universitario de la carrera de gastronomía y primer trabajo publicado con una coedición entre varias universidades, por lo que se espera sea un primer modelo para futuros proyectos en materia de rescate y divulgación, así como un primer paso para el desarrollo más ambiciosos de actividades que generen la participación activa de alumnos, docentes y sociedad.

El conocimiento generado sobre la historia de la cocina duranguense por cuerpos académicos de la universidad pública, la Universidad Juárez del estado de Durango, ha sido útil para la justificación de proyectos culturales y como cimiento de investigaciones sobre la comida duranguense, sin embargo, se debe repensar los ámbitos de la aplicabilidad de la historia, generar nuevos espacios para familiarizar el conocimiento y hacer circular de forma efectiva el material que se valla consolidando, de esta manera puede generarse nuevas miradas al patrimonio intangible como un elemento presente en la cotidianidad.

En este tono, a través de alianzas estratégicas entre la Universidad Juárez del Estado de Durango y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica de Durango, se han puesto en marcha proyectos de divulgación culinaria en las plataformas digitales con colaboraciones de iniciativa privada restaurantera, productores locales y personajes promotores de la cocina duranguense, siendo entonces un espacio para establecer alianzas en la difusión de la cocina del estado.

Nombre del participante:

Juan Gómez Hernández

Periodista y docente de la Unidad Académica de Estudio de las Humanidades del programa de Licenciatura en Periodismo de la Universidad Autónoma de Zacatecas.

Título de la ponencia:

Patrimonio cultural, sin patrimonio promocional

Antecedentes:

México es uno de los 167 estados que hasta la fecha se han adherido a la Convención del Patrimonio Mundial de las Ciudades Patrimonio y cuenta con 35 sitios, lo que le coloca en el primer lugar en América Latina y el séptimo a nivel mundial, lo que hace necesario generar políticas públicas y sociales de comunicación e información para estimular la pertenencia comunitaria e identidad regional y nacional en torno al patrimonio cultural.

Estado de la cuestión:

En la actualidad los criterios para asignación de recursos en el Presupuesto de Egresos 2020 de la federación cambiaron radicalmente, pues desde diciembre de 2019 cuando se aprobó el paquete fiscal para el presente ejercicio, ya se había contemplado suprimir recursos económicos para las Ciudades Patrimonio en el país.

Es un escenario financiero que rompió con la asignación constante que desde el año 2004 se mantuvo en México, pero que en la administración gubernamental federal actual, interrumpió bajo el argumento del fortalecimiento de la política social.

Por otro lado el sector privado mantiene, en términos generales, una actitud receptiva de las políticas públicas que promuevan, rehabiliten y proyecten a las Ciudades Patrimonio, pero no han puesto en marcha estrategias que los coloquen en una posición de coordinación con los gobiernos municipales, estatales o con la federación, para participar y colaborar en el fortalecimiento de los proyectos de conservación, preservación y difusión de las acciones de la riqueza arquitectónica, histórica y cultural de su entorno.

Por otro lado no solo se recortó presupuesto a la cultura, investigación científica, pueblos mágicos, cinematografía, etc., sino que además se agregó un elemento: el confinamiento por la pandemia Covid 19 y su efecto en la economía mundial y nacional, lo que ha

impactado negativamente a la problemática histórica de falta de apoyo a las políticas públicas para el financiero del patrimonio cultural universal.

Problemática a presentar.

Los municipios mexicanos en general pero los 10 que integran las Ciudades Patrimonio Cultural de la Humanidad en lo particular, carecen de los presupuestos esenciales para garantizar el mantenimiento, rehabilitación, protección y preservación de la riqueza natural, arquitectónica e histórica, pero además, es evidente la falta de claridad en la construcción, organización y aplicación de las políticas públicas que fortalezcan nuestro patrimonio cultural universal y su difusión.

La falta de financiamiento estable genera no solamente incertidumbre entre los responsables o representantes de las ciudades patrimonio, sino además evita el trabajo a largo plazo de estrategias, planeación y políticas de comunicación e información.

Tampoco el sector privado tiene una actividad proactiva sino todo lo contrario, es solamente un ente productivo pero receptivo, pasivo, en el escenario de la difusión o promoción, ya que no visibiliza la riqueza histórica, los servicios que debería prestar coordinadamente con otras ciudades del circuito o incluso, con las propias autoridades.

Tampoco dispone de un valor agregado que permita el empoderamiento de las comunidades que podrían incorporarse a la gestión y a la planeación de las estrategias de proyección de las Ciudades Patrimonio, lo que podría traducirse no solo en un fortalecimiento comunitario, sino en la mejora de políticas públicas que buscan y promueven el mejoramiento del entorno social, económico, cultural y de convivencia vecinal o comunitario.

Conclusiones y propuestas:

Se carece de certeza en la integración de presupuestos anuales, tanto de la federación como de los gobiernos estatales y municipales, para poder establecer estrategias de financiamiento para la preservación, conservación y mantenimiento o rescate del patrimonio cultural e histórico.

No existe un sector social o privado que colabore o se solidarice con las políticas públicas o sociales de difusión, que permita establecer una estrategia de promoción de la riqueza arquitectónica e histórica, que estimule la atracción de visitantes y la generación de empleos y de nuevos proyectos productivos.

Se propone la consolidación de un presupuesto anual que permita organizar un equipo de trabajo en el que se convine experiencia y creatividad, para definir una estrategia de comunicación e información, que no solamente proyecte la riqueza cultural e histórica que se posee, sino que identifique a las comunidades y a la sociedad en general.

Fijar o definir una política general y particular de comunicación a través de los distintos recursos o instrumentos de comunicación e información: impresos (espectaculares, banners, periódicos o revistas mensuales, etc.); en medios tradicionales (notas informativas, entrevista, reportajes, fotografías, videos, spots, etc.), en redes sociales (Twitter, Instagram, Facebook, Whatsapp, etc.). También a través de los medios de comunicación audiovisuales públicos para que se pueden producir programas de calidad en la radio y en la televisión abierta mediante la firma de convenio con las distintas autoridades.

Zacatecas, Zac., 30 de agosto de 2020

El patrimonio cultural alimentario y su reconocimiento por parte de Unesco. Reflexiones a contrapelo

F. Xavier Medina. Universitat Oberta de Catalunya (UOC). Barcelona

José A. Vázquez-Medina. Universidad del Claustro de Sor Juana. Ciudad de México.

En las últimas décadas, estamos asistiendo a lo que Álvarez (2008) dio en llamar como una especie de *fiebre patrimonial*. Todo parece ser *patrimonializable*, susceptible de ser patrimonio. Dentro de este panorama, sin embargo. Solo recientemente la alimentación ha sido reconocida como un elemento cultural clave en los procesos de patrimonialización y, desde ahí, su capacidad de significación para colectivos sociales que han encontrado en los componentes de su cultura alimentaria un medio para perpetuar la memoria colectiva (Medina 2009; López-García, Mariano y Medina 2016). El reconocimiento del carácter patrimonial de platos, productos y cocinas ha sido acompañado de un interés cada vez más latente sobre su papel como generador de desarrollo. Patrimonio y desarrollo constituyen hoy un binomio inseparable, contradictorio, pero también complementario, que abre nuevas posibilidades socioeconómicas (Roigé y Frigolé 2014). No basta con conservar el patrimonio, este debe ser puesto en valor o activado.

En relación con *lo alimentario*, los numerosos movimientos de patrimonialización y las abundantes investigaciones sobre el tema, han evidenciado que aquello que se ha denominado patrimonio alimentario se encuentra habitualmente en un escenario lleno de contrariedades y paradojas que abre continuamente nuevas posibilidades de interpretación; por lo tanto, sus fronteras conceptuales se expanden, volviéndose cada vez más complejas.

Ya no se trata únicamente de un legado del pasado, como pretendían las definiciones etimológicas y los estudios más clásicos sobre patrimonio cultural. A esta imagen primigenia se suman, y en ocasiones se superponen, otras perspectivas: ahora el patrimonio alimentario es, como decíamos, también un recurso para el desarrollo (Bessièrre 1998; Poulain 2007; Medina 2017; Gascón 2018), una fuente de capital político (Suremain, Bak-Geller y Matta 2016), un elemento simbólico de identidad territorial (Espeitx 2004), un nuevo mercado (Contreras 2013) e incluso, un punto de conflicto entre diversos grupos de agentes (Matta 2015; Medina 2019a y 2019b).

Así, los objetivos de la patrimonialización parecen apuntar hacia la preservación de la singularidad (lo propio, lo auténtico, lo local, lo tradicional, lo típico) y la reivindicación de las identidades culturales frente al poder acosador de la globalización que, por otra parte, ha sido acusado de homogeneizar, masificar y/o estandarizar la diversidad (Contreras 2013).

En todo caso, el patrimonio alimentario no parece haber salido siempre bien librado; paradójicamente, los movimientos de patrimonialización de la alimentación parecen haberse transformado dramáticamente, en ocasiones, en ejemplos de estandarización y globalización (Álvarez 2008; Contreras y Ribas 2014). La obtención de una Indicación Geográfica demanda unos estándares de calidad (sensorial, higiénica, etc.) y determinados volúmenes de producción, implican adecuar ciertos procesos a las exigencias del mercado más que a la tradición. Sucede lo mismo con las declaratorias emitidas por la UNESCO: los requerimientos para definir qué puede ser considerado Patrimonio de la Humanidad a menudo están plagados de criterios administrativos, políticos y económicos que aplican a tabla rasa para todas las solicitudes como si se tratara de lo mismo, soslayando con ello la diversidad cultural (Matta 2015; Bortolotto 2016).

La alimentación parece transformarse, en este sentido, en un activo global que responde a una historia patrimonial donde se desarrolla una industria de la nostalgia a través de la patrimonialización de la cultura y su transformación en recurso (Álvarez 2008) dentro del cual la invención de tradiciones alimentarias a partir de la selección en el pasado de ciertos rasgos culturales reagrupados en el presente, producen la imagen de una práctica unificada.

Unesco y el reconocimiento oficial y supranacional de los patrimonios alimentarios

Sobre patrimonio cultural en UNESCO, hay que destacar particularmente dos de sus Convenciones: La *Convención sobre la protección del patrimonio cultural y natural* (1972), que pretende actuar en materia de protección y difusión del patrimonio citado (cultural y natural), y de la que surge la mucho más que popular *Lista del Patrimonio Mundial*, conocida también como de patrimonio de la Humanidad; y, por otro lado, la que nos interesa destacar aquí: la *Convención sobre la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*.

Esta Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial se aprobó en la trigésimo segunda Conferencia General de la UNESCO, celebrada en París en 2003, y entró en vigor en octubre del año 2006. A partir de la filosofía que guía esta aprobación, y de lo que ésta implica por sí misma, podemos considerar que el concepto “oficial” de patrimonio empieza a interesarse por campos que se encuentran más allá de lo puramente monumental y lo medioambiental, ampliando su campo hacia aspectos más etnoantropológicos y menos *tangibles*.

Un dato importante que nos interesa destacar aquí es que, dentro de ese patrimonio inmaterial emergente, se encuentra al patrimonio gastronómico y, por ende, la alimentación humana en general. Si la declaratoria de bienes de 2005 por parte de Unesco tuvo alguna característica destacable (evidentemente, desde el punto de vista que aquí nos interesa resaltar) es que, por vez primera, un país como México presentaba su arte culinario a nivel nacional, con la finalidad de ser declarado patrimonio de la humanidad. La candidatura fue rechazada, pero México anunció que volvería a presentarla, en tanto que parte capital de su cultura. Con objeto de resaltar el valor patrimonial de la cocina, en julio de 2008 la candidatura mexicana convocó en la ciudad de Campeche (México) una reunión académica internacional bajo el título: *La cocina como patrimonio cultural: criterios y definiciones*; su objetivo, elevar a la UNESCO una serie de recomendaciones que permitiesen una mayor sensibilización ante las candidaturas alimentarias/gastronómicas (conocida como Declaración de Campeche, 2008). Una iniciativa similar tendría lugar un año más tarde en Barcelona, a instancias de la candidatura de la Dieta Mediterránea (Declaración de Barcelona, 2009).

El gran momento de reconocimiento de la UNESCO a las candidaturas alimentarias no llegaría, sin embargo, hasta el mes de noviembre de 2010, cuando declararon Patrimonio Cultural Inmaterial las tres propuestas presentadas en ese momento: La Culinaria Mexicana, la Gastronomía Francesa (*le Répas gastronomique des Français*) y la Dieta Mediterránea. Por vez primera, la alimentación era reconocida por UNESCO en tanto que Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Bien es cierto, de todos modos, que tanto antes como después, diferentes iniciativas y candidaturas relacionadas (aun tangencialmente) con el ámbito alimentario han sido presentadas (o se encuentran en trámite de presentación) a UNESCO. Baste citar entre ellas la jurisdicción y el paisaje de los viñedos de Saint-Emilion (1999) en Francia, la región vinícola del Alto Douro (2001) y el paisaje vitivinícola de la isla de Pico (2004) en Portugal, el paisaje cultural y los viñedos de Tokaji en Hungría (2004), o el paisaje

agavero y la antigua industria del tequila, en México (2006), por citar tan sólo unos cuantos en relación con los paisajes culturales.

Pero el valor de la declaración de 2010 no reside únicamente en el hecho –ya de por sí histórico- de que por primera vez en la historia determinados bienes culturales inmateriales relacionados con la alimentación hayan sido declarados como patrimonio humano por una institución supranacional. Esa declaración es, también y sobre todo, un reconocimiento de la necesidad y de la urgencia de preservar las técnicas, prácticas, hábitos, ideas, valores y espacios de las culturas alimentarias aprobadas.

Su salvaguarda afecta directamente a las comunidades y colectivos que sustentan ese patrimonio y que lo mantienen en funcionamiento; a formas de vida y de organización social; a la permanencia de muchos individuos a (y en) sus lugares de origen; a ecosistemas amenazados y espacios naturales con un alto valor patrimonial que no tienen asegurada su supervivencia; y, por supuesto, a la diversidad genética y cultural de la alimentación. No es poca cosa y, además, dicha salvaguarda es compleja y corre el riesgo de descontextualizar el elemento en cuestión.

Tal y como señala Elisa de Cabo (2013: 3):

“El hecho de que los Estados se hayan lanzado a inscribir candidaturas ha demostrado, por un lado, el interés que ha suscitado el patrimonio cultural inmaterial y conlleva el que haya mejorado notablemente su protección, tanto a través de la legislación como de los inventarios (es un requisito indispensable para la inscripción en las listas); pero, por otro lado, hay que advertir del riesgo que puede suponer una mayor sensibilización del patrimonio ya que, como dice el art. 102 de las directrices operativas de la Convención, las medidas de sensibilización no pueden descontextualizar, desnaturalizar, o dañar la imagen del patrimonio inmaterial”.

Es un momento de importantes retos. Lo que sí queda claro es que el patrimonio intangible, y dentro de su ámbito, el patrimonio gastronómico y alimentario, se encuentra en un momento clave, tanto de reconocimiento como de concienciación social y de necesidad de su salvaguarda. Nuevas candidaturas alimentarias que se encuentran en estos momentos ya declaradas (el washoku japonés, el kimchi coreano, el pan de jengibre croata, el pan lavash de Armenia, entre otras) o en trámite para ser declaradas como patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad por parte de Unesco, seguirán abundando en estas necesidades de definición.

Por su parte, aquellos bienes que ya han sido declarados, se enfrentan en el momento presente a un importante reto: el de un compromiso de salvaguarda que ha sido adquirido y que va mucho más allá de simples políticas sectoriales o territoriales. Mucho más allá también de esencialismos o de pretendidas (y falsas) voluntades de inmanencia. Y ese reto, entendido desde una perspectiva tan abierta como comprometida, se encuentra en la base misma de la protección de los sistemas alimentarios como patrimonio cultural.

Mariano Juárez, Lorenzo

Universidad de Extremadura – lorenmariano@unex.es

Rivero Jiménez, Borja

Universidad de Extremadura – brivero@unex.es

Conde-Caballero, David

Universidad de Extremadura – dcondecab@unex.es

Facultad de Enfermería y Terapia Ocupacional

Avenida de la Universidad s/n. 10005. Cáceres

Recetas de los años del hambre en Extremadura: un patrimonio oral en el olvido.

Antecedentes

Los trabajos de recopilación de recetas abarcan proyectos muy diversos que comparten la idea de acaparamiento de elementos considerados valiosos. La alquimia de mezclar ingredientes, procedimientos y tiempos se ha vinculado con el patrimonio gastronómico de regiones, nacionalidades, pero también con el espacio íntimo de la tradición familiar. Existe cierto consenso en definir *The forme of cury*, en el siglo XIV, como el primer libro de cocina (Wright, 2011). En España los recetarios se extendieron con un considerable retraso respecto de otros países europeos durante la segunda mitad del siglo XIX, si bien con anterioridad también los había, aunque de forma escasa y restringida (González de Turmo, 1999). Es la segunda mitad del siglo XIX una fecha donde también resulta posible encontrar algunos bellos ejemplares de estos libros de cocina para el caso de Extremadura (Oyola, 2008).

Este trabajo presenta el proyecto de recuperación de las recetas de los años del hambre en Extremadura, pero no por su valor patrimonial en términos gastronómicos, sino entendido como una parte central del patrimonio inmaterial: las recetas contienen la memoria de resistencia y lucha de un pueblo en los tiempos terribles de la posguerra en la década de los cuarenta del siglo pasado.

Acabada la Guerra Civil española (1936-1939) los vencedores trataron de imponer sus ideas al resto de la población en todos los órdenes de la vida. Así ocurrió en la esfera de lo económico, campo en el que las decisiones venían tomadas casi siempre en exclusiva por Franco, quien además de no poseer formación en la materia despreciaba continuamente los consejos e informes elaborados por sus propios asesores. El inicio de la “Autarquía” trajo consigo un escenario de pobreza, miseria y hambruna para una gran parte de la población. El 14 de mayo de 1939, tan solo cuarenta y cuatro días después de acabada la guerra, se instauró en todo el país el sistema de racionamiento de artículos de primera necesidad, cuya expresión más conocida fueron las “cartillas de racionamiento”. Lo que vino después, para muchos, fue un tiempo de imaginación, de lucha, de resistencia. Y los esfuerzos por comer, la memoria de esos tiempos, constituye una parte del patrimonio de la región.

Estado de la cuestión

La Unesco ha ido aumentando el número de recetas entendidas como Patrimonio Inmaterial de la humanidad. Cocinas como la Mexicana son consideradas parte de ese patrimonio. La propuesta que presentamos aquí pretende responder al olvido de una parte de la Memoria de la región Extremeña, pero también del contexto español. Existen trabajos como el siempre citado de González de Turmo (1995) que se han acercado con investigaciones de naturaleza etnográfica a la cocina de aprovechamiento o de hambre. La propuesta que realizamos pretende traspasar el valor gastronómico para relacionar este patrimonio con prácticas de resistencia que se encuentran olvidadas, configurando como parte del patrimonio inmaterial no por los valores en términos alimentarios, sino por el valor patrimonial de una historia transmitida de manera oral-

Problemática

Presentamos aquí el proyecto de rescate de ese patrimonio realizado desde la Universidad de Extremadura. Discutimos la metodología seguida para el rescate de esa parte olvidada de la memoria social a través de entrevistas a personas que vivieron los años del hambre en Extremadura. Y comentamos el proceso de difusión (académica y social) de los hallazgos de investigación.

Las recetas que describimos hablan de platos y de comida, pero sobre todo de personas en contextos de lucha y resistencia. Las recetas recopiladas describen la imperfección del sabor en los juegos de la cultura por disminuir la brecha entre deseo y experiencia; de la imaginación como estrategia de combate; de los modos de cocinar cuando faltan la parte primera de las mismas, cuando se carece de ingredientes. Frente al gusto, la resignación. Frente al lujo, la pobreza. Frente a la excelencia, la gastronomía de supervivencia. Frente al placer hedonista, la angustia de quien, día tras día, se vio obligado a convivir con todo tipo de renunciaciones porque no había nada que llevarse a su boca o a la de sus hijos.

Pretendemos mostrar de este modo las fórmulas a través de las cuales las abnegadas cocineras trataban, por ejemplo, de disimular los sabores extraños de todo tipo de hierbas y otros ingredientes de lo más variados. Una cocina que, como apuntaba Doménech (1938), pretendía sacar partido de elementos que, en épocas de “vacas gordas”, muchos no podían ni sospechar que existieran.

Para muchos el hambre llegó a ser tan atroz que condujo a la desesperación y se superaron límites otrora impensables. Algunos relatos de informantes han señalado las peripecias por desenterrar y después comer carne que había sido declarada inservible, infectada por triquina, de la que algún miembro de la familia llegaría a morir. Las fronteras de lo comestible se ensanchaban con ingenio e imaginación, pero también en otras muchas ocasiones se traspasaron, llegando a dejarse parte de lo que significaba ser persona. Se ha indicado que este tipo de prácticas se dieron con mayor frecuencia en las localidades más aisladas y cercenadas por la autosuficiencia (Conde-Caballero, 2018).

Describimos aquí el proyecto aún en marcha, con los primeros resultados de investigación, y el sitio virtual donde se trabaja para contribuir a un proceso aún inacabado.

Conclusiones

A través del proceso descrito de producción de resultados y difusión del mismo, sostenemos el carácter patrimonial de estas recetas por la capacidad que tienen de mostrar los espacios de lucha y resistencia de un grupo de población que se enfrentó a los rigores de la escasez en un régimen político como la dictadura franquista. Puede

entenderse como un recetario, sí; pero es un recetario de pobres en unos convulsos tiempos de hambre. Recetas que no son solo patrimoniales en el sentido gastronómico, sino que también lo son porque forman parte ya de la memoria histórica de nuestra región. Y que es necesario, casi un imperativo moral, rescatar del olvido.

Bibliografía.

- Doménech, I. ([1938]2011). *Cocina de recursos:(deseo mi comida)*. Ediciones Trea.
- González de Turmo, I. (1999). Análisis de un recetario desde la Antropología Social. En *Alimentación y Cultura en el Valle de los Pedroches*. Córdoba. 53-73.
- Oyola, F. A. (2008). *Recetarios manuscritos: cocina y alimentación en la baja Extremadura:(1860-1960): estudio y recetas*.
- Wright, C. D. (2011). *A history of English food*. Random House

Síntesis de la Ponencia “La Orquesta Típica del Municipio de Zacatecas Patrimonio Inmaterial: Una iniciativa desde la Unidad de Posgrados de Historia de la Universidad Autónoma de Zacatecas”.

- a) Nombre: Sonia Medrano Ruiz

- b) Título de la ponencia: “La Orquesta Típica del Municipio de Zacatecas Patrimonio Inmaterial: Una iniciativa desde la Unidad de Posgrados de Historia de la Universidad Autónoma de Zacatecas”.

- c) Antecedentes: Indagando sobre el patrimonio musical zacatecano, observamos las reminiscencias de las orquestas típicas en nuestro folklore y de ahí surgió una investigación de tesis de doctorado en el seno de la Universidad Autónoma de Zacatecas, que puesta a disposición del Instituto Municipal de Cultura, sirvió como fundamento histórico para respaldar la declaratoria de Patrimonio Inmaterial otorgada a la Orquesta Típica del Ayuntamiento en 2018.

- d) Estado de la cuestión: La Orquesta Típica Mexicana es testimonio de la invención de una tradición en virtud de que, re significó de manera creativa la música en un contexto nacionalista; fue producto de la combinación de instrumentos europeos y nativos, con un repertorio y vestuario específicos, lo que la convirtió en elemento auxiliar en la difusión del patriotismo y de la identidad nacional. Los cambios sociales del porfiriato, articularon el territorio Zacatecano a un nuevo itinerario cultural y en 1887, con la llegada de los italianos Carlos y Juan Curti a Zacatecas, surgieron las primeras agrupaciones de esa naturaleza. La Orquesta Típica Zacatecana de Señoritas, creada en 1889 y embajadora de México en la Feria de Chicago en 1893, fue la puerta de entrada de la mujer hacia el ambiente laboral de la música; asimismo, constituyó un modelo para la institucionalización de agrupaciones que facilitaron el proceso de enseñanza-aprendizaje musical en el país, convirtiendo a Zacatecas en la civilizadora del centro-norte. A lo largo de 130 años, la orquesta típica en Zacatecas ha sido reconfigurada traspasando las barreras del tiempo y las distintas modas e iniciativas institucionales. Han permanecido

al margen de las tendencias europeizantes de la educación musical encontrando nuevos caminos para la transmisión de saberes, repertorio y sobre todo de la tradición porque en ella conviven los descendientes de la tercera y cuarta generación de las orquestas decimonónicas.

- e) Problemática a presentar: A través de esta ponencia pretendo señalar que la educación formal que se produce en la Unidad Académica de Artes a la que pertenece la escuela de música, ha dejado de lado la investigación musical como parte de la formación académica de sus egresados y se debe a que sólo se prepara a los estudiantes para ser Licenciados en Música con acentuación en algún instrumento o Licenciados en Canto. Sólo en años recientes a iniciativa de pocos catedráticos, se ha logrado implantar la realización de tesis o investigaciones sencillas sobre la historia del repertorio que los concertistas presentan en sus exámenes profesionales. La investigación musical seria, proviene más bien de estudiantes de posgrados de historia, filosofía y pedagogía. Con la presente ponencia, se brinda un panorama de las aportaciones que en materia de patrimonio se han gestado en la Universidad Autónoma de Zacatecas y que gracias a la colaboración institucional, se concretó el nombramiento de Patrimonio Inmaterial a una orquesta que en administraciones municipales anteriores estuvo a punto de desaparecer.
- f) Conclusiones y propuestas: A dos años del reconocimiento, hace falta que las instituciones den seguimiento a la problemática de la agrupación, observar debilidades, avances, fortalezas y oportunidades, que redunden en la proyección artística y en la protección de su repertorio y formas originales de transmisión de conocimientos, puesto que considero que dicha orquesta, puede convertirse en semillero de formación de nuevas generaciones, implantar un modelo a través de la SEP de Orquestas Típicas para el aprendizaje musical y la revaloración de la identidad y nacionalismo, que traen por añadidura en el fomento y la cohesión social. Otras iniciativas han surgido a partir de dicha investigación en virtud de que en el estado sólo quedan dos bandolonistas de más de 75 años en las zonas rurales de Zacatecas, ante la amenaza de la extinción, existen dos

proyectos en ciernes. El primero es una obra teatral titulada "*La Tormentosa vida de Don Bandolón*" y el proyecto para la recuperación del instrumento a través de talleres denominado "*Despertando al Abuelo Bandolón*". Ambos de la autoría de Sonia Medrano Ruiz y que de ser apoyados en un futuro, darán noticias de la vinculación interinstitucional en materia de protección, revaloración y recuperación del Patrimonio Musical Zacatecano.

Prof. Investigador. Dr. Francisco Antonio Romero Leyva¹, Dra. Gabriela López Félix². Lic. Mayra Roció Torres Flores³. Programa educativo. Lic. Sociología rural. Universidad Autónoma Indígena de México, UAIM, fromero@uaim.edu.mx

Los saberes en el pensamiento de los pueblos originarios

Antecedentes. Los pueblos originarios también llamados amerindios, resguardan entre si una sabiduría que abarca todos los aspectos de la vida comunitaria en los que se van a integrar los saberes acerca de la naturaleza, de la relación con la madre tierra, de las formas de relaciones sociales, culturales y demás que sin duda enriquecen su historia.

Estos grupos nativos de América han logrado resistir a los fuertes y permanentes embates de los procesos de colonización y homogenización de las culturas dominantes, vale la pena mencionar entre muchas experiencias, la pertinencia de las lenguas nativas que aun y cuando han perdido terreno para el caso de México frente al español que se ha constituido como el principal vehículo de comunicación entre individuos/instituciones, a pesar de ello aún hay muchos hablantes. Y hablamos de las lenguas nativas por ser un vehículo de comunicación oral que por siempre utilizan los grupos étnicos para transmitir sus saberes, sus experiencias sus conocimientos a las generaciones jóvenes, no en vano aún es muy importante el número de hablantes de lenguas nativas a pesar de que el español por citar un ejemplo, es la forma cotidiana de comunicación, pero también es un mecanismo importante de transmisión de saberes a las generaciones jóvenes.

Estado de la cuestión. Miguel León Portilla menciona que “Una lengua materna puede compararse a algo así como la espina dorsal de una persona, en cuanto que en ella está el sustento más hondo de su capacidad comprensiva. Los sentimientos más arraigados desde la infancia han estado presentes en las lenguas indígenas. Hay incluso sentimientos que nos parece que sólo son expresables y comprensibles en función de las lenguas maternas” (2019, 4).

Estamos entonces afirmando que a través del lenguaje oral, grupos étnicos transfieren conocimiento a las generaciones jóvenes lo que al final va permitirles asegurar su trascendencia partiendo de que son saberes traducidos a conocimientos de siglos de historia y que aun si haber utilizado procedimientos metodológicos en su construcción, no

limita su peso específico y su valía en el dominio que muchas culturas poseen acerca más que nada del conocimiento de la naturaleza, de la madre tierra, del Juyá ánia del abya yala del suma kamaña, del suma kawatsay etc.

Argueta Villamar señala, “Cuando he preguntado por un nombre y el uso de una planta o por el comportamiento alimenticio de un animal o por el ciclo reproductivo y el hábitat de una especie, la respuesta es directa, y acto seguido esa misma persona se dirige a los demás para saber si hay otros saberes, otras versiones, del mismo nombre o del mismo tema, o variantes locales. Cuando hay duda se preguntan, se consultan, discurren y luego uno da la respuesta. El conocimiento tradicional (CT), se expresa también de forma dialogada y consensada (496). Retomando lo señalado por Ana Esther Ceceña “No hay dominante sin dominado, ni proceso de dominación sin resistencia, a las estrategias, modalidades y mecanismos diseñados por los dominadores de todos los tiempos corresponde una pléthora de expresiones, acciones, estrategias y proyectos políticos de quienes se resisten a ser dominados” (2008, 9), son esas resistencias que han permitido que muchos de los grupos indígenas de México y del mundo aun persistan en muchos casos de manera muy local es decir intragrupo, sin embargo les ha permitido resistir por más de cinco siglos en una constante y permanente lucha por sobrevivir y por tanto trascender.

Hablar de persistencia cultural en tiempos donde los procesos globalizadores determinan la mayoría de las prácticas sociales, no exageramos si decimos que es una odisea que los yoreme mayo por citar un ejemplo, continúen con sus lenguas celebrando sus ritos aun y cuando cada día es más complejo realizarlo.

Problemática

Sin buscar abonar a la discusión acerca de la validación epistemológica del concepto “saberes” lo que se busca es describir, pero también reconocer porque es importante hablar del concepto y del significado cultural que este tiene para los grupos locales.

Parafraseando a Marcos Roitman, la comunidad científica latinoamericana esta maldita afirma que “Negamos la historia de los pueblos y comunidades indígenas y los devolvemos a la vida para corroborar las tesis racistas que recalcan su incapacidad para apoyar las

fuerzas del progreso...Su legitimidad deviene de imponer un orden fundado en la civilización occidental cuyos valores son las libertades individuales y el progreso científico-técnico” (2008, 15), se limita el valor del conocimiento que se construye legítimamente en lo que Boaventura de Sousa a denominado “desde el sur no geográfico”, en los pueblos, en la comunidad, en los ancianos que por siglos han acumulado experiencias en su relación con la madre tierra, con el juya ánia (el valor del monte).

Hace poco compartía sus conocimientos un médico tradicional del grupo yoreme mayo, “el conocimiento de los usos de las plantas medicinales que el monte nos regala, es herencia de los de antes, y que gracias al juya ánia nosotros tenemos el conocimiento y las bondades del padre mayor, hay que saber sus usos, para que sirven y como y cuando hay que cortarlas, se trata de pedir permiso al monte para que puedan ser buenas las plantas” (medico tradicional de las Higueras, entrevista junio de 2020).

Hay quienes afirman que los saberes son una forma de conocer a través del sentido común, es decir no es un conocimiento carente de fundamentación epistemológica, quienes lo afirman abonan a la invisibilización de la pluralidad, porque no se tiene que hablar de pluralidad cultural para referirnos solo a grupos culturales, la pluralidad es de formas de interpretación, de construir, de pensar, de transmitir, es decir cada cultura tiene su propia concepción de la naturaleza es lo que Marilyn Machado señala; “cada grupo social tiene acerca de lo que es el mundo, la realidad y la vida; es la cosmovisión o cosmogonía. Así, por ejemplo, en los ríos del Pacífico, la vida se vive de acuerdo a la premisa de que todo está relacionado con todo lo demás: las personas unas con otras; los seres humanos con los no-humanos; los ancestros con los renacientes; los vivos con los espíritus, etc. Por eso, en esta ontología o forma de ver la vida y hacer mundo que se la llama relacional predomina la inter-relación. Decimos además, que en estas ontologías todo lo que existe depende de todo lo demás; que todo inter- existe en inter-dependencia” (Machado y Otros, 2018, 8).

Hemos mencionado en otros momentos que los individuos aprenden más en su vida cotidiana, en sus grupos culturales, en las relaciones sociales que lo que puedan aprender por ejemplo en las aulas.

Como lo señala Sarah Corona Berkin “La complejidad de los nuevos problemas sociales pareciera tener pocas respuestas desde nuestro conocimiento académico acerca de la pobreza, la violencia, las emociones y las motivaciones. El saber que hemos acumulado con el tiempo desde la investigación no es suficiente en la actualidad para proponer soluciones políticas económicas y culturales que sean coherentes con la vida de los muchos diferentes que cohabitamos los espacios sociales” (2019, 11), por ello es que se ocupa de otras visiones que den explicación desde una óptica alejada de lo complejo de las metodologías de siempre que parece ser dan o pretenden dar una explicación a nuevos problemas con viejos paradigmas, o quizá vale la pena decir, con una visión más cerrada a la posibilidad de explicar desde otras miradas aunque a la ciencia, o quizá vale decir a muchas academias les cuesta aceptar su validez epistémica, como lo menciona Karyna Battyhány “desde el predominio de una perspectiva ahistórica y universal que pretende analizar la realidad a partir de agendas, categorías y conceptos que no se corresponden con nuestras necesidades inmediatas, hasta una producción de conocimiento que se encuentra profundamente determinada por lógicas competitivas, individuales y mercantiles” (2020, 9). Abordar una problemática cualquiera que esta sea, más que nada cuando se trata de dar una explicación de interpretación más cualitativa, siempre será importante tener más de una perspectiva paradigmática, y reconocer que en las distintas culturas siempre se viven las experiencias de manera diferente, por lo tanto su interpretación siempre será desde esa perspectiva que es distinto a decir que se debe interpretar siempre desde tal o cual paradigma.

Conclusiones

Es importante mencionar que no estamos concluyendo con un tema de relevancia en la trascendencia de los grupos étnicos, preservar esos saberes es una tarea que involucra a muchos actores e instituciones, Profesores, estudiantes, universidad y la comunidad.

La universidad debe priorizar proyectos encaminados a la investigación, a la difusión de los hallazgos para que la comunidad esté informada y de esta manera colaborar con la parte que le corresponde esa es la tarea.

Bibliografía

De Sousa S.B. (2019) Educación para otro mundo posible, 1a ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CLACSO; Medellín: CEDALC.

Ceceña A. E. [coordinadora] (2008) *de los saberes de la emancipación y de la dominación*. 1a ed. - Buenos Aires: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales CLACSO.

Corona, B. S. (2019) *Producción horizontal del conocimiento*, CALAS, Universidad de Guadalajara, México.

Esteva, G. (2019) *El camino hacia el dialogo de saberes*, pág. 133-165. En *Dialogo y conflicto interepistemicos en la construcción de una casa común*. Stefano Sartorello, Coord. Universidad Iberoamericana, México

Villarroel, T y Mariscal J.C. (2010) *Innovación tecnológica a partir del diálogo de saberes: Pautas metodológicas y experiencias*. Editorial AGRUCO, Bolivia.

Rockwell, E. y Hamel R. E. (2019) *Celebrando las lenguas indígenas de América*, Grupo de trabajo Educación e interculturalidad. CLACSO, México.

Battyhány K. (2020), *Prologo* en: *Investigar en sociales: proyectos, políticas y desafíos* / compilado por Liliana Córdoba; María Josefina Pividori; Jorge Andrés Echeverry-Mejía. - 1a ed volumen combinado. - Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Sociales, Argentina.

León, P. M. (2019) *Las lenguas indígenas en el tercer milenio*. En revista de la Universidad Iberoamericana *Lenguas indígenas en México*. Páginas 4, 8. www.iberomx/revistaibero/. México.

Roitman R. M. (2008) *Pensar América Latina. El Desarrollo de la sociología latinoamericana*. Buenos Aires: CLACSO.

Ubuntu : una invitación para comprender la acción política, cultural y ecológica de las resistencias afroandina y afropacífica / Marilyn Machado Mosquera ... [et al.] ; editado por Alicia Marta Cardona. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : CLACSO, 20

a) **Participantes:** Dra. Zenaida Cuenca Figueroa y Dra. Olivia Elizabeth Álvarez.

Grupo de investigación Patrimonio Cultural y Natural de la UAGro.

Profesoras investigadoras de tiempo Completo de Universidad Autónoma de Guerrero. Adscripción: Dirección de Cultura y Escuela Superior de Artes (respectivamente) de esta institución.

b) **Título dela ponencia:** La leyenda del diablo y su relación con la danza de los diablos de la Costa Chica: patrimonio intangible del Estado de Guerrero y de la Humanidad.

c) **Antecedentes.**

La leyenda es un producto de tradición oral de los pueblos, por lo tanto patrimonio intangible, cuya base de transmisión no es la escritura sino la palabra hablada, sin que esto desmerite el conocimiento de los pueblos ya que creo fehacientemente como lo hace Walter Ong en su texto *Oralidad y Escritura. Tecnologías de la Palabra*¹ que no existen pueblos analfabetas, sino pueblos orales, es decir que el peso del conocimiento que llega por la comunicación de la voz no es menor a aquel que se da a través de la palabra escrita. Al ser la leyenda oral un producto colectivo de la comunidad, la historia que va pasando de boca en boca, de generación en generación vive en variantes es decir de un pueblo a otro, por dar algún ejemplo la leyenda de La Llorona la cuentan con detalles distintos aunque la línea central sea la misma: una mujer que llora por sus hijos. Los mismo pasa con leyendas orales de otros seres imaginarios como Los Naguales, El diablo, y éste llama ahora nuestra atención mayormente por el trasvase que este ser mágico de la maldad hace hacia la danza titulada “Los diablos” de la Costa Chica del Estado de Guerrero.

d) **Estado dela cuestión.**

EL Estado de Guerrero cuenta con siete regiones: Costa Chica, Costa Grande, Zona Centro, Tierra Caliente, Acapulco, La Montaña y Zona Norte. En todas ellas la tradición oral es fuerte por lo tanto hay una gran diversidad de Leyendas. Las autoras de la presente trabajamos en la Universidad Autónoma de Guerrero en Chilpancingo, la Capital del Estado, en donde

¹ Walter J. Ong. *Oralidad y Escritura. Tecnologías dela palabra*, traducción de Angélica Scherp. México. Fondo de Cultura Económica. 1997.

acuden a estudiar más del 50 por ciento de estudiante foráneos, es decir de las distintas regiones del Estado dándole a las aulas una riqueza cultural inimaginable, ante este hecho la UAGro ha tomado medidas para apoyar a estos estudiante que representan un patrimonio cultural intangible que merece ser protegido. Ellos desde el momento de su nacimiento han escuchado esta historias del diablo u otros seres imaginarios; ya en Chilpancingo constantemente van sus pueblos y allá lejos, porque algunos están muy alejados, escuchan historias de sus abuelos y familiares en donde aparecen la realidad y la fantasía entretejidas en un imaginario colectivo del cual las leyendas orales forman parte, pero lo más importante es que son patrimonio cultural intangible que define a una comunidad. Ante esta situación, las autoras del presente, se vinculan con estudiantes de la Licenciatura en Literatura Hispanoamericana de distintas regiones del Estado para apoyar nuestras investigaciones en personas que han escuchado estas historias o visto de cerca la danza de “Los diablos” en la Costa de Guerrero; también han asesorado tesis con esta temática y por lo tanto se han defendido dichos trabajos de investigación.

e) Problemática a presentar en tres puntos básicos

1. Siempre que se ha estudiado la literatura oral, esa que se recaba de las historia contadas a través del tiempo y que tienen una carga importante de visión de mundo de quien las relata, es decir es muestra del patrimonio inmaterial de dicho pueblo, la gran literatura o sea esa que viene de los que han estudiado las reglas de la escritura la consideran menor y la menosprecian; olvidando que antes de la escritura existía un mundo oral que funcionaba, ejemplo son los juglares que llevaban las noticias en la Edad Media, por tal motivo retomar estos estudios desde la UAGro y plantearnos la defensa de este mundo que tiene sus propios valores nada despreciables sino de los cuales surge la gran Literatura. Ahora bien esta tradición de leyendas orales se fortalece cuando se observa al Diablo, ser fantástico-imaginario, en las danzas de pueblos de la Costa Chica uniendo a una comunidad en su vida cotidiana en las fiestas religiosas y de todo tipo.

2. Estudiar las variantes de distintas leyendas del Diablo que existen en distintas regiones del Estado de Guerrero, verificando las variantes de las mismas, así como el estudio de las variantes de la danza de los Diablos en distintos pueblos de la Costa Guerrerense.
3. Vincular, además de los estudiantes de la licenciatura en Literatura Hispanoamericana, a los estudiantes de la Escuela Superior de Artes en la recopilación de leyendas orales del Diablo de las distintas zonas del Estado de Guerrero, así como las distintas versiones de la danza de los Diablos en la Costa para que los estudiantes valoren estos textos y estas ejecuciones como patrimonio cultural intangible.

f) Conclusiones y propuestas (desde la docencia, la investigación, la extensión y la difusión, según sea el caso)

En cierta forma aquí se mezclan todas las funciones sustantivas de la Universidad en este caso la UAGro; ya que la conexión con nuestros informante se da a través de estudiantes de pueblos alejados en la Montaña, o las Costas del Estado de Guerrero quienes conviven y escuchan historias orales de sus familiares sobre todo aquellos de edad avanzada que a su vez han escuchado muchas historias de sus abuelos o amigos que han caminado y habitado estas tierras del Sur de México, eso que escucharon y después contarán de boca en boca, en donde el diablo es personaje, a aquellos que en sus pueblos ven bailar a personas personificando a este ser maligno diabólico ubicado desde hace muchos años en el imaginario colectivo. Así pues se da un proceso de recopilación de las leyendas orales y visualizaciones de la danza de los Diablos y posteriormente se analizan y estudian sus elementos y variantes; por lo tanto estamos ante la investigación; y algo muy importante: para que la investigación no que se quede con el investigador o con los estudiantes de las escuelas o facultades, es imprescindible darlas a conocer a través de tesis, publicaciones de artículos o capítulos de libros, Videos etc., para que la sociedad guerrerense, de otros Estados de la Republica y otros países del orbe conozcan estas historias y danzas; sobre todo ahora en Tiempos del Covid 19 cuando nos vimos en

la necesidad de trabajar muy fuerte en las redes sociales desde distintos ámbitos, dar a conocer que estas maravillosas leyendas y danzas son patrimonio cultural intangible de cada uno de estos pueblos de las distintas zonas de nuestro Guerrero, así pues cumplimos con la vinculación y la extensión tan necesarias para que las investigaciones que inician en la docencia tengan vida, sean útiles, cumpliendo de esta manera la Universidad Autónoma de Guerrero con uno de los fines para los que fue creada: estar en estrecha vinculación con la gente del pueblo, proteger lo que les da vida, o sea el patrimonio cultural intangible, es decir ayudar a los que más necesitan, aquellos que no aprendieron a leer no por falta de ganas sino por falta sobre todo de dinero para trasladarse, y se quedaron a sembrar la tierra a elaborar artesanías a vender sus productos en los mercados a enriquecer sus fiestas patronales con danzas mágicas fortaleciendo así su mundo cultural; y a través de trabajos como el que ahora nos ocupan sepan muchos que este patrimonio inmaterial existe.

Participante:

Gordiano Tlacuatl Mónica

Institución:

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Facultad de Arquitectura

Maestría en Arquitectura con Especialidad en Conservación del Patrimonio Edificado

**EXPRESIONES Y MANIFESTACIONES SOCIALES INMATERIAL A TRAVÉS UN BIEN
MATERIAL**

Antecedentes

El patrimonio cultural se ha ido transformando e integrando aspectos que durante mucho tiempo pasaron desapercibidos ejemplo de ello son las expresiones sociales recientemente conformando el patrimonio inmaterial, estas manifestaciones de expresiones sociales han sido consideradas y en vías de valoración; ejemplo de ello son las técnicas artesanales tradicionales, tales como la técnica del rajueleado.

La técnica de rajueleado es un tema como tal poco estudiado, las publicaciones existentes en su mayoría están enfocadas a la explicación de la iconografía, imágenes, símbolos o simplemente hacen referencia a su aplicación en algunos detalles de la edificación realizados con dicha técnica.

Siendo una técnica poco ostentosa, no genero interés para su conservación; por como parte de una expresión social, forma parte de la identidad de un grupo social y por ende parte de su patrimonio inmaterial, ejemplo de esta la vemos representada en la actual biblioteca Amoxcalli ubicada en San Luis Tehuiloyocan, Puebla.

Estado de la Cuestión.

Cuando hablamos de la técnica del rajueado, se liga a un aspecto técnico de sistemas constructivos como lo es el colocar la rajuela en las juntas de los muros de adobe, para lograr una mejora en la adherencia del revoque, así como en la carencia de este, la rajuela colocada realizara la función de proteger la junta evitando su erosión. Pero la realización del análisis de esta técnica es para que tenga una relevancia social, su valoración y se conciba como una forma de expresión cultural de una sociedad donde se plasmaban acontecimientos y etapas tanto históricas, como de la vida cotidiana de su comunidad, con el fin de conllevarla a su protección mediante la salvaguardia, pues la aplicación de ésta es parte de su identidad y forma parte de una herencia y/o legado de sus pobladores, formando parte de su patrimonio inmaterial.

Se hizo hincapié en la falta de información de la técnica de rajueado, por lo que el estudio de la técnica tendría una aportación relevante para su conservación, para generar la transmisión de este legado a generaciones presentes y futuras como parte de su patrimonio inmaterial, pues sin duda es una técnica con características singulares muy poco valorada.

Problemática

1. La desvaloración y no considerarla como una expresión artística social que se manifestó en una sociedad.
2. La evolución constante de las sociedades, genera perdida de sus manifestaciones y expresiones sociales.
3. La técnica de rajueado enfrenta la pérdida de identidad de la sociedad referente a esta forma de expresión social.

Conclusiones

Es importante la investigación e inclusión y no dejar de lado técnicas que a simple vista no tengan gran relevancia como lo es la técnica de rajueado, que podrían parecer insignificantes, por lo que es importante ampliar nuestro panorama y valorar aspectos que integran al patrimonio inmaterial. De esta manera establecer estrategias para la protección, valoración y conservación, específicamente de la técnica de rajueado, con el fin de lograr una trascendencia y permanencia a través del tiempo, como parte del patrimonio inmaterial de diversas sociedades, pues esta técnica la tenemos presente en diversos géneros de edificaciones.



Universidad de Guadalajara

Centro Universitario de la Costa Sur

Título: EL PATRIMONIO NATURAL COMO FUNDAMENTO DE LA CONSERVACIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA

Autores

Mtra. SILVIA LETICIA TORRES ROBLES

Mtra. Ana María Flores Ibarra

Mtra. Fabiola Borbón Alvarado

Resumen

La gastronomía es muy importante en la cultura de una población, sus platillos elaborados y pulidos a través de los años representan la historia de un espacio. Desde su materia prima hasta la presentación del mismo que es degustado por los pobladores, poseen características importantes de identidad, que al perderse se desaparece un patrimonio difícil de recuperar, es de gran valor identitario para los habitantes de una comunidad.

Palabras clave: Patrimonio Natural, tradición, identidad, cultura, conservación.

Introducción

En la actualidad, la relación entre la existencia del patrimonio natural y la gastronomía identitaria, está ligada directamente. En este trabajo se representa una análisis de la importancia de la protección y conservación de la flora como parte de la conservación de la cultura gastronómica identitaria de una localidad.

La pérdida de la planta silvestre es el perjuicio de todo un conjunto de rasgos importantes, que conlleva la detrimento de valor por parte de los jóvenes de su historia gastronómica.

Para llevar a cabo este trabajo se utilizara el método de investigación cualitativa y el exploratorio descriptivo; se utilizó la técnica de la entrevista a personas oriundas del lugar mayores a 50 años en las localidades, esto con el fin de conocer a fondo sobre sus tradiciones, historia, cultura, anécdotas, etc. El segundo método, descriptivo, se utilizó para obtener una panorámica o conocimiento superficial del tema, ofreciendo un primer acercamiento al problema que se estudia y conoce.

Planteamiento del problema

La desaparición del patrimonio natural impacta sobre manera al patrimonio cultural gastronómico, en el caso de las poblaciones de la Sierra de Amula, dicho patrimonio lo han caracterizado desde los orígenes del pueblo, pero que hoy en día la pérdida de la flora características, por el cambio de uso de suelo, impacta el patrimonio cultural gastronómico identitario temporario, que aunado a la migración excesiva de sus habitantes hacia los estados unidos, logrando la transculturalización.

El valor de conservar la cultura gastronómica de los pueblos es de mucha importancia, distingue o identifica a un pueblo de la otra parte del mundo, en buena o mala medida, Raya (2001) opina que México... como parte de Latinoamérica... tiene una serie de componentes que nos distinguen: la gastronomía, literatura, danza, música, pintura, artesanías, mitos, personajes históricos, económica, política y migración, una nación mega cultural que recibió la llegada de una gran diversidad de culturas.

Los usos de las plantas para la obtención de diversos tipos de materiales ha sentado las bases para el desarrollo de la civilización humana en el planeta y de la cultura material de sus pueblos (Quinto, 2008). Las plantas han sido y son una enorme fuente de recursos materiales renovables de los que se obtienen diferentes usos ya sea maderables, económicos y comestibles.

El consumo de estas frutas o plantas oriundas de un espacio es importante en la gastronomía, porque aun teniendo variedad de otras frutas y verduras los

habitantes prefirieron el sabor que caracteriza dichos productos, esperan las temporadas para la preparación de bebidas, comida salada o dulces en la temporada de recolección, haciendo particular e inigualable la experiencia para el visitante.

Conclusiones

La conservación del patrimonio natural son importantes para la preservación de las tradiciones gastronómicas identitarias, el cambio de rol de la tierra, replantea la identidad gastronómico que caracteriza un espacio, contrariamente el conservarlo puede fomentar la promoción turística de los destinos, especialmente en zonas rurales donde sean utilizados estos recursos para representar la imagen y el carácter definitorio del lugar. El turismo gastronómico mantiene una relación entre la gastronomía, el territorio y la comunidad local, ofreciendo productos y experiencias que en muchos casos solo pueden ser disfrutadas en el propio destino (Hall y Mitchell, 2001)

AMOZOC Y SU PATRIMONIO: LA HERRERÍA ARTESANAL PARA CABALGADURA

Dra. María Merced Rodríguez Pérez

Colaboradora (LLILAS Benson) de la Universidad de Texas en Austin.

19. Mesa temática: *Las aportaciones en torno al Patrimonio Inmaterial*

Correo electrónico: his_mayahuel@hotmail.com

Antecedentes

Un elemento importante del patrimonio cultural de los artesanos de la cabecera de Amozoc es la herrería artesanal para cabalgadura, la cual es un oficio tradicional que lleva por lo menos cuatro siglos de tradición en Amozoc, Puebla y es una de las actividades económicas más importantes en la cabecera municipal. Dicha actividad ha marcado y dado sentido a la dinámica cotidiana de los portadores de este oficio, ya que es la principal –y en algunos casos única- fuente de ingresos de estos artesanos. Esta tradición artesanal ha logrado tal relevancia hasta convertirse en un elemento importante del patrimonio cultural que da identidad y cohesión social a los herreros de Amozoc, así como en un símbolo distintivo del municipio ya que le ha dado renombre y fama a nivel nacional e internacional al lugar.

La herrería artesanal para cabalgadura se debe entender como la elaboración de las guarniciones de la silla de montar y arneses del caballo, también llamados herrajes, y lo comprenden las siguientes piezas: estribos, cabezadas, amarres, argollas, punteras, botones, chapetones, freno y espuelas; las cuales ayudan a dominar a los equinos. Algunas son parte del atuendo del jinete como las hebillas y otros artículos de lujo como el fuste forrado en hierro o acero.

El motivo por realizar una investigación por María Merced Rodríguez Pérez sobre herrería artesanal para cabalgadura, reside en primer lugar por ser originaria de la cabecera de Amozoc y ser hija de artesano. Por lo que el interés en esta actividad tiene dos fines: el personal antes descrito y el académico, ya que tiene como objetivo documentar y difundir este oficio que lleva por lo menos tres siglos de anclaje en el lugar, ya que dicha expresión cultural continua viva, pues los herreros siguen practicándolo. Con esta investigación obtuvo el grado de Maestra en Ciencias Sociales con especialidad en Estudios Rurales, por El Colegio de Michoacán, la cual continuó en el Doctorado.

En el 2016, publico su investigación en el libro titulado “*Amozoc y su patrimonio la herrería artesanal para cabalgadura (1940-2015)*” con el apoyo del PACMyC en su edición 2015, presentándolo en ante los artesanos y la comunidad el 19 de septiembre de 2016 en el Ex-Convento de Amozoc, así como en diversos espacios tales como escuelas de distintos niveles. En el 2017, se publicó el capítulo “De los oficios españoles a la herrería para cabalgadura: un patrimonio cultural de los artesanos de Amozoc” en el libro *La dimensión histórica y social de los paisajes culturales en México* coordinado por Carlos Rubén Ruiz Medrano y Carlos Alberto Roque Puente. Ha presentado ponencias sobre la herrería artesanal para cabalgadura en Congresos Nacionales e Internacionales concernientes al Patrimonio Cultural y el sector artesanal en varios estados como Zacatecas, San Luis Potosi, Veracruz, Puebla y Querétaro.

Estado de la cuestión

El interés de los intelectuales por estudiar a las artesanías en México es posterior al periodo revolucionario, por lo que algunos autores como Mastache y Moret,¹ dichos estudios se iniciaron a partir de la década de 1920. Tanto Mastache, Moret y Chibnik², 2003 coinciden que las artesanías fueron utilizadas como un elemento de identidad, dada la situación de un país fragmentado por las diferencias étnicas, lingüísticas, políticas y culturales. En este tipo de estudios se destaca el valor estético y tradicional de las artesanías, llegando a considerarlas como símbolos de identidad nacional. Por lo cual resaltan las artesanías que tienen orígenes o raíces indígenas tales como la alfarería, cestería, cerámica, maque, entre otras. En estos estudios de corriente nacionalista para referirse a la artesanía utilizan los siguientes términos: arte popular, artesanías artísticas, entre otros.

En la década de los setentas del siglo XX, los estudios sobre artesanía continúan siendo desde una perspectiva nacionalista, las obras son de tipo monográficas, las cuales contienen mucho material fotográfico de gran calidad y gran formato.

¹ Mastche y Moret, 1997.

² Chibnik, 2003.

Otras investigaciones revisadas, se refieren al artesanado urbano también llamados oficios, en dichos estudios enfatizan su forma de organización del trabajo, los gremios (sistema de trabajo de origen medieval traído por los españoles a la Nueva España), los cuales están enmarcados en la ciudad de México, es decir, en un contexto urbano. Entre los trabajos que puedo mencionar son los realizados por Carrera Stampa, Felipe Castro Gutiérrez, Sonia Pérez Toledo, Mindek Dubravka, María del Carmen Martínez y Francisco Santiago Cruz.³ Dichos estudios son importantes, pues la mayoría de los trabajos sobre las artesanías, generalmente se circunscriben en los contextos rurales y en algunos casos la actividad artesanal se considerada como complementaria con otras actividades como la agricultura. Sin embargo estos estudios nos muestran la distribución de los oficios dentro de las ciudades, así como dichos oficios eran la única actividad o la principal fuente de ingresos, este tipo de ocupaciones cubrían necesidades muy particulares como los herreros, panaderos, entre otros.

En algunos estudios podemos notar que para ser artesano debe cubrir los siguientes requisitos: ser indígena, pobre y rural, ⁴ aunque para Muguira⁵, el problema de las artesanías está en la definición misma, ya que ésta no explica las nuevas realidades de los artesanos y artesanías en estos contextos de globalización. Lo anterior se debe a que no sólo los indígenas elaboran las artesanías, sino que hay otros grupos sociales que las realizan tales como los mestizos. Asimismo, existen otros ámbitos además del rural donde se producen los productos artesanales, ni tampoco necesariamente es una actividad complementaria, en ocasiones es la única actividad que realizan, es decir, es su principal fuente de ingresos. Otros debates sobre el tema tienen que ver con el artesanado y la globalización, donde el mercado juega un papel importante para que los artesanos innoven sus diseños y puedan integrarse al mismo, entre estos estudios se encuentra las investigaciones de Novelo⁶, Chibnik y Rodríguez.

³ Carrera, 1951; Castro, 1986; Dubravka, 2001; Pérez, 1996; Santiago1960.

⁴ Novelo, 2002.

⁵ Muguira, 2010.

⁶ Novelo, 2002.

El caso que nos atañe, la herrería artesanal para la cabalgadura presenta algunas características tales como el uso, ya que dichas piezas son elaboradas para ser utilizadas en las actividades agrícolas y ganaderas (en otros tiempos en el transporte de personas y mercancías), así como en las deportivas de la charrería, y las de esparcimiento como las cabalgatas aunque también se elaboran artículos de lujo y joyería. Por lo que tenemos que una actividad artesanal y los cambios en las formas de producir ciertos objetos, muchas veces tiene que ver con los gustos del usuario y la demanda de los mismos, así como la competencia con otros productos similares elaborados o no de forma artesanal.

Problemática a presentar, en tres puntos básicos

El estudio de la Herrería artesanal para cabalgadura en Amozoc, implicó indagar por qué se originó en un determinado lugar (anclaje territorial) cómo se ha transmitido el saber- hacer (profundidad histórica y transmisión), asimismo evidenciar no sólo los cambios y permanencias del saber- hacer, sino también en los significados y valores de ese bien patrimonial dentro del grupo que lo posee, del que lo usa y lo aprecia.

La permanencia de una tradición u oficio tradicional como la Herrería artesanal para cabalgadura en Amozoc a lo largo del tiempo requiere de cambios y continuidades, los cuales deben entenderse como estrategias de apropiación y adaptación del oficio y de sus objetos patrimoniales para seguir vigentes en estos contextos de globalización que ponen en riesgo la diversidad cultural.

A pesar de su importancia de los oficios tradicionales, éstos se encuentran vulnerables si no se reconoce, valora y protege; de ahí la importancia de documentarlos, mediante investigaciones, así como la difusión y protección legal de los mismos.

Conclusiones y propuestas (desde la docencia, la investigación, la extensión y la difusión, según sea el caso)

Este tipo de investigaciones proporcionan elementos para comprender la situación y la dinámica de las diferentes ramas artesanales a partir de un estudio de caso como el Herrería

artesanal para cabalgadura en Amozoc y otros oficio tradicionales, los cuales se encuentran vulnerables si no se reconocen, valoran y protegen.

Es importante documentar estas expresiones culturales como las artesanías y productos artesanales, ya que permite hacer precisiones en las definiciones, categorías y clasificaciones que tienen las instituciones sobre este sector, con la intención de proporcionar elementos para afinar las políticas públicas de apoyo económico y cultural a los artesanos; es decir, que su concepción, clasificación y políticas públicas hacia el sector artesanal sean más incluyentes.

En esta investigación se planteó sistematizar y generar conocimiento (documentar) que sea capaz de incidir en las políticas públicas y sociales encaminadas a apoyar al sector artesanal, con este estudio de caso nos permite ver los distintos contextos que pueden tener las diversas ramas artesanales, ya que cada una tiene particularidades.

Bibliografía:

Carrera Stampa, Manuel (1951), *Los gremios mexicanos: la organización gremial en la Nueva España, 1521-1861*. México: EDIAPSA.

Castro Gutiérrez, Felipe. (1986), *Extinción de la artesanía gremial*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Chibnik, Michael (2003). *Artesanías y mercancías: las tallas oaxaqueñas en madera*. Encuentros Mayo No. 47, Centro Cultural del BID.

Dubravka, Mindek (2001), *Fiestas de Gremios de Ayer y Hoy*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Martínez Melendez, Ma. Del Carmen (1992), *Estudio de los nombres de los oficios artesanales en castellano medieval*. Granada: Universidad de Granada.

Muguira, Pérez. R. (2010). *La artesanía en México Hoy: su inserción en el Modelo capitalista de consumo*. Tesis de Licenciatura. Historia del Arte. Departamento de Letras y Humanidades, Universidad de las Américas Puebla, Puebla.

Novelo, Victoria, (2002). Ser indio, artista y artesano en México, en *Espiral, Estudios sobre Estado y sociedad*, Vol. IX. No. 25, Septiembre/Diciembre.

Pérez Toledo, Sonia (1996), *Los hijos del trabajo. Los artesanos de la ciudad de México 1780-1853*. México: Universidad Autónoma Metropolitana / El Colegio de México.

Santiago Cruz, Francisco (1960), *Las artes y los gremios en la Nueva España*, México: Jus.

PATRIMONIO CULTURAL ARTÍSTICO EN LA UAGro.

Lic. Carlos Altamirano Carmona, empleado académico adscrito a la Dirección de Cultura de la Universidad Autónoma de Guerrero.

- PROBLEMÁTICA A PRESENTAR.
- ANTECEDENTES.
- ESTADO DE LA CUESTIÓN.
- CONCLUSIONES Y PROPUESTAS.

PROBLEMÁTICA A PRESENTAR

En esta ponencia me permitiré abordar los aspectos siguientes:

1. BAILES Y DANZAS TRADICIONALES DEL ESTADO DE GUERRERO Y DE LA NACIÓN QUE SE PRACTICAN EN LA UAGro.
2. CENTROS DE ARTE Y CULTURA.
3. OFERTA CULTURAL Y ARTÍSTICA EDUCATIVA, PATRIMONIO INTANGIBLE GUERRERENSE..

ANTECEDENTES.

El estado de Guerrero es pluricultural desde su creación el 27 de octubre de 1849. Se integra por 7 regiones, a saber: 1) Centro; 2) Acapulco; 3) Costa Chica; 4) Costa Grande; 5) Montaña; 6) Tierra Caliente y; 7) Zona norte.

Cada una de las siete regiones tiene características culturales muy propias, así como su legado patrimonial, usos y costumbres, que las diferencian unas de las otras; incluso, hay regiones como el caso de la Región Centro, que tiene dentro resaltadas diferencias culturales entre las ciudades y comunidades que la integran; así sucede también a la Región Montaña y la Norte.

La Universidad Autónoma de Guerrero (UAGro), en relación a la ubicación de sus centros de cultura y arte, se encuentra ubicado en cuatro regiones (Centro, Acapulco, Norte y Tierra Caliente), aunque por su actividad en relación a las presentaciones artísticas, ha estado

presente todos los municipios de esta entidad y, en cuanto a sus presentaciones de arte popular, ha estado presente principalmente en las ciudades de Chilpancingo, Acapulco e Iguala.

ESTADO DE LA CUESTIÓN.

Desde los años 90, se han venido publicando algunos textos en relación al patrimonio cultural intangible -danzas, bailes y música- del estado de Guerrero. Las fuentes bibliográficas que ocupé para este trabajo, son algunas publicaciones realizadas en este siglo, por ser estar actualizadas y completas; además, dada la pandemia ha sido riesgoso y difícil acceder materiales bibliográficos anteriores.

En el caso de la UAGro, en este tema del patrimonio intangible, no existe ninguna publicación especializada hasta antes de la edición del Catálogo de Grupos Artísticos que fue publicado en año 2015; excepto algunos párrafos en la "Enciclopedia de la UAGro - 2009".

Bailes y danzas tradicionales del estado de Guerrero y de nuestra nación, que se practican en la UAGro.

ESTADO DE GUERRERO.- El sitio-web oficial del gobierno del estado de Guerrero (<http://guerrero.gob.mx/articulos/danzas-de-guerrero/>), tiene registradas trece danzas tradicionales de nuestra entidad: 1) Danza del tecuani o tecuanes, 2) Danza de los Tlacololeros, 3) Danza de los Diablos, 4) Danza de los gachupines, 5) Danza de los siete vicios, 6) Danza de los pescados, 7) Danza de los machos, 8) Danza de los moros, 9) Danza de los maizos, 10) Danza de los manueles, 11) Danza del palomo de Guerrero, 12) Danza de los zopilotes y, 13) Danza de los tejoneros. Sin embargo, existen aproximadamente 100 danzas que se practican, incluyendo algunas variantes entre ellas.

Respecto a la música tradicional, no encontré en ese sitio web del gobierno del estado de Guerrero, registro alguno.

LA UAGRO.- En el sitio oficial de la UAGro, no existe ningún apartado dedicado al patrimonio intangible. De las danzas y bailes guerrerenses, la UAGro practica, desarrolla y difunde con mayor continuidad, once tipos de danzas y algunas variantes: 1) Danza prehispánica azteca (danza de los concheros), 2) Danza de los tlacololeros, 3) Danza de los diablos negros de Cuauicuilapa; 4) Danza de los manueles; 5) Danza de las diablitas de Tixtla; 6) Sones de tarima de Tixtla; 7) Sones y gustos de Arcelia; 8) Sones de arteza de la Costa Chica; 9) Chilenas; 10) Danza de los viejitos y; 11) Danza folklórica.

En cuanto a música, se cuenta con: 1) Grupo de música folklórica mexicana y guerrerense; 2) Grupo de soneros de la región Tixtla; 3) Grupo de música regional de la Tierra Caliente e Iguala y, 4) Grupo de sones y gustos de la Región de Tierra Caliente. La danza prehispánica azteca ya incluye su propia música que se toca con un huehue (instrumento parecido al tambor), un caracol y el sonido de las conchas que se colocan en los pies los danzantes.

Centros de arte y cultura.

La Universidad Autónoma de Guerrero (UAGro) cuenta con cuatro **centros de arte y cultura**, ubicados en Chilpancingo (Región Centro), Acapulco (Región Acapulco), Iguala (Región Norte y Arcelia (Región Tierra Caliente).

En Taxco, se contaba con una casa de cultura, la cual fue cerrada en el año 2018; porque al parecer, su plantilla de trabajadores se jubiló y no hubo nuevos cuadros de jóvenes que le dieran continuación.

En estos centros de cultura y artes, se ofertan, desarrollan y difunden varias actividades cultural-artísticas de patrimonio intangible (música, canto, danzas, bailes, pintura, teatro), pero aquí solo nos centramos en lo concerniente al patrimonio intangible guerrerense.

Oferta cultural y artística educativa, patrimonio intangible guerrerense..

Esta se realiza en las modalidades siguientes:

TALLERES.

Contribuyen a la formación integral del estudiante y de otros públicos usuarios. Se imparten en la modalidad de:

- A) Asignaturas complementarias para los alumnos de las preparatorias de esta Universidad.
- B) Asignaturas optativas y electivas para estudiantes del nivel superior.
- C) Talleres al público en general.

De las danzas, bailes y música, que se practican en dichas regiones, la UAGro contribuye a preservar, desarrollar y difundir las siguientes:

PRESENTACIONES Y EXPOSICIONES.

Presentaciones y exposiciones por parte de los grupos artísticos, estos se han realizado en todos los municipios del estado de Guerrero, en varias ciudades del país y en algunos países de América y Europa.

En varias fiestas tradicionales como el Pendón que da inicio a la Feria de Navidad y Año Nuevo, el Encuentro de Tlacololeros, el Pendón de Tixtla, Ferias, Fiestas patronales, etc., los grupos de los centros de cultura y arte, siempre están presentes.

Arte popular.

Es importante señalar que desde 2013 a 2018, en el Centro de Cultura y Arte de Chilpancingo, se realizaban talleres de arte popular, entre los que destacan: Bordado de diademas, bordado en telas, tejido, telar de cintura típica de los pueblos triquis de Oaxaca; pintura en papel amate típica de la región baja del Río Balsas originaria de los pueblos nahuas; modelado en barro típica de los pueblos de la Montaña; pintura de artesanías en barro de los pueblos de la Montaña; entre otros.

CONCLUSIONES Y PROPUESTAS.

La UAGro cuenta actualmente con 43 grupos artísticos y 13 artistas de la plástica.

- 24 grupos de **música**; 12 en Chilpancingo, 7 en Acapulco, 3 en Iguala, y 2 en Arcelia.
- De **danza** se tienen 9 grupos; 6 en Chilpancingo, 1 en Acapulco, 1 en Iguala, y 1 en Arcelia.
- Se cuenta con 11 de **teatro**; 7 en Chilpancingo, 3 en Acapulco y 1 en Iguala.
- De artistas plásticos se trabajan 13; 9 en Chilpancingo, 1 en Acapulco y 2 en Iguala.

De los 43, solo 10 grupos artísticos reproducen y desarrollan música y danzas tradicionales de nuestro estado; pero es de señalar que 4 grupos son de danza folklórica que reproducen el mismo tipo de música y danzas.

Consideramos que nuestra Universidad contribuye a dar continuación a nuestras tradiciones como patrimonio cultural intangible, en aproximadamente un 10% de las danzas y bailes que se práctica en todo el estado de Guerrero.

A pesar de la función tan importante que cumplen los centros de arte y cultura en la formación integral de los estudiantes y del público externo, a nuestra área de Cultura y Artes, solo se le ha considerada en la UAGro, como un área de entretenimiento. Al personal que imparte talleres, no se le reconoce su actividad docente y con ello, se minimiza su formación académica y artística.

BIBLIOGRAFÍA.

- Altamirano Carmona, CARLOS; Díaz Terrones, CONFESOR; otros. CATÁLOGO ARTÍSTICO 2015. (2015). Dirección de Cultura de la Universidad Autónoma de Guerrero. Guerrero, México.
- Gatica Sánchez, GELACIO y Rodríguez Rodríguez, EVA. "Al son de los tlacoleros". REVISTA DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUERRERO. (2018). Núm. 10. Pag. 58. Guerrero, Mexico.
- EL ARRIERO. Revista de la Calendario de fiestas, rituales y ferias tradicionales del estado de Guerrero. Unidad Regional de Culturas Populares Guerrero. (Junio 2014). Núm. 34. Chilpancingo, Guerrero, México.
- Calendario de fiestas, rituales y ferias tradicionales del estado de Guerrero. Unidad Regional de Culturas Populares Guerrero. (2011). Guerrero, México.

Chilpancingo, Guerrero, México, 27 de octubre de 2020.

Propuesta de ponencia para la mesa temática:

Prácticas en la Protección del Patrimonio Cultural y Natural Universitario

a) M. C. y H. María Guadalupe Bermúdez Trejo, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana capítulo Durango.

b) Título de la ponencia:

El empleo de productos tradicionales como opción sostenible y saludable en el consumo de bebidas refrescantes y su difusión en la comunidad universitaria como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial: La cocina tradicional mexicana y su expresión local, La cocina tradicional duranguense.

c) Antecedentes:

En los últimos 50 años el consumo indiscriminado de productos ultraprocesados ha generado en la población mexicana de todos los sectores graves afectaciones a la salud, de manera que las dos principales causas de muerte en nuestro país están relacionadas con enfermedades prevenibles como son: la diabetes mellitus y las enfermedades cardiovasculares, siendo la obesidad una de las comorbilidades asociadas a estos dos padecimientos.

Una de las familias de productos industrializados que tienen mayor cobertura y aceptación en el territorio nacional, son las bebidas azucaradas, estas se integraron a la dieta cotidiana de los mexicanos desde hace décadas, de manera que, actualmente México es el país con el mayor consumo *per capita* de estos productos. En muchos casos, los refrescos han reemplazado a las preparaciones tradicionales elaboradas a base de productos naturales y locales. A la larga, esta situación puede resultar en la pérdida de conocimientos tradicionales así como de la biodiversidad asociada a los ingredientes necesarios para la elaboración de estas bebidas.

Ante la posibilidad de la pérdida de estos conocimientos que forman parte de nuestro sistema alimentario, es necesario reforzar acciones para una mayor promoción de la

protección y preservación de estos elementos que forman parte de nuestro patrimonio cultural.

d) Estado de la cuestión

Es indiscutible la necesidad de una mejora en los hábitos alimenticios de la población en general, dado que las estadísticas de morbilidad nos muestran que las principales causas de muerte están relacionadas con los estilos de vida y los hábitos en el consumo de alimentos. En los últimos 40 años la industria alimentaria, en pos de obtener mayores ganancias, ha buscado la manera de abaratar sus costos, en detrimento de la salud de la población, pues cada vez los productos resultan más dañinos y carentes de valor nutricional debido a los altos contenidos de azúcares, grasas saturadas, carbohidratos y/o aditivos.

En el caso de las bebidas azucaradas, la oferta de productos que se puede encontrar en las diversas cafeterías o máquinas expendedoras de la Universidad Juárez del Estado de Durango, está enfocada a la venta de productos industriales, los cuales, como he mencionado, presentan altos niveles calóricos. En muchos casos los alumnos, catedráticos y personal administrativo no tienen más opción que consumir esos productos, ante la falta de opciones disponibles en sus centros de estudio o trabajo.

La preparación de bebidas refrescantes forma parte de la cocina tradicional mexicana, son un elemento imprescindible a la hora de degustar los alimentos. Tradicionalmente han sido elaboradas con ingredientes naturales como: cereales, semillas, frutas o hierbas silvestres, en muchos casos de producción local. Con el pasar de los años y la fuerte oferta de bebidas embotelladas, así como de polvos para preparar bebidas instantáneas, esta práctica, si bien no ha desaparecido, sí ha disminuido drásticamente, situación que se ve reflejada en los diversos establecimientos dedicados a la venta de alimentos y bebidas, pues gran porcentaje de ellos se limitan a la venta de bebidas industrializadas.

A través del reconocimiento, respeto y valorización del Patrimonio Cultural Inmaterial: La cocina tradicional mexicana, en su expresión local, La cocina tradicional duranguense, se puede impactar de manera positiva en diversos ámbitos de la vida económica, social y

ambiental. Se requiere la sensibilización acerca de la necesidad de preservar la dieta tradicional, pues esta es sana y diversificada, además, de que permite la sustentabilidad, pues las técnicas de producción ancestrales están en armonía con el medio ambiente, por lo que permiten proteger la biodiversidad.

Actualmente, desde la dirección de Difusión Cultural de la Universidad Juárez del Estado de Durango y con la colaboración del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana capítulo Durango se está generando material audiovisual que se difunde por medio de las redes sociales, estas cápsulas denominadas: "LA CULTURA A TRAVÉS DE LOS SABORES", llevan a cabo una labor de sensibilización acerca de La Cocina Tradicional duranguense, en ellas se habla la historia, las costumbres y tradiciones en torno a este Patrimonio Cultural Inmaterial.

e) Problemática a presentar, en tres puntos básicos:

- En impacto negativo que el consumo de bebidas industrializadas tiene en la salud de la comunidad universitaria.
- La falta de oferta de productos saludables y sostenibles en las diferentes escuelas y facultades de la Universidad Juárez del Estado de Durango.
- La necesidad de reconocimiento y apropiación social de nuestro Patrimonio Cultural: La cocina tradicional mexicana, en su expresión local, la cocina tradicional duranguense.

f) Conclusiones y propuestas.

Como conclusión, el consumo de bebidas industrializadas ha causado ya afectaciones importantes en la salud de los duranguenses, es necesario modificar los patrones de consumo de estas bebidas. Si bien la situación ideal sería evitarlas, en muchos casos son la única opción de consumo, de manera que es necesario ampliar la oferta de productos poniendo a disposición de la comunidad universitaria opciones saludables. Es a través de nuestras

tradiciones gastronómicas que se puede resolver esta problemática, al retomar prácticas en torno a la preparación de bebidas refrescantes. Esto puede colaborar con el reconocimiento social de las propias tradiciones gastronómicas y su valoración como parte del Patrimonio Cultural en la comunidad universitaria así como incidir de manera favorable en la salud de la comunidad universitaria.

Se propone un programa piloto en la Facultad de Medicina y Nutrición de la UJED, donde se amplíe la oferta de bebidas refrescantes, es decir, que adicional a las bebidas industriales, se ofrezcan opciones saludables que formen parte de la cocina tradicional duranguense. Estas bebidas deberán ser elaboradas con productos locales y estacionales, para promover prácticas de consumo sostenibles. Al promover el empleo de productos locales y tradicionales para la elaboración de bebidas refrescantes, se espera colaborar de manera efectiva para modificar las costumbres en torno al consumo de bebidas industrializadas de alto nivel calórico en la comunidad universitaria.