



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

DEL 9 AL 11 DE SEPTIEMBRE DE 2020

MESA TEMÁTICA:
ESTRATEGIAS ACADÉMICAS DEL ÁREA DE TURISMO, GASTRONOMÍA
Y HOSPITALIDAD. PARTE III.
DISFRUTE Y USO SOSTENIBLE DEL PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL

11 DE SEPTIEMBRE, 11:15 H A 13:00 H



FUENTE: WWW.ILSC-ESPAÑOL.COM

COORDINACIÓN:



RED CONAET
DRA. CAROLINA GÓMEZ HINOJOSA



CONAET A.C.
MTRO. RAFAEL GUTIÉRREZ NIEBLA

CARACTERÍSTICAS Y FORMATO DE PONENCIA EN MESA TEMÁTICA

Participante

Natalia Santos

Instituto Culinario de México

Título de la ponencia

Somos GLOCAL- Pensando en global actuando en local

Área de la ponencia

La ponencia se adapta a la participación de estas 3 mesas

Mesa temática: La inclusión y el empoderamiento social desde el Patrimonio Cultural y Natural

Mesa temática: La Legislación Universitaria y el Patrimonio. Parte III: El archivo de la ciencia; los centros de investigación y preservación del patrimonio cultural universitario

Mesa temática: Estrategias académicas del área de turismo, gastronomía y hospitalidad. Parte III. Disfrute y uso sostenible del Patrimonio Cultural y Natural

Antecedentes

Cuando hablamos un pensamiento GLOCAL no podemos referirnos a la inmensa riqueza natural que nos rodea e ignorar su contexto social y cultural. Por lo tanto, llevar dicho concepto encamina de la mano uno principal el concepto de 'entorno' a la cocina lo cual supone, quizás, algo más profundo que cocinar con ingredientes locales. ¿Cómo presumimos un entorno que no conocemos bien?

Cinco palabras clave para abordar los temas básicos que definen la cocina de entorno y entender esta filosofía que le da valor a la gastronomía de proximidad.

Consciencia

Las nuevas generaciones de cocineros son cada vez más conscientes, el cambio de perspectiva proviene de un análisis interno movido por la pregunta: ¿cómo puedo ayudar a través de mi cocina? La realidad está afuera del restaurante. En la sierra, en el río, en el campo, en las luchas de los campesinos, en los productos olvidados, en las economías regionales que se enfrentan a las importaciones, en los procesos de producción, en el cambio climático o en lo que ofrece la tierra en temporada. Una realidad urgida de empatía, un entorno urgido de empatía.

Legado

El legado patrimonial gastronómico es de todos y de nadie; 'Onuestra tierra nos da mucho más de lo que sabemos. Entender que aún nos faltan productos nativos por conocer es el primer paso para reivindicar el silencio y el olvido con lo autóctono dentro y fuera de la cocina. Es un ejercicio de aprendizaje que ayuda a conectarse con la dinámica social y económica de la tierra y sus productores.

Identidad

La cocina de entorno invita a una amistad entre el cocinero y el campo. Ese vínculo ha permitido que cada vez más cocineros desarrollen una identidad propia en la cocina. Inspirados en recetas ancestrales, haciendo visible historias reales y demostrando que se puede alta cocina con productos locales.

Transformación

Es necesario considerar la cocina como un motor de desarrollo social. Elegir productos locales no solo beneficia a las economías regionales, también ayuda a mejorar la calidad de vida de una comunidad y a revitalizar nuestra autoestima gastronómica. Cada aporte garantiza que nuestra gastronomía sea sostenible en los próximos años.

Pedagogía

Expresar la esencia del entorno en platos exquisitos no es todo. Transmitir el mensaje que hay detrás de la cocina de entorno requiere una labor pedagógica con el comensal que lo lleve a valorar y redescubrir los sabores de su propia tierra.

Estado de la cuestión

Basados en un entorno educativo en construcción continua y en un rubro cuyo eje fundamental es la cultura, se busca mostrar como la academia puede adaptar la cultura a su educación profesional en la gastronomía.

Se puede definir la glocalización desde una perspectiva económica o cultural lo cual se refiere a la persona o grupo que está dispuesta y es capaz de "pensar globalmente y actuar localmente".

Cuando hablamos de glocal a nivel gastronómico estamos hablando de utilizar técnicas globales, como bien sabemos tenemos un sin fin a nivel gastronómico que partieron históricamente de los lineamientos franceses de Auguste Escoffier que rigen la mayoría de sistemas educativos como promotor de las técnicas aplicadas, pero también estamos hablando de cómo adaptar dichas técnicas a nuestro producto local, utilizando un lema cocina de entorno, lo cual describe la reivindicación de los productos nativos.

Vale aclarar no se está dejando un lado el énfasis de la adaptación de técnicas regionales y ancestrales...Eso es otro tema.

Durante mi carrera uno de mis lemas educativos ha sido mostrar la importancia del valor de nuestros productos, y el mayor reto es mostrarle a la generación actual lo importante que es darle dicho valor y su importancia, ya que es el alma de cada país y la esencia de cada cocinero representada en una cultura.

¿Pero como antojarlos y mostrarles lo infinito que se vuelve la utilización de nuestros propios productos?

Mi profesión esta encaminada a la creación de experiencias en el sector de la pastelería, yo no hago postres hago experiencias dulces, cuando hablamos de crear experiencias estamos evocando historias, estamos buscando transportar al comensal a un entorno completo a través de sabores, sensaciones y estímulos neurosensoriales.

Si nos trasladamos a la educación y formación de profesionales en gastronomía hoy día somos una carrera en potencia basada en la neuroeducación, a la creación de experiencias activas y positivas en el aula a través de la experimentación.

Y hablar de esto evoca varios temas en común como la importancia de la creatividad en la construcción gastronómica.

La cocina Creativa, se trata de incorporar la creatividad e innovación en la creación de nuevos platos donde el contraste entre los sabores, la experimentación y la presentación del mismo tiene mucha importancia y es una pauta para poder introducir dichos conceptos La cocina experiencial es uno de los ejes fundamentales que utilice para mostrar dos de mis proyectos de investigación los cuales son sobre mi patrimonio cultural, y como los he llevado a ponencias internacionales.

El Café es uno de los productos insignia de los colombianos, tristemente solo por nacionalismo lo defendemos desconociendo mucho de la cultura que existe en su trasfondo, con BAILEYS Colombia tuve la oportunidad de hacer un viaje de inmersión durante 3 meses conociendo diferentes cultivos de café de sectores poco conocidos de nuestro país, como la sierra nevada de santa marta.

Donde el reto era poder crear consciencia y contar que significa un café en nuestra mesa, porque es tan importante y mostrar ese sentido de pertenencia con argumentos en los jóvenes y así poder inspirarlos.

Tuve la oportunidad de conocer productores locales que me hicieron vivir experiencias únicas y extraordinarias, dicha investigación se mostró bajo dos segmentos en una de las ferias dulces más grandes de Latinoamérica la Sweet Fair en el año 2018 donde se realizó una clase tecno emocional de dicho postre y contamos como el valor por el producto puede hacer de su consumo una experiencia significativa.

Como comer un postre en una tasa y que sepa tanto a café como si fuera gota a gota.

La segunda investigación se realizó con el Aguacate postre que se volvió un viral de Colombia a España y Estados Unidos por quien lograba el mejor postre de aguacate real contando su historia.

El aguacate es uno de los productos de exportación en Colombia pero reinventarlo hasta un postre resulta ser una experiencia diferente, ya que no solo se habló de su producción, sus propiedades y exportación si no desde su cultivo.

A dicho proyecto se asoció un segundo. Una gira que se dio en 5 ciudades de Colombia con más de 275 inscritos hablando de la era del concepto donde se involucró artesanos en el desarrollo de vajillas para el master class y como hablar de cultura va desde la compra del producto hasta el plato.

Lograr hacer actividades como estas lograron posicionar mi trabajo y otorgarme un reconocimiento como una de las pasteleras más jóvenes que busca posicionar el producto Colombiano en la alta pastelería global.

Logrando así lo más positivo, jóvenes más interesados por sus productos, que respetan las técnicas, que buscan potenciarlas y mostrarlas bajo la concepción, de que hablar de patrimonio y cultura no solo se hace desde la asignatura que lleva el título de nuestro país como un cocina Mexicana 1 o Cocina Colombiana 1 si no que desde cualquier área se puede generar esa adaptabilidad.

Dejando una vez más la huella que no existe **modernidad sin tradición** y que la diferencia se marca desde la educación gastronómica.

Desde mi área no solo como profesional en gastronomía y Pastry chef, si no como pedagoga he construido el contenido educativo y diseño curricular de dos instituciones de formación profesional en Colombia ubicadas en 3 ciudades diferentes, donde se ha enfocado el amor por la cultura como una de las características principales para la construcción de una gastronomía sólida, tenemos mesa educativa de la mano de los productores dulces locales para así tener el rescate del producto, tenemos cocineros ancestrales en regiones como Barranca formándose como cocineros para así obtener el rescate y entendimiento de técnicas.

La creación de espacios de trabajo con mesa abierta a nivel cultural en sector turismo y educativo genera un mayor crecimiento del alumno, no solo a nivel cognitivo si no a nivel de crecimiento y potencialización de todas sus habilidades, tanto investigas, de formulación, escritura, análisis y experimentación.

Logrando así una experiencia educativa más significativa.

Al llegar al instituto culinario de México mi objetivo es incentivar a los jóvenes al amor y aprovechamiento del producto regional, a conocer su cultura y entender que en la gastronomía no existen límites para potenciarla, sin importar cuál sea tu línea de trabajo tú puedes hablar de sostenibilidad, cocina de entorno y de hacer GLOCAL en ella.

A la fecha hemos logrado hacer dos proyectos gastronómicos en el área de pastelería avanzada, uno sobre el uso de plantas silvestres mexicanas utilizados en la confitería y el reconocimiento de la historia de los dulces poblanos adaptados a la alta pastelería.



II ENCUENTRO NACIONAL UNIVERSITARIO
SOBRE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL

**Bodas temáticas como alternativa de disfrute y uso sostenible del patrimonio cultural
de Chiapas.**

**Universidad Autónoma de Chiapas
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas**

**Dr. José Rodolfo Mundo Gómez.
Dra. Carolina Gómez Hinojosa**

rodolfo.mundo92@gmail.com

a) Antecedentes

De acuerdo a María Del Pilar Elizondo Zenteno, et.al (Zenteno, 2015, pág. 60) en su libro Historias de vida destacan que Chiapa de Corzo fue originalmente poblada por “la etnia Soctona, llamados por los aztecas cómo los Chiapas, lo que significaba agua que corre debajo del cerro. Su nombre en esa época era Soctón Nandalumi”. (Díaz, 2000, p.1). Ciudad considerada pueblo mágico, derivado de sus atributos simbólicos, historia, cotidianidad o la magia que emana de sus manifestaciones socioculturales, se ubica a quince minutos de la capital chiapaneca. Su entrada es custodiada por las esculturas de una chiapaneca y un parachico, ambas trabajadas en bronce, obra del artista Gabriel Gallegos.

La tradicional Fiesta Grande de Chiapa de Corzo tiene lugar del 4 al 23 de enero de cada año en esta localidad mexicana. La música, la danza, la artesanía, la gastronomía, las ceremonias religiosas y las diversiones forman parte de esta festividad en honor de Nuestro Señor de Esquipulas y de dos santos del catolicismo, San Antonio Abad y San Sebastián, siendo especialmente honrado este último. Las danzas de los parachicos –término con el que se designa a la vez a los bailarines y al tipo de baile que ejecutan– se consideran una ofrenda colectiva a los santos venerados. Los bailarines recorren toda la localidad llevando las imágenes santas y visitando diversos lugares de culto, y sus danzas comienzan por la mañana y finalizan de noche. Con máscaras de madera esculpidas, tocados con monteras y vestidos con sarapes, chales bordados y cintas de colores, los bailarines van tocando unas sonajas de hojalata llamadas “chinchines”. Los dirige un patrón portador de una máscara de expresión severa, una guitarra y un látigo, que toca la flauta acompañado por uno o dos tamborileros. Durante la danza, el patrón entona loas a las que los parachicos responden con aclamaciones. La danza se transmite y se aprende al mismo tiempo que se ejecuta: los niños que participan en ella imitan los movimientos de los adultos. (UNESCO, 2010) Y está estrechamente relacionada con una adinerada

señora llamada doña María de Angulo. Inscrito en 2010 (5.COM) en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Cabe destacar que también se identifica la gastronomía Mexicana como patrimonio, en especial con la “comida grande” que es un guiso de pepita con tazajo, comida tradicional que por costumbre se les sirve a los parachicos e invitados.

b) Estado de la cuestión

Preparar una boda temática requiere tener claridad en ciertos aspectos fundamentales que serán determinantes al momento de escoger la decoración y todo lo que involucra el evento.

Una boda temática, una celebración distinta a la que estamos habituados y totalmente personalizada, ya que se hace al gusto y el estilo de la pareja. Para que sea temática es importante pensar en todos los detalles para que en el conjunto se vea claramente de qué trata la boda. Una vez que penséis el tema hay que organizar cada parte con mucho cuidado, empezando por el lugar de celebración. Este espacio debe representar muy bien la temática elegida o si no es así, al menos intentar decorarla de tal manera que encaje perfectamente se cree la atmósfera que queramos. (Relaciones, 2019) En el estado de Chiapas encontramos a la “Danza de los Parachicos”, cuya importancia cultural se vio galardonada en el 2010 cuando se logra el nombramiento de patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO.

Esta tradición del parachico cuenta con orígenes prehispánicos, sin embargo, la tradición data del siglo XVII, con la llegada de la imagen de San Sebastián Mártir a la entonces Villa real de Chiapa o Chiapas de los indios y la edificación de su templo, concluido en el S. XVII; según el mito cuenta que un día una hermosa mujer buscaba cura para su hijo enfermo, pero después de haber visitado médicos y curanderos, no consiguió aliviarlo. Alguien le dijo que fuera a Chiapas donde seguramente

encontraría la cura, entonces ella se trasladó con todo y servidumbre. (Desconocido, 2010)

Parachicos son aquellos personajes que usan una máscara de madera, sarape de colores y una sonaja ya sea de lámina o de morro, llamado chinchín, los cuales salen por las calles a bailar al son del tambor y de flauta de carrizo también llamado pito. Mientras salen a bailar por las calles, visitan diferentes casas e iglesias que tienen a los santos, a los que se les ofrece un tipo de ofrenda con el baile. Los parachicos se acercan a ellos para tocarlos, persignarse y agradecerles por lo que les ha dado. Es tal la cantidad de parachicos (más de un 50 por ciento de la población sale a bailar), que necesitan un guía, es por eso que existe el patrón de los parachicos; cargo que se va pasando de generación en generación. Antes de ser nombrado como el nuevo patrón, debe de ser aceptado por la comunidad y ser un ejemplo de vida para ellos. (Crónica, 2006)

En las materias relacionadas con patrimonio cultural y natural, o materias de animación turística se han retomado los fundamentos para generar un acercamiento de los alumnos a la cultura local, para lograr un concepto real del valor cultural que tienen nuestras tradiciones en la sociedad. Por lo anterior se han hecho propuestas relacionadas a las actividades turísticas que podrían funcionar como motores activos para la preservación de esta identidad cultural por medio del acercamiento y estudio de nuestras raíces.

A continuación se describe el proceso de como se generó una boda temática Chiapacorcesa, destacando la importancia de la identidad de un pueblo y sus costumbres y tradiciones en donde participan con bailes, diálogo, música de marimba y exclamaciones.

La “Boda Chiapaneca” es una propuesta que se originó en un proyecto integrador de la materia de animación y recreación turística, que propone la temática de la

Fiesta grande de Chiapas de corzo, procura utilizar sus elementos culturales más importantes como lo es el traje del parachico, el vestido de la chiapaneca en bordados originales de gala y una serie de actividades relacionadas con las costumbres del pueblo, las cuales se van ejecutando durante el festejo y se van explicando tanto las reglas, procedimientos, origen e importancia cultural.

La presentación de la propuesta se hizo pública durante el evento del “Animafest”, que es un evento académico, abierto al público, que sirve para los alumnos como un espacio donde deben demostrar su creatividad y talento en la ejecución de sus propuestas de productos de animación que pueden ser insertados en el ámbito turístico. Cabe mencionar que la “Boda Chiapaneca” fue la propuesta más aplaudida ya que generó mayor relación creatividad – efectividad con la materia.

c) Problemática a presentar

Desconocimiento del valor patrimonial: Durante el desarrollo de las materias de patrimonio y afines, es perceptible un asombro por parte de los alumnos al descubrir que formamos parte del listado de patrimonio cultural, sobre todo que las posibilidades de crecimiento profesional que esto nos brinda. Ya que los alumnos realizan indagaciones sobre los temas relativos a las UNESCO, sus convenciones y su funcionalidad para beneficio de la actividad turística, se motivan y comienzan a echar a volar la imaginación para formular propuestas de gestión que nos permitan disfrutar de nuestra tradición de forma sostenible en los niveles: social, cultural y económico. Desconocen de la declaratoria y las costumbres y tradiciones de una boda chiapacorcesa Las historias de vida de los personajes importantes de la cultura en Chiapas no son conocidas. Familiarización universidad - patrimonio

f) Conclusiones y propuestas

Se concluye la importancia de generar conocimiento en los alumnos para el uso y disfrute del patrimonio cultural de Chiapas, generando competencias profesionales

que les permita participar en el sector productivo y/ o generar una empresa de animación para la atención de eventos como congresos, convenciones, seminarios, muestras gastronómicas, festivales entre otros.

Se requiere de gestionar proyectos de investigación para la documentación científica y fundamentación teórica para la creación de más actividades de animación. Se debe impulsar una mayor incidencia en la docencia, extensión, vinculación e investigación para documentar las alternativas de la producción de la animación turística y generar competencias profesionales.

En la extensión y difusión se exhorta a una mayor participación con representaciones en municipios y eventos nacionales. Al situar a los estudiantes en esta realidad, aportan a la posibilidad de crear proyectos de vida, que dan capacidad de desempeño, esperanza y sentido de futuro a las nuevas generaciones. La organización de eventos y en específico de bodas temáticas, es una propuesta que podría generar una oportunidad para compartir la cultura local con los turistas o parejas que decidan vivir una experiencia única que va de la mano con la promoción cultural.

El Uso alternativo de las bodas temáticas en México se está convirtiendo en la mejor opción para bodas, la evolución de este segmento de mercado ha cobrado tal importancia que actualmente la gran mayoría de los hoteles y resorts cuentan con un equipo especializado para la atención de las parejas, además de las locaciones y servicios adicionales. En base a datos compartidos por WeddingWire y TripSavy en USA se realizan cada año cerca de 350,000 bodas de las cuales el 25% son bodas de destino, de las cuales se estima que el 60% de las mismas se realizan en algún destino de México y generan una derrama económica de más de \$ 30 millones de dólares anuales. (Torres, 2019)

Bibliografía

- Crónica, D. I. (Noviembre de 2006). Fiesta de parachicos, cuando Chiapa de Corzo se viste de luz. *Diario la Crónica*.
- Desconocido, G. M. (2010). *Los parachicos. Tradiciones y leyendas de Chiapa de Corzo (Chiapas)*.
- Relaciones, T. (Agosto de 2019). *¿Qué es una boda temática?* Obtenido de http://www.tnrelaciones.com/cm/preguntas_y_respuestas/content/298/4020/es/que-es-una-boda-tematica.html
- Torres, K. M. (2019). *Entorno turístico*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/panorama-de-bodas-destino-en-mexico/>
- UNESCO. (4 de enero de 2010). *unesco.org*. Recuperado el agosto de 2020, de Los parachicos en la fiesta tradicional de enero de Chiapa de Corzo: <https://ich.unesco.org/es/RL/los-parachicos-en-la-fieta-tradicional-de-enero-de-chiapa-de-corzo-00399>
- Zenteno, M. D. (2015). *Historias de vida una breve mirada al pasado*. Tuxtla Gutiérrez: UNACH.

II ENCUENTRO NACIONAL UNIVERSITARIO SOBRE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL

M. H. M. M. Benjamín Ernesto Ramírez Araujo

Lic. En Gastro. Raúl Sánchez del Castillo

Universidad Autónoma del Estado de México, adscritos al centro universitario Tenancingo.

TÍTULO “Reconocimiento y adaptación de los elementos patrimoniales en la alimentación virreinal: experiencias en la realización de muestras gastronómicas escolares”

ANTECEDENTES Como parte del proceso formativo, en la Licenciatura en Gastronomía, el reconocimiento y apropiación de los elementos alimentarios, tanto internacionales como nacionales, van de la mano con la exposición de sucesos históricos. A través de estos es posible hilvanar años, nombres, acontecimientos con ingredientes, platillo, costumbres, etcétera; y nos permiten entender nuestro presente, así como el por qué comemos lo que comemos. Más allá de los objetivos de las Unidades de Aprendizaje, la parte medular en la enseñanza de la historia alimentaria es atraer al estudiante para que, no solamente conozca el posible origen de un platillo o una tradición culinaria; sino, además, se apropien de estos elementos, los lleve a la práctica y refuerce su sentido de pertenencia, su identidad.

De manera paralela, el estudio de los procesos de producción le permite, al alumno, contextualizar los distintos aspectos de la planeación y elaboración del menú. En este caso se considera la propuesta de menú, en concordancia con la temática, el ajuste de las recetas, la selección de insumos, el tipo de losa y cristalería, animación, ambientación, etc.

Pero, además, se desea empiecen a dominar la producción, la división del trabajo, los tiempos y movimientos, para lo cual se realizan ensayos que permiten perfeccionar las técnicas y con las adecuaciones pertinentes, para que los invitados degusten y aprecien el menú, al tiempo de entender el contexto y descubrir nuevos saberes. De esta manera nace la idea de vincular la investigación histórica de la alimentación virreinal con la planeación y análisis de los procesos de producción; donde, la primera, establezca la temática a desarrollar y, la segunda, actúe como la estrategia a ejecutar.

ESTADO DE LA CUESTIÓN. Parte de los objetivos de la Licenciatura es acercar a los alumnos elementos patrimoniales identitarios llevados a la práctica, de esta manera se les dota tanto de herramientas teóricas como prácticas. Sin embargo, una de las problemáticas mayormente identificadas son el desconocimiento de aquellos aspectos identitarios de sus

regiones; desde ingredientes, técnicas, fiestas asociadas a la elaboración de dichos platillos y hasta el propio aspecto son desconocidos, lo cual infiere una pérdida de tradiciones.

De acuerdo con Sierra (2011), dicha problemática puede estar asociada al cambio en los hábitos alimenticios, y en el que podemos colocar a los horarios escolares como parte de dichas causas; ya sea por falta de tiempo o mala coordinación, alguna o todas las comidas se realizan fuera de casa y con alimentos procesados o en forma de comida rápida. Esto provoca una desvinculación entre los adolescentes y sus raíces nativas, lo que compromete tantos los objetivos de estudio como el futuro del recetario popular mexicano.

Por otra parte, como comenta la Dra. Catharine Good (2013), la industrialización de la cocina da paso a cambios en la cultura alimentaria, donde la modernidad es sobreentendida como sustitución en los hábitos alimentarios tradicionales. Así el actuar académico debe emprender actividades que, auxiliien en retomar prácticas alimentarias tradicionales. Y que parten de dos elementos, el histórico y el práctico; tal y como lo explica el historiador Massimo Montanari, es a través del lenguaje que los sistemas alimentarios transmiten tradiciones e identidad al grupo; y estos están ligados a la historia, de la cual también ahonda, pues por medio de esta, solo se explica cómo se modificó el patrimonio alimentario y, a su vez, se fue reconfigurando, hasta el punto como lo reconocemos actualmente.

De esta manera se plantea, a través de actividades teórico-prácticas, estimular al estudiante, con retos de investigación y aplicación de datos históricos. Tal cual lo plantea la Dra. Hilda Patiño (2009), basada en los trabajos de Piaget y Vygotsky; donde el docente presenta al alumno una serie de desafíos intelectuales, para ser ordenados y resueltos de con las herramientas dadas, para, finalmente, construir estrategias para vayan de una idea hasta un esquema complejo, o sea la muestra gastronómica aterrizada en la época virreinal.

Sin embargo, al tratar de documentarnos sobre las estrategias teóricas para dicha actividad nos encontramos un mínimo de referencias, basicamente reportes o trabajos de titulación elaborados por el ala pedagógica y aplicada en niveles básicos de educación, en su mayoría. No así en el ámbito culinario, donde tenemos como pioneros a Yuri de Gortari y Edmundo Escamilla, quienes, a partir del 2002 (Sentíes, 2012), desarrollaron cenas temáticas en el

Alcázar del Castillo de Chapultepec, acompañadas por tertulias y charlas históricas. Y que se complementa con el proyecto del primer museo de gastronomía mexicana, que se desarrolla dentro del Bosque de Chapultepec (Monterrubio, 2020), y que planea, en voz del chef Ricardo Muñoz Zurita, tener actividades lúdicas, así como muestras gastronómicas.

De ahí la necesidad de plantear el estado de la cuestión desde las ópticas referentes a la identidad, el patrimonio, la cultura, la antropología, entre otras.

PROBLEMÁTICA. Es a partir de estos vacíos pedagógicos que nos preguntamos ¿Es posible realizar un reconocimiento y adaptación de los elementos alimentarios patrimoniales mediante una muestra gastronómica escolar?, y que parte de las Unidades de Aprendizaje Sistemas de producción de Alimentos y Bebidas y Patrimonio Gastronómico Virreinal. Ya que durante el semestre planea una muestra gastronómica con temática virreinal. De manera paralela se sustenta el evento bajo los criterios del sistema de producción.

Como parte de nuestra metodología abordamos tres aspectos básicos:

- Investigación y selección de recetas
- Actualización de recetas y reconfiguración del recetario
- Planeación y ejecución del evento

Primero se considera la investigación del recetario novohispano, basado en 4 documentos básicos: Recetario Mexiquense, Dominga de Guzmán; Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, Gerónimo de San Pelayo; Recetario Novohispano, Anónimo; y Sor Juana en la cocina, de Mónica Lavín y Ana Benítez. Los estudiantes tienen acceso a las fuentes, para que lean y seleccionen hasta 4 recetas (Entrada, platos fuertes 1 y 2 y postre).

A continuación, se actualizan las recetas, para ello los alumnos investigan si aún están vigentes en la alimentación contemporánea. Seguido de una conversión en cuanto a medidas y pesos de ingredientes, lo que representa un reto, pues la escritura de la época difiere de la actual. Para esto se usan tablas de conversión, para validar tanto cantidades como etimología. Una vez realizada la actualización se hace la estandarización del recetario. A partir de este momento los alumnos realizan, pruebas de menú, siempre y cuando no

modifiquen de manera relevante la receta original, pues la intención es que tanto ellos reconozcan los sabores, texturas y olores de la época que se busca emular. Es importante remarcar que se valoran y se corrigen las técnicas y la sazón, tomando en cuenta los puntos de vista de alumnos y un grupo de compañeros docentes. Gracias a este arduo trabajo se detallan porciones, temperaturas, orden y presentación, entre otros que permiten a los alumnos desarrollar sus habilidades.

De manera paralela se planifica lo que será una representación en vivo, en la cual se contarán con invitados tanto de los propios estudiantes como autoridades del centro universitario. De manera práctica se cotiza la renta de mantelería, loza, cristalería, decoración y musicalización; así como la redacción de un guion, con la contextualización tanto del evento como de los platillos y las bebidas en maridaje a presentar.

Una vez terminadas las pruebas de menú se afinan detalles, como la entrega de invitaciones a familiares y autoridades académicas, compra de materias primas y decoración, y asignación de actividades por estudiante o brigada de trabajo. Un día antes de la presentación se hace una serie de ensayos, para determinar tiempos y movimientos.

Posterior a la terminación de la muestra, se realiza una plenaria para valorar los alcances, los aciertos y las áreas de oportunidad, para ello se realiza una pequeña encuesta de calidad entregada a los invitados y se comparten las impresiones.

CONCLUSIONES Y PROPUESTAS. Luego de trabajar durante 4 años ocasiones, con diversos grupos, se han desarrollado 8 proyectos de manera interdisciplinar, como resultado, se han tenido grandes y muy gratas experiencias, en todos los sentidos, desde las investigaciones y las preparaciones, así como con la realización integral de los eventos. Tanto los docentes como los invitados y nosotros mismos, nos hemos llevado muy buen sabor de boca con los resultados.

Desde luego que surgen detalles, que se deben corregir y situaciones en las cuales los docentes deben intervenir para apoyar con el orden, pero se busca que ellos tengan la experiencia y se hagan responsables de sus acciones y omisiones. Por otra parte, es de reconocer la entrega e interés que muestran los participantes durante todo el proceso,

desde la lectura de aquellas notas de cocina, las pruebas de menú y lo que representó la época Virreinal en la confección de la alimentación actual; por lo tanto, resulta llamativo para la identificación y adaptación de los elementos alimentarios.

El reto será incentivar a los jóvenes para que sigan interesándose y puedan articular investigaciones más profundas para su titulación o como parte de estudios de posgrado; y desarrollar servicios en los que se puedan autoemplear, al tiempo de dar a conocer el patrimonio culinario virreinal y apropiándose de la cultura nacional.

Ref.

- Good, Catharine. Capítulo 18 Consideraciones finales. En Good, Catharine. Y Corona de la Peña, Laura. (Coord.) (2013) Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas. Ed. Instituto Nacional de Antropología e Historia. México. Pp. 325-343.
- Montanari, Massimo. (2004) La comida como cultura. Ed. TREA. España. Pp. 110-111
- Monterrubio, Paola. (2020) Abrirán museo de gastronomía en Chapultepec. El Universal. <https://www.eluniversal.com.mx/menu/el-bosque-de-chapultepec-abrira-museo-de-gastronomia-mexicana>
- Patino, Hilda. La educación como nutrición. Vigencia de la metáfora constructivista en tiempos de deconstrucción. En Mendoza, Carlos. (Coord.) (2009) Pan, hambre y trascendencia: diálogo interdisciplinar sobre la construcción simbólica del comer. Ed. Universidad Iberoamericana. México. Pp. 126-127.
- Senties, Karla. (28 de agosto de 2012) Celebran 10 años de Los Sabores de la Historia en el Castillo de Chapultepec. Saborearte. <http://www.saborearte.com.mx/celebran-10-anos-de-los-sabores-de-la-historia-en-el-castillo-de-chapultepec/>
- Sierra, María. Capítulo 11. Adolescentes y comportamiento alimentario. En Espeitx, Elena. (Coord.) (2011) Sabores Culturales. Ensayo sobre alimentación y cultura. Ed. Ediciones de Intervención Cultural/Montesinos. España. Pp. 183, 261,266

a) Nombre del participante:

MPDC Darío Eduardo Ortiz Quijano, Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital, Profesor de Tiempo Completo.

b) Título de la ponencia:

El sagrado laurel y el cerro de las Cruces: memoria biocultural en Tezontepec de Aldama, Hidalgo.

c) Antecedentes:

El hombre se apropian del territorio y de los recursos que este les proporciona, las sociedades humanas a lo largo de su historia se han integrado a los paisajes que los rodean dotándolos de significados, símbolos y valores comunes estableciendo de esta manera un vínculo entre el hombre, la cultura y el medio natural.

Una de las ceremonias más tradicionales conmemorada en la población de Tezontepec de Aldama, es la de la aprehensión de Cristo ligada a un ritual conocido como “el Santo Huerto” en el que participan los varones del pueblo incluyendo a jóvenes y adultos quienes realizan una legendaria peregrinación hasta una montaña que se localiza al norponiente de Tezontepec denominada como “el Cerro de las Cruces”. El ritual se ha practicado ininterrumpidamente por herencia, para sus participantes, es una forma de fortalecer los vínculos sociales y religiosos.

El tema central del presente artículo es la descripción etnográfica sobre las ceremonias tradicionales anteriormente mencionadas recreadas por el grupo recolector del laurel para el Santo Huerto en Tezontepec de Aldama, Hidalgo. Los rituales están asociados a la tradición religiosa conmemorada por la comunidad durante la Semana Santa. Cabe destacar que la población se localiza dentro de la región del Valle del Mezquital un territorio rico en expresiones culturales relacionadas con el pueblo otomí.

El campo particular de estudio de esta investigación es la búsqueda de símbolos de referencia del patrimonio cultural inmaterial manifestados a través de la religiosidad popular que permite la existencia de expresiones culturales producto del sincretismo otomí – cristiano, así como la apropiación del territorio y de los elementos paisajísticos que lo componen, de gran riqueza

histórica e identitaria. Esta investigación tuvo como actividades principales la recopilación, análisis e interpretación de la memoria histórica existente en la comunidad de Tezontepec como parte del conjunto de prácticas tradicionales relacionadas con el ritual del Santo Huerto. Los resultados de la investigación que se presentan tienen la intención salvaguardar y promover esta tradición como patrimonio cultural inmaterial, fortaleciendo la identidad cultural de la población.

d) Estado de la cuestión:

Tezontepec es la cabecera municipal de Tezontepec de Aldama en el estado de Hidalgo, situado en una llanura rodeada de algunos cerros, dentro de la región suroeste del Valle del Mezquital (Ayuntamiento Municipal de Tezontepec de Aldama 2012 – 2016, 2012). El ritual del Santo Huerto se ha practicado ininterrumpidamente a lo largo de varias generaciones para sus participantes es una forma de fortalecer los vínculos sociales y religiosos, para ello los varones del poblado realizan una peregrinación hasta una montaña que se localiza al norponiente de Tezontepec denominada como el cerro de “Las Cruces”, una elevación montañosa que forma parte de la sierra del Xhití, territorialmente compartida entre las comunidades de Tezontepec, Tepetitlán, Alfajayucan y Chapantongo (Fig.1), el conjunto de cerros donde se encuentra el de las Cruces, posee un ecosistema de tipo matorral xerófito y bosque de encino (Bertolini et al., 2012), ambos representativos de la biodiversidad en el Valle del Mezquital.

En la actualidad, la peregrinación al cerro de las Cruces que llevan a cabo los recolectores del laurel, inicia el Miércoles Santo, fecha en la que se concentran alrededor de sesenta hombres de diversas edades procedentes de la comunidad; en el pasado acudían solamente dos o cuatro partiendo en la madrugada del jueves durante la sexta semana de Cuaresma para regresar al medio día y continuar con la ceremonia de la elaboración huerto.

La peregrinación al cerro implica ciertos riesgos para los participantes como por ejemplo el desafío a la naturaleza; han sido sorprendidos con tormentas, granizo, fuertes vientos, serpientes de cascabel, resbalones de compañeros por los barrancos y los propios límites que físicamente experimentan, como el cansancio, el agotamiento, el hambre y la sed, afortunadamente no se han registrado accidentes con consecuencias lamentables.

Los árboles de laurel se encuentran distribuidos en diversas partes de la montaña; de acuerdo con las memorias de los ancianos que todavía viven, hay recuerdos de los hombres que hacia 1928 realizaban la peregrinación a este cerro para cortar el laurel. La hora de partida es alrededor de las seis de la mañana, el punto de reunión es el domicilio de la familia Rojo Aguilar hasta donde llega un camión que llevará a los hombres al pie del cerro; al arribar al lugar elevan una oración con el fin de invocar la protección divina para llevar a buen término la colecta del laurel (Fig.2). En el pico más alto del cerro se localizan tres cruces de madera de encino que cada año reciben la veneración del grupo recolector, para ello se dan a la tarea de limpiar y ornamentar las cruces, posteriormente realizan cultos de veneración frente a ellas. Después comienzan con la búsqueda de las ramas de laurel, en la noche del día miércoles pernoctan en un campamento localizado al pie del cerro, donde conviven, comparten alimentos y se divierten; al día siguiente antes de comenzar el camino de regreso, elevan una oración de agradecimiento a la divinidad que para ellos está presente en la montaña por haberles permitido obtener las ramas de laurel. Antes del mediodía del Jueves Santo deberán descender en su totalidad del cerro para comenzar con una procesión de recibimiento del grupo y del laurel que es encabezada por un estandarte con una pintura que representa “la oración de Cristo en el huerto de los olivos”, el acto religioso culmina en el domicilio donde tradicionalmente se elabora el huerto.

e) Problemática a presentar:

La metodología que se aplicó para desarrollar la investigación se fundamentó en dos técnicas de investigación de tipo etnográfica que se encuentran recopiladas en la obra de Jesús Galindo (1998), mismas que son sugeridas para desarrollar una investigación en sociedad, estas son la observación etnográfica y la entrevista.

El proceso metodológico para la observación etnográfica se aplica sugiriendo tres pasos en el trabajo campo, estos son la construcción de la monografía regional, la exploración etnográfica y la recopilación de las historias de vida (Galindo, 1998), el principal motivo por el cual se eligió esta técnica de investigación fue porque se presenta como un proceso de promoción de la identidad cultural (Galindo, 1998:360). En Tezontepec se llevaron a cabo cinco periodos de

trabajo de campo dentro del contexto festivo en la temporada de Semana Santa entre los años 2012 y 2016 estableciendo vinculación directa con el Grupo Recolector del Laurel con cuyos integrantes se llevaron a cabo actividades para observar las prácticas, comportamientos y la vida ritual de la comunidad así como los actores sociales con los que se tuvo comunicación durante el desarrollo de las mismas.

Los principales resultados generados por la técnica de observación etnográfica se centraron en establecer una comparación entre el pasado de las prácticas religiosas realizadas durante la Semana Santa por el Grupo Recolector de Laurel con las actuales, basándose en los testimonios recopilados donde se describe la memoria histórica y lo observado durante la conmemoración de las prácticas culturales.

La técnica de entrevista aplicada durante la investigación se basó en la metodología que propone Francisco Sierra (1998). Las entrevistas se efectuaron durante los meses de abril, mayo y junio del año 2012, en julio de 2013, en febrero de 2014 y en marzo de 2016 dentro de la comunidad de Tezontepec, fueron realizadas principalmente a integrantes del Grupo Recolector del Laurel, siendo un total de 48 personas entrevistadas, la selección de personas se consideró de acuerdo a los siguientes aspectos:

1. Representantes de las comisiones o cargos principales dentro del Grupo Recolector de Laurel.
2. Personas recomendadas por el Grupo Recolector del Laurel.
3. Personas mayores de 60 años que tuvieran alguna relación con el Grupo Recolector del Laurel o con la festividad de Semana Santa en Tezontepec.
4. Personas jóvenes o adultas que tuvieran algún vínculo con el Grupo Recolector del Laurel o con la festividad de Semana Santa en Tezontepec.

Todas las entrevistas aplicadas fueron abiertas, en el caso de las personas de mayor edad se les avisó con una semana de anticipación para determinar la fecha exacta en la que tendrían mayor disposición de conversar, así como el tema específico del cual se trataría la entrevista. La información que se buscó recopilar mediante las entrevistas se centró en los siguientes puntos:

1. Descripción de las actividades que realizan: fechas, preparación, desarrollo y conclusión de cada una.

2. Antecedentes históricos: organizadores y participantes del pasado, contexto histórico social dentro de la comunidad en la que surgió dicha ceremonia, cambios principales entre los festejos pasados y los actuales.

3. Símbolos y significados de las ceremonias.

4. Motivos por los cuales el entrevistado participa y lleva a cabo la ceremonia.

5. Expectativas a futuro de la festividad y principales problemas que observa para su conmemoración en el presente.

El método de entrevista permitió conocer especialmente las opiniones de los integrantes del Grupo Recolector del Laurel, sus necesidades, expectativas y preocupaciones en torno a la festividad. De igual manera de otros actores que no forman parte del grupo pero que están involucrados en la gestión del patrimonio cultural dentro de la comunidad de Tezontepec.

f) Conclusiones y propuestas:

El ritual del Santo Huerto conmemorado durante la Semana Santa en la población de Tezontepec de Aldama, Hidalgo, encuentra su origen en la reinterpretación que los indígenas otomíes hicieron de las enseñanzas cristianas que recibieron durante la evangelización de la región en el siglo XVI, ellos adaptaron su cosmovisión religiosa prehispánica al catecismo que recibieron por la Iglesia Católica recreando como consecuencia ceremonias, actos y ritos autóctonos donde expresaron una nueva cosmovisión sobre la Pasión de Cristo, costumbres que se consolidaron durante la época novohispana. Esta tradición se ha mantenido en el tiempo adaptando sus elementos característicos a los contextos actuales. La continuidad de esta depende del grado de necesidad en la población que la protagoniza de encontrar en ella un símbolo de referencia comunitaria, un sentido de pertenencia y de identificación religiosa de acuerdo a su comprensión sobre la forma tradicional de celebrar la Pasión de Cristo.

El ritual del Santo Huerto está relacionado con el antiguo teatro evangelizador de los frailes franciscanos (Toriz, 2008), que desarrollaron con éxito entre las comunidades indígenas con las

cuales estaban llevando a cabo el proceso de conversión a la religión cristiana durante la segunda mitad del siglo XVI y hasta principios del siglo XVII (Márquez, 2012). Toriz (2008) enfatiza al respecto, cómo los indígenas acudían en grandes grupos a observar desde el atrio de la iglesia o convento las escenificaciones sagradas de los franciscanos donde ellos participaban activamente como actores incluso dialogando en su propia lengua, además elaboraban su vestuario y decoraban el escenario (Toriz, 2008). Resulta interesante al leer estas descripciones, la relación que puede existir entre estas y la forma en la que se siguen desarrollando muchas de las festividades religiosas en las poblaciones mexicanas.

Las acciones más trascendentales como resultado de la investigación relacionadas con la conservación de la memoria histórica y las prácticas tradicionales relacionadas con la Semana Santa en Tezontepec, se centran en tres aspectos, el primero es el registro de la memoria colectiva y de las prácticas tradicionales de la agrupación, el segundo es el fortalecimiento de los elementos simbólico que la propia agrupación ha considerado con un valor especial por su carga significativa y por el grado de identificación colectiva que los integrantes del grupo sienten por dichos elementos. Y el tercero es la divulgación por medios de comunicación de tipo virtual y bibliográfico sobre las expresiones culturales - tradicionales de la Semana Santa en Tezontepec, entre ellas el ritual del Santo Huerto, al respecto gracias a la ayuda del Programa de Apoyo para las Culturas Municipales y Comunitarias (Pacmyc 2016), se obtuvo el financiamiento para editar e imprimir 1000 ejemplares de una monografía titulada “La Pasión de Tezontepec. Tradición, cultura e identidad”, publicación que ha sido distribuida en los principales centros de difusión cultural y de consulta de acervo bibliográfico del municipio de Tezontepec de Aldama, así como otros lugares dentro del estado de Hidalgo como lo son museos, archivos históricos y bibliotecas. De igual manera entre las familias que se encargan de la celebración tradicional de las ceremonias investigadas.

El sacerdote actual en la parroquia de Tezontepec se mantiene con una posición de desinterés en las festividades, dejando en manos de los organizadores el desarrollo de las mismas, pero supervisando que los actos litúrgicos oficiales se lleven a cabo tal cual lo marcan los lineamientos eclesiásticos y priorizando a estos sobre las festividades tradicionales. Los organizadores están interesados en su difusión y confían en que existirán las condiciones para

continuar reproduciendo las prácticas religiosas tradicionales que caracterizan la festividad. Es importante reconocer el desempeño que poseen dentro del proceso de continuidad de la festividad los organizadores quienes cíclicamente conmemoran, recrean y adaptan los ritos en su papel como actores culturales que han asumido esta festividad como un símbolo que los vincula con la comunidad, al mismo tiempo que establece un canal elemental de rememoración de sus antepasados y de su propia concepción religiosa, es fundamental que adquieran las herramientas necesarias para salvaguardar la memoria colectiva que representa esta festividad en un entorno que se separa cada vez más de sus orígenes, minimizando el valor de las expresiones festivas que en muchas circunstancias sentaron las bases sociales y espirituales de los pueblos; muchas de ellas superando el transcurso de los siglos pasados para llegar al presente aferrándose a sobrevivir.

La difusión en medios digitales del Patrimonio Cultural Inmaterial en tiempos de contingencia para la educación Turística y Gastronómica.

Osorio Ochoa Ángel de Jesús¹ Orduña Sosa Mónica²

Antecedentes

Ante la pandemia y el distanciamiento actual, se ha comprometido el dinamismo en la enseñanza de contenidos relacionados al Patrimonio Culinario de México, ya que se privilegiaba una dinámica presencial en donde fuera posible visitar productores, establecimientos y demás lugares en donde la práctica y la interacción directa formaban parte del insumo fundamental para un aprendizaje significativo, mismo que se desprende de las experiencias fomentadas por los docentes para la asimilación del conocimiento.

A partir de la contingencia provocada por el COVID-19 y la disyuntiva que representa la enseñanza del turismo y la gastronomía en un esquema de confinamiento y distanciamiento físico, se revisaron alternativas para la puesta en valor del patrimonio en un escenario adverso, al cual se tuvo que reaccionar de manera inmediata por las Instituciones de Educación Superior (IES), de esta forma se optó por la utilización de diferentes estrategias de enseñanza de manera virtual, tanto de forma síncrona como asíncrona, dando como resultado el desarrollo de objetos de aprendizaje que abonaran a la formación académica. En específico los contenidos relacionados a la difusión del patrimonio se volcaron monótonos para un 65% de alumnos encuestados, donde el alto contenido teórico se reflejaba intrascendente. Por tanto, se observó que era vital socializar los resultados de dichas estrategias en un foro comprometido con la educación, como lo es la Red CONAET, así como el de crear contenido de manera multidisciplinaria y conformada por académicos de distintas instituciones de tal manera que se compartiera el conocimiento.

Cabe señalar que la Red CONAET está conformada por más de 125 programas académicos, los cuales están acreditados por el Consejo Nacional para la Calidad en la Educación Turística A.C. (CONAET), y surge para dar seguimiento y apoyo al trabajo colegiado que realizan las IES acreditadas por este organismo. En este contexto, al analizar los diferentes escenarios a los que se enfrentaron las IES de buscar soluciones para enfrentar el reto de la enseñanza de manera virtual, con las implicaciones que esto conllevaba, se propuso el compartir diversas experiencias y soluciones que pudieran servir de inspiración y guía para todas las instituciones, en un ejercicio participativo y que estuviera a la altura de las circunstancias, de tal forma, que se compartieran las buenas prácticas relacionadas a la educación turística y gastronómica en la Red CONAET, surgiendo

¹ División de Gastronomía, Universidad Tecnológica de Puebla

² Facultad de Gastronomía, Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla

así el 1er. Encuentro Virtual de Educación Turística y Gastronómica de la Red CONAET 2020, dividido en cuatro temáticas, las cuales fueron:

1. Buenas prácticas para la gestión del aprendizaje ante la contingencia.
2. Instrumentos de evaluación.
3. Producción de material didáctico.
4. Alternativas y acciones en la implementación y continuidad de prácticas de simulación.

Dicho encuentro se promocionó con las IES que pertenecen a la Red CONAET, para que compartieran sus experiencias, hallazgos y resultados obtenidos de la adaptación en la forma de impartir sus asignaturas.

Aparte de ello el trabajar de manera conjunta con colegas de otras instituciones y de manera multidisciplinar hace que resulten productos académicos de calidad y que suman a la formación académica. En este contexto, uno de los temas compartidos en la educación turística y gastronómica es la cultura y patrimonio.

Estado de la cuestión

Si bien cada docente es experto en su área profesional, también tiene que capacitarse en estrategias de enseñanza a nivel superior entre los que se encuentran el manejo de las herramientas digitales institucionales, sin embargo, con la pandemia por COVID-19 los docentes en poco tiempo tuvieron que aprender nuevos formatos, diferentes aplicaciones para el uso académico, así como el desarrollar sus talentos, principalmente el creativo para modificar sus materiales didácticos, además de adaptarse a una enseñanza a través de un dispositivo electrónico, aunado al seguimiento más puntual de los estudiantes, como lo menciona Prensky (2013, pág. 50) “los profesores deben ver a sus alumnos como socios en el proceso de aprendizaje, con habilidades diferentes pero iguales que los suyas”, es decir debe haber un cambio de paradigma del aula tradicional.

Dentro de las acciones realizadas se optó por la producción de contenidos audiovisuales que fueron difundidos bajo diversos medios digitales, empleando plataformas para videoconferencias y reuniones virtuales como Zoom, *Streamyard*, así como medios para la transmisión de contenidos masivos como *YouTube* y *Facebook Live*. Así mismo, se resaltan algunas características principales, que se consideraron para este encuentro:

- La posibilidad de interactuar en un esquema virtual desde diferentes lugares de la República Mexicana y América Latina.

- La solución a bajo costo en términos de tecnología e infraestructura para desarrollar eventos y reuniones que aglutinaron gran número de participantes de diversos puntos geográficos, no sólo alumnos de la Universidad Tecnológica de Puebla.
- Actividad complementaria en la formación académica de los estudiantes de UPAEP en las asignaturas de Antropología y Cultura Gastronómica de México.
- Como algunos eventos destacables se menciona el 1er. Encuentro Virtual de la Red CONAET, en donde se presentaron 18 ponencias de relevancia en torno a las buenas prácticas de la educación turística y gastronómica (Red CONAET, 2020); las Experiencias Virtuales de Bebidas Destiladas Mexicanas donde se abordaron diversas bebidas espirituosas como el tequila, el mezcal y licores poblanos (Osorio-Ochoa, 2020); El Conversatorio "El pan de cemita: historia y tradición poblana", organizado por la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP, 2020) , donde participaron diversos actores relevantes con relación a este platillo poblano.
- La posibilidad de interactuar y generar experiencias de aprendizaje enriquecedoras a pesar de la distancia.
- El uso de tecnologías aplicada a la educación y la comunicación para favorecer la interacción y el dinamismo que se ha perdido debido a la "despersonalización" de la educación dado el distanciamiento físico.
- El planteamiento de nuevas formas de abordar eventos masivos de corte académico; Congresos, Simposios, actividades de animación y diversos esquemas que proponen acciones concretas y disruptivas ante la problemática actual dada la contingencia provocada por el COVID19.

Para la realización de lo antes expuesto, es pertinente resaltar la organización de los actores implicados en las actividades realizadas, en las que se destacan los docentes, coordinadores, directivos, representantes de organismos, así como profesionales del área de Turismo y Gastronomía.

Problemática a presentar, en tres puntos básicos

Uno de los desafíos ocasionados por el confinamiento por el COVID-19 a los que se enfrentaron las IES, específicamente las que tienen formación Turística y Gastronómica, fue el desarrollo de los materiales académicos a través de los medios digitales, sin embargo, se observó que al utilizar algunos de ellos, apoyaron en las estrategias de enseñanza de las asignaturas de Patrimonio Culinario de México y Cultura Gastronómica Mexicana. Hay que recordar que en el marco de la cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral

y viva, inscrita desde 2010 en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO, 2010) y derivado de los contenidos abordados en las asignaturas de Operación de Bar, Patrimonio Culinario de México y Bebidas Destiladas Mexicanas, Antropología Culinarias y Cultura Gastronómica de México, resaltando que las academias en cuestión se dieron a la tarea de divulgar contenidos de interés de forma alternativa a las aulas y sitios convencionales.

En este sentido, se observó que al utilizar ciertas herramientas tecnológicas el alcance fue mayor de lo esperado, por ejemplo el Primer Encuentro Virtual tuvo más de 25,000 conexiones en cinco días, por medio de la plataforma *YouTube* y *Zoom*, mientras que en el Conversatorio transmitido por *Facebook live*, se obtuvieron más de 4,000 visitas en un fin de semana, con estas cifras se detecta que la utilización de herramientas digitales además de ocuparse para un fin académico apoyan a la difusión de la cultura por medio de los expertos que conforman las IES y otros organismos como son CONAET, Red CONAET, SECTUR Municipal, restauranteros, entre otros.

Por otra parte, la implementación de estas estrategias digitales para el uso académico y de difusión representaron retos para las IES, algunas de ellas son la capacitación, puesto que no todos los docentes contaban con los conocimientos pertinentes para su utilización, aunado a la formación de diseño en contenido de materiales que fueran dinámicos para que la clase virtual sea dinámica. Incluso en algunos casos, las IES tuvieron que implementar recursos tecnológicos en su infraestructura o bien mejorarla para tener una mejor conectividad con los estudiantes. Todos estos esfuerzos se plasman en el aprendizaje significativo, lo cual implica hacer propio el conocimiento, es decir, asimilarlo y que tenga un impacto relevante en el estudiante (Lechuga, 2019).

Conclusiones y propuestas

Al realizar estas estrategias de enseñanza que apoyan a eventos como se mencionaron en este trabajo surgen diversas reflexiones que motivan a seguir explorando este tipo de prácticas en una forma que implica "repensar" la manera en la que nos reunimos, interactuamos y aprendemos - de forma efectiva - a pesar de cualquier tipo de pandemia.

Asimismo, los medios digitales y las plataformas sirven como medios de conservación, que mantienen vigentes y disponibles los relatos, experiencias y vivencias que están disponibles y accesibles prácticamente desde cualquier punto geográfico donde exista una conexión a internet, permitiendo poner a disposición de alumnos, docentes e investigadores e instituciones un repositorio audiovisual a bajo costo.

Finalmente, se concluye que la formación académica es un bucle donde en una constante se tienen que actualizar los contenidos y la forma en que se comparten, por tanto, se resalta que aún hay un trabajo de planeación y organización de diversos eventos que den promoción y difusión al patrimonio culinario, en la realización de talleres virtuales para la elaboración en casa de cerveza artesanal, pánenes, así como conversatorios multidisciplinares con expertos para la discusión y opinión de los destilados mexicanos, sin soslayar el segundo encuentro virtual de educación turística y gastronómica, que con todo ello pueden surgir temas de investigación para trabajar en conjunto entre las IES.

Referencias

- Lechuga, G. (2019). Experiencias significativas para el bien común. En M. Sánchez Cuevas, & A. N. Morales Ballinas, *Metodologías y prácticas para la generación de experiencias significativas* (págs. 25-40). Puebla: UPAEP.
- Osorio-Ochoa, A. (agosto de 2020). *Canal de Youtube: ANGEL DE JESÚS OSORIO OCHOA*. Recuperado el 28 de agosto de 2020, de Experiencias Virtuales: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLBKuCbXZ-Lx2ULId4cBiPVEqVWSaryODY>
- Prensky, M. (2013). *Enseñar a nativos digitales*. México: SM.
- Red CONAET. (2020). *Canal de Youtube: ANGEL DE JESÚS OSORIO OCHOA*. (Á. d. Ochoa, Productor) Recuperado el 28 de agosto de 2020, de 1er. Encuentro Virtual de Educación Turística y Gastronómica: https://www.youtube.com/watch?v=Xq_6jQNh3LM&list=PLBKuCbXZ-Lx16U520NWR6pW__Z-AvjONQ
- UNESCO. (2010). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. (UNESCO, Editor) Recuperado el 28 de agosto de 2020, de La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- UPAEP. (22 de agosto de 2020). *Canal de Youtube: UPAEP*. Recuperado el 29 de agosto de 2020, de Conversatorio "El pan de cemita: historia y tradición poblana": https://www.youtube.com/watch?v=Cjb_8KrOPEI

Autor: Luis Angel Cruz Simon.

Institución: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.- egresado.

Título de la ponencia: Preservación del patrimonio culinario mexicano ante la aculturación y la industria gastronómica en masa.

1. Antecedentes.

La gastronomía hoy en día es un pilar de la identidad de las personas que practican el arte, oficio y/o profesión de preparar, producir y cocinar los alimentos que se tienen a la mano mediante diferentes técnicas y métodos culinarios que permitan una transformación adecuada conforme a las necesidades, la ubicación, la economía, la cultura y las instituciones de cada lugar, que refleja las ideas, las costumbres, tradiciones, patrones alimenticios y cotidianeidad de cada persona, familia, pueblo y nación.

Dentro de los factores que hacen de México un país notorio, la gastronomía influye drásticamente a través de la relación entre la cultura alimentaria de millones de mexicanos y su medio ambiente o entorno partiendo de la satisfacción de una necesidad fisiológica: el comer, convirtiéndolo así en un estilo de vida que lo diferencia de entre los demás países del mundo.

Partiendo de este punto se toman en cuenta acontecimientos y antecedentes que fueron enmarcando esta cocina tal y como se conoce.

La aculturación en México

El mestizaje gastronómico fue el acto que se fundó en la mezcla de la conquista de los españoles a tierras mexicanas en 1521, con ello se consolidaron la mayoría de técnicas, métodos, procesos, rituales, que a su vez España aprendió tras los 8 siglos de residencia árabe haciéndose mayor el conocimiento de productos tanto autóctonos como extranjeros, "A partir de la Conquista, a los ingredientes indígenas se aúnan los españoles; algunos les habían llegado desde el Lejano Oriente, como el arroz, y otros del norte de África, como el ajonjolí. Durante el virreinato se incorporaron más alimentos de origen asiático, como las especias, mangos, tamarindo y coco." (Coordinación Nacional de Desarrollo Institucional/SIC, 2018)

Dentro de estos acontecimientos cabe mencionar que no se perdió la estructura ni esencia de los productos principales que radican en México como el maíz, el alimento más consumido en México, según la revista vanguardia.mx “Conocido como “el pueblo de maíz”, no es de extrañar que la dieta de cada mexicano incluya poco más de 336 kilos al año de este grano en su dieta.” (Milienio, 2019).

El más reciente acontecimiento se da lugar al siglo XIX con las fuertes inmigraciones de franceses, italianos y estadounidenses, en el penúltimo año de Díaz hubo 68 mil inmigrantes extranjeros autorizados; durante y después de la guerra civil de España y la segunda guerra mundial.

La industria gastronómica a gran escala en México.

Los comedores industriales y empresariales, además de las empresas dedicadas a la elaboración de alimentos y bebidas a gran escala son los iniciadores de la revolución gastronómica a gran escala en México después de 1968, durante las olimpiadas celebradas en el mismo. Con esto y la llegada de nuevas estructuras tecnológicas, creación e innovación de procesos de calidad, competitividad, productividad, horarios más extensos, mayor población, dominio de técnicas y métodos a favor de la reducción de tiempos y costos, etc., la gastronomía sufrió cambios notorios en el populismo mexicano.

- Se mejoraron los procesos de calidad y productividad a la planeación, creación, adecuación, logística de eventos masivos.
- Mayor competitividad entre empresas mejorando sus procesos, estándares y demás rublos.
- Mayor capacidad de atención a la oferta y demanda en México con la cambiante población, tiempos y territorios.
- Mejor dominio de recursos existentes para la adecuación y control de caducidad, empaques, presentaciones, logística, etc.

2. Estado de la cuestión.

En el 2010, la UNESCO, a través de su agencia para la educación, la ciencia y la cultura, reconoce a la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad, contribuyendo así a difundir, conservar, ampliar, fusionar, promover internacionalmente esta cocina que han formado parte de la historia, que tienen una amplia variedad resultante de diversos factores, ya sean: geográficos, demográficos, teniendo amplia gama de tradiciones, técnicas y métodos para preparar los alimentos, una variedad de ingredientes que se encuentran por todo el país, haciendo diferente, original y especial cada estilo alimentario de cada pueblo.

“El patrimonio cultural también debe ser valorado en primera instancia por su gente, esa comunidad local que lo enriquece día con día, y de la que depende su conservación y adecuada gestión. Los residentes defensores de esa riqueza cultural realzan el valor de su patrimonio ante los visitantes, otorgando una plusvalía superior a la original, lo que sitúa al producto turístico en un lugar estratégico y de mayor interés para los visitantes, consolidando el patrimonio cultural” (Sánchez, 2012).

La aculturación y la industria gastronómica han jugado un papel importante en el modo de vivir y existir sus procesos mediante factores como la migración y emigración, consumo de productos extranjeros, la elaboración de productos autóctonos en masa, la suplantación de ingredientes originarios de preparaciones, la fusión de nuevas presentaciones, platillos, técnicas que de alguna u otra manera afectan negativamente lo esencial y tradicional.

Con base a esto, se pretende realizar una investigación que busque explicar los posibles efectos que generan la aculturación y la industria gastronómica en masa hacia el patrimonio culinario mexicano y establecer estrategias de conservación con base al apoyo de diferentes instituciones de educación superior de país.

3. Problemática.

Como problemática se presenta la pérdida del patrimonio culinario mexicano a partir de diferentes puntos que se tienen que solucionar desde ámbitos culturales, de educación, de empresas restauranteras y de elaboración de alimentos.

En pleno siglo XX, las tecnologías han avanzado radicalmente al punto de sustituir la mano de obra (recursos humanos), las técnicas métodos, procesos, rituales que dan una plusvalía a los platillos que definen a México. A pesar de mantener un riguroso proceso de elaboración de platillos y alimentos en las industrias, comedores y empresas aplicando programas de calidad como distintivo H y demás estándares, se omiten puntos estratégicos que logran mantener la esencia misma de los productos a procesar, un tipo de sabor característico, la mala regulación de desechos y mermas, etc., así mismo a la suplantación de personas que son participe de este tipo de rituales, de comunidades que tratan de realizar una trascendencia de conocimiento e historia, olvidando la parte tradicional, mística y en algún momento, de identidad.

Con la aculturación en la actualidad, se ha visto forzada a cambiar y ajustarse a las necesidades, la población, las instituciones que predominan, la llegada de personas de otros países, etc., que retorna en la suplantación de productos de diferentes lugares, de diferentes culturas creando así un producto final sin identidad y valor cultural.

Ante la pérdida de conocimiento y de documentación histórica del patrimonio culinario mexicano, se ha visto un desconocimiento de los productos, técnicas, rituales fiestas, latillos y demás grupos en pro de la preservación de la cultura por parte del pueblo mexicano, incluso de los propios estudiantes de la carrera de gastronomía en diferentes instituciones de educación superior.

4. Conclusiones y propuestas.

En los puntos anteriormente mencionados, se observan los distintos ámbitos que causan la pérdida del patrimonio culinario mexicano, exponiendo las distintas problemáticas en el área educativa, empresarial, cultural, de población e institucional que se pueden resolver con una buena organización, planeación y adecuación de programas, estudios y planes que serán de ayuda para la preservación de la cultura en general, y en específico sobre el patrimonio culinario.

A continuación se presentan las posibles propuestas para poder resolver este problema.

- Mejorar los programas académicos de las distintas universidades que ofertan la licenciatura en gastronomía, así como posgrados, talleres, cursos y especialidades.
- Realización y aplicación de diplomados por parte de las universidades, centro gastronómicos y de investigación.
- Programas a grupos étnicos, comunidades, cuerpos académicos en la planeación, desarrollo y conclusión de trabajos informativos e investigación gastronómica.
- Desarrollo del periodismo gastronómico cultural en beneficio de la documentación de la gastronomía tradicional.
- Regulación en la elaboración de alimentos (platillos autóctonos como el mole, tamales, etc.) a gran escala por parte de empresas.

NOMBRE DEL PARTICIPANTE: Paola Jeannete Vera Báez.

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN: Facultad de Gastronomía de la UPAEP (Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla).

TÍTULO DE LA PONENCIA: Las cocinas como patrimonio cultural de la humanidad.

ANTECEDENTES: Abordar la cultura alimentaria de cualquier sociedad, remite a enfrentarse con poco material publicado en torno a ella desde el punto de vista antropológico e histórico, ya que la mayoría de los estudios ha estado limitado a enfoques descriptivos de ingredientes, técnicas de preparación, utensilios de cocina y recetas. Esto, a pesar de que estudiar la manera de alimentación de las diferentes sociedades asentadas a lo largo del tiempo resulta ser una excelente forma de acercamiento a la historia y al bagaje cultural de dichas sociedades.

El proceso alimentario de cualquier sociedad incluye una serie de etapas como la producción, distribución, preparación y eliminación de los alimentos, sin embargo, más allá de la elaboración de los mismos, cocinar se debe entender como una acción social y como una expresión cultural. Resulta entonces importante dilucidar ciertos aspectos de las culturas que se expresan en la acción misma de la alimentación como hecho social, en la que se derivan distintos aspectos culturales y simbólicos de las sociedades en sus diversos contextos: religioso, político, económico y social.

Por tanto, las cuestiones alimentarias son condicionadas y, a la vez, condicionan, todas esas dimensiones de una sociedad. Así, por ejemplo, los conocimientos, saberes y habilidades, desde el origen de los alimentos, hasta su transformación química; desde los recursos humanos, hasta los conocimientos necesarios para la preparación, preservación y almacenamiento de alimentos; desde la administración, hasta la nutrición; resultan necesarios para conocer la historia culinaria de cualquier grupo social. No obstante, conocer esta historia y esta cultura culinarias no resulta sencillo, porque las diferentes formas de alimentación de las distintas sociedades se han ido transformando de acuerdo a su propia historia y desarrollo cultural. Asimismo, a pesar de que hoy en día es posible encontrar una serie de publicaciones referentes a un sinfín de cocinas, como se mencionó con anterioridad,

la mayoría está enfocada exclusivamente a las recetas, los personajes (cocineros) o los platillos elaborados en periodos históricos específicos.

ESTADO DE LA CUESTIÓN: Lo anteriormente mencionado ha dado como resultado una falta de análisis de fuentes primarias, sumado a los estudios etnográficos. Por ello, resulta pertinente un estudio científico en este campo de la antropología de la alimentación, el cual pueda ser consultado por aquellos interesados en el tema, desde antropólogos, arqueólogos, historiadores, sociólogos y gestores culturales, hasta estudiantes de gastronomía y profesionales de la industria de alimentos y bebidas.

De ahí que el estudio de la cocina del pasado bajo la perspectiva de historia cultural significa tomar en cuenta diferentes consideraciones y procesos, por lo que resulta importante involucrar también acepciones teóricas y temáticas que antes no eran consideradas, pero que en la actualidad son causa de mayor interés en los espacios académicos. De acuerdo a esto, es fundamental tomar en cuenta al momento de hacer un recorrido histórico por la alimentación de cualquier sociedad, conceptos tales como: textos culinarios, semiótica culinaria, antropología de la alimentación e historia de la cocina; comprendiendo, en efecto, a la cocina como parte fundamental de la identidad cultural de los pueblos.

Plantear esta propuesta de investigación incluye una revisión de los gustos y las prácticas sociales a través de los alimentos de una sociedad, pues es importante mencionar que, no sólo el gusto por determinados alimentos está determinado por una preferencia de la clase social a la que pertenezca el individuo, sino también las reglas y los rituales entre comensales son diferentes. Es por esto que no debemos, como investigadores, limitar nuestra acción a recopilar y retratar los hechos, sino también a plantear una interpretación. Si se acepta que el trabajo fundamental del investigador es 'darle voz' a los hechos, dicha tarea debe ser desarrollada por este, pues no todos los hechos sirven al propósito de la investigación: es el investigador el que apela a los hechos, él es quien decide a qué hechos se da paso, y en qué orden y contexto hacerlo.

Siguiendo este planteamiento, dado que la forma de alimentarse de cada uno de nosotros está fuertemente ligada a nuestra cultura, aunque no es un discurso escrito, sí es posible considerarla como un texto que se puede leer e interpretar. A partir de ahí, se debe entender a la cultura como el conjunto de patrones de comportamiento que son compartidos

por los miembros de una sociedad, que son transmitidos de generación en generación, pero que no son resultado de la herencia biológica; entonces, es posible identificar a un conjunto de textos que forma parte de la cultura y que representa un medio para conservarla. Cuando se habla de la cultura de cualquier grupo social se habla de un concepto dinámico y, en cada sociedad, la cultura culinaria tiene vida y trasciende los diferentes estratos socio-culturales.

Por otro lado, el término “cocina” cuenta con tres acepciones: El espacio o sitio para preparar los alimentos, el acto o la manera de cocinar los alimentos y, por último pero no menos importante, el conjunto de platillos que se preparan en un país, en una determinada región geográfica o cultural. La cocina entonces es identificada como parte fundamental de la cultura de una sociedad y, a través de ella, se manifiesta la memoria y el patrimonio cultural de la misma. En este sentido, en cualquier sociedad, hablar de cultura culinaria es hablar de las diferentes cocinas que forman parte ya de la historia y de las tradiciones orales que se han perpetuado a través de los siglos y que, siendo prácticas que se realizan en familia son parte fundamental de la identidad de cada grupo social.

Existe entonces un saber ligado a la identidad y al patrimonio cultural que transmite el conocimiento de generación en generación y una manera de comunicar a través de la comida. Es indudable, en consecuencia, que existe una memoria en las comidas tradicionales de cada grupo social. Teniendo en cuenta lo anterior, es necesario hacer una conceptualización del término “cultura culinaria”, para entender, precisamente, por qué una cocina puede ser considerada “patrimonio cultural”. De esta manera, si se concibe a la cocina desde la perspectiva histórica cultural, se podrá comprender entonces por qué en la actualidad la cocina mexicana -así como otras cocinas tradicionales- ha sido considerada patrimonio cultural intangible de la humanidad, un tema del que todos hablan, sin embargo, es necesario tener claro por qué es importante que una cocina sea reconocida como tal y, en este caso, por qué ha sido determinante dicho reconocimiento en esta continuidad cultural de México.

PROBLEMÁTICA A PRESENTAR: Las cocinas tradicionales mexicana, japonesa y francesa, así como la dieta mediterránea, han sido declaradas por la UNESCO como “patrimonio cultural intangible de la humanidad”. Es claro que detrás de cada una de estas cocinas se encuentra un bagaje cultural y una serie de significados simbólicos que van más allá de su valor nutricional, ya que muestran buena parte de la historia y de las culturas que las producen. En

la actualidad, todos hablamos de ello, pero realmente ¿por qué es importante que una cocina sea reconocida como patrimonio cultural de la humanidad?

Partimos de la idea de que el término “gastronomía” se refiere al estudio de los diversos procesos culinarios para obtener nuevas formas de hacer cocina. Siguiendo este planteamiento, la verdadera importancia de la gastronomía radica en el hecho de que la cocina es parte de la cultura misma de los seres humanos y que, a través de un ingrediente, un platillo, una técnica culinaria o un utensilio, existe una historia que puede ser leída e interpretada, desde la manera de cultivar y producir los alimentos, hasta la forma de conservarlos, transformarlos, cocinarlos, compartirlos y consumirlos. Es posible concebir así a la cocina como lenguaje, pues aunque ciertamente el hecho de alimentarse es un acto fisiológico, la selección que hacemos de nuestro alimento está cargada de un alto simbolismo cultural: comer, por el mero hecho de comer, es un acto de sobrevivencia, el hecho de cocinar como tal, se trata ya de un acto social; cuando cocinamos, estamos haciendo cultura. Resulta importante reconocer entonces que la forma de alimentarse de cada persona está fuertemente ligada a su memoria y a su patrimonio cultural.

En este contexto, entendemos a las costumbres y tradiciones culinarias de cada país como un factor fundamental de intercambio y cohesión social, como un testimonio de continuidad histórica y como parte importante de la identidad de cada uno de nosotros. No obstante, ¿cómo podemos reconstruir el significado simbólico de un platillo?, ¿cómo podemos leer e interpretar la cultura material del pasado reflejada en el platillo?

En la actualidad está sucediendo un fenómeno muy interesante relacionado con el “saber hacer” de los alimentos, es decir, con cocinar aquello que se va a comer, ya que esto último ha pasado de ser una actividad indispensable para la supervivencia humana, a un patrimonio cultural que se ha ido transmitiendo de generación en generación y que implica toda una serie de conocimientos, hábitos, tradiciones, costumbres y prácticas compartidas. En tal sentido, el patrimonio culinario es un fenómeno social que hoy se conoce mejor, sin duda alguna, gracias a su importancia económica en el ámbito turístico, así como a la participación masiva de los medios de comunicación y las redes sociales.

Por otro lado, no es nuevo que los seres humanos intentemos rescatar ciertos elementos de nuestro pasado y seleccionar dentro de él, bienes y testimonios que identificamos con la noción de patrimonio cultural o de identidad del presente con el pasado. Este intento de reivindicación de la memoria sucede cotidianamente, forma parte de la

dinámica cultural de los pueblos, supone el uso de las configuraciones en las que organizamos el pasado para encaminarnos en el presente, para comprender mejor el imaginario colectivo y para proporcionar elementos de cohesión social. Partiendo de esto, y con la intención de preservar los testimonios culturales, actualmente se está discutiendo desde las perspectivas antropológica e histórica en torno a la dimensión intangible del patrimonio culinario ya que las comidas vistas desde un contexto social particular, están codificadas cultural y estructuralmente, y pueden concebirse como signos con la capacidad de ser “leídos” en términos gramaticales. En este sentido, una persona “piensa” en los alimentos, si están codificados en su cultura; es entonces cuando los consume y es entonces cuando estos, con el paso de las generaciones, se convierten en patrimonio cultural de las sociedades que los producen.

CONCLUSIONES: Tomando en cuenta lo anterior, se plantea que la forma de alimentarse de cada uno de nosotros está fuertemente ligada a nuestro pasado y a nuestra cultura, y que todo fenómeno cultural, en definitiva, constituye un texto. Es por ello que la comida, aunque no es un discurso escrito, puede ser considerada como un texto susceptible de ser leído e interpretado desde las perspectivas histórica y antropológica.

De esta manera, los diversos platillos se conciben como textos y, a través de ellos, se manifiesta la memoria y el patrimonio cultural de una sociedad que se identifica por sus gustos culinarios. Las comidas, tanto festivas como cotidianas, forman parte de las tradiciones orales que se han perpetuado a través de los siglos y que, siendo prácticas que se realizan en familia son parte de la identidad de un grupo social. La cocina entonces es una actividad universal presente en todas las culturas. Del mismo modo, a través de la forma de alimentación de una sociedad es posible analizar los signos y los aspectos semióticos-culturales que se reflejan por medio de los textos culinarios, tomando en consideración que las investigaciones del signo en el marco de la vida social han sido campo de estudio desde el momento en que el ser humano se interroga acerca del sentido del mundo, de cómo interpretar la realidad y cómo comunicarla. Dicho de otra manera, es importante estudiar a las diferentes cocinas desde su origen, para así entender su desarrollo y evolución, los cuales se dan a la par de la cultura y terminan por afectar o influir a cada uno de los miembros de la sociedad. Estas cocinas son patrimonio cultural, pues forman parte del conjunto de objetos que permanecen a pesar del paso del tiempo, ya sea en uso o en un museo.

Zeferino Clemente Mendoza Bautista

UABJO (Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca

CCPI-Tlacolula (INPI)

“Inventario de recursos culturales para el diseño de productos turísticos de Teotitlán del Valle, Oaxaca”

Actividades turísticas en los Valles Centrales de Oaxaca

Existe una infinidad de atractivos turísticos en los Valles Centrales en donde la cultura es el ingrediente que los hace más llamativos o interesantes por formar parte del modo de vida de los pueblos y comunidades originarias; así como la interacción con grupos mestizos, criollos y extranjeros que siguen habitando en el cruce geográfico cultural. Desde la creación de una dependencia de turismo en los años 1950 hasta la fecha, ha tratado de incidir en la actividad turística de alguna u otra forma. Por ejemplo, una crónica de 1960 donde muestra la poca actividad turística en el mes de diciembre de ese año. En 1984 se publica Guía turística, histórica y geográfica de México: sur 1 Oaxaca y Guerrero. Del mismo modo en el 1992, se publica *“Craft and Sightseeing: Oaxaca”* por Bárbara Hopkins; entre 2008-2009 se publica *“Viva Oaxaca: An insider’s Guide to Oaxaca’s Charms”* por Robert Adler y Jo Ann Wexler donde muestran los intereses de los turistas y viajeros que llegan interesados por conocer las manifestaciones culturales. Instituciones gubernamentales, han publicado una serie de folletos bilingües, al cual está titulado *Oaxaca: magazine* (2002, 2005, 2006, 2010). Recientemente en el 2017, la revista México desconocido, publica una edición y guía especial titulado *“Descubre Oaxaca: diez itinerarios seductores de la Sierra Norte a la Costa”* en donde identifican a la ruta del mezcal como el atractivo con el título de *“Destilados de los Valles Centrales”*. Así también, se publica en otra edición especial sobre Oaxaca por la revista *National Geographic Traveler* en cual titulan bajo el nombre de *“Oaxaca: 10 rutas maravillosas”* con un suplemento sobre el mezcal y la gastronomía oaxaqueña. **Sin embargo, a pesar que existe una infinidad de literatura turística, no existe un plan o manejo de desarrollo turístico que se esté ejecutando desde el municipio, tampoco existe una propuesta de la ciudadanía tanto artesanos como comerciantes, ni mucho menos un**

inventario de los recursos para el diseño de productos turísticos en la comunidad zapoteca de Teotitlán del Valle en el estado de Oaxaca.

Rutas turísticas en los Valles Centrales

Actualmente existen 2 rutas turísticas que están operando, la primera es la ruta de las artesanías y la otra es la ruta del mezcal.

Marco jurídico	Marco ético	Marco territorial
Leyes y reglamentos	Normatividad y garantías de inclusión	El entorno natural y cultural

Responsabilidades:

sociales	culturales	ambientales	económicas
multiculturalidad	interculturalidad	sustentables	sostenibles

Inventario de atractivos culturales:

Recurso cultural o artístico físico (manifestación cultural tangible)	Recurso cultural con contexto espiritual evidente.	Expresión cultural de arte escénico, tradición o costumbre (manifestación cultural intangible)	Recurso de atracción gastronómico: Alimentos y bebidas tradicionales
Templo católico	La Casa del Cristo Grande.	Danza de la Pluma	Atole con espuma
Palacio municipal	La imagen de la Preciosa Sangre de Cristo	La leyenda de la Serpiente	Téjate
Centro Cultural Comunitario	Imagen de Esquipulas (15 de enero)	Emplumada	Tepache
Biblioteca Municipal	Procesión del lunes Santo	Mercado municipal	Pinole
Museo comunitario	Semana Santa	Mercado de artesanías	Pozole (bebida)
Arte plumario	Festividad de la Preciosa Sangre de Cristo (octava)	Jarabe del valle de los ancianos	Higadito
Arte textil (arte popular, tradicional y comercial)	Festividad de la Natividad		Mole con pan de trigo
Zonas arqueológicas (detrás del templo, Cerro Delgado, El Mogote del Centro, Parajes del pueblo donde existen vestigios arqueológicos: <i>Kie jiu</i> "Cima del cerro del encino" <i>Guig</i> "¿?" <i>Kiegubee</i> "zona arqueológica", <i>Kie Xuúbgíee</i> "Cima del cerro del maíz multicolor" <i>Gie Daám</i> "Piedra del Tecolote")	Festividad del Rosario		Mole negro
	Día de muertos		Mole amarillo
	Festividades de Guadalupe (Jarabe del valle y culminación de la promesa de los danzantes cada 3 años)		Alfeñiques
	Uso de las Velas labradas		Diversidad de tamales
			Alfeñiques

Comida ceremonial	• Acontecimiento programado	Servicio de producción artesanal	Servicio de preparación de alimentos y bebidas tradicionales
El sabor zapoteco La milpa zapoteca Venta de tamales	Feria del Maíz Feria del tapete	Cardadores Hilanderos Tinteros Tejedores Cereros Tejedores de carrizo Elaboración de velas Colores y tintes naturales	Doña Felipa Doña María Ruíz Abigail Mendoza Ruíz Reyna Mendoza Karina Santiago Altagracia Ruíz Minerva González Laura Ruíz Mendoza Trinidad López

Recurso natural con contexto cultural o espiritual evidente: *La Cueva, El Picacho, La Santa Cruz, Gie Balaw* "Piedra del Cuervo"

Inventario de servicios culturales:

- Servicio de interpretes culturales y cronistas
- Servicio de comercialización artesanal.
- Servicio de artes escénicas: la quema del castillo en las vísperas de las festividades, el jaripeo, los bailes regionales
- Servicio de artes plásticas: Pantaleón Ruíz, Leonardo Daniel,
- Otros servicios culturales: guías comunitarios
- Realización técnica, científica o académica contemporánea: Hilados y tejidos contemporáneos y la Marca colectiva

Diseñando el presente con elementos del pasado para construir el futuro: cultura, patrimonio cultural y turismo cultural

Es común escuchar que “la cultura se asocia con educación y con ello ser respetuoso y tolerante”. En este sentido, todos podemos ser partícipes en alguna manera de aportar en el registro, estudio, conservación, difusión y trasmisión de las prácticas culturales de la vida cotidiana; así como del patrimonio cultural, éste último, es el primer filtro que se le hace a la cultura para crear un inventario donde se priorice la conservación, registro y difusión de ese patrimonio para ser valorado por las instituciones de gobierno local; así como grupos organizados para diseñar paquetes e insumos para abrir espacios para el desarrollo del turismo cultural. Tal como lo señala el Luis Felipe Sigüenza Acevedo en este texto.

Considerando que la unidad político administrativa del territorio mexicano es el municipio libre, deberíamos tener muy presente que la gestión turística requiere partir de dicha unidad, la cual de manera activa y corresponsable debe asumir la tarea de planificar, operar y evaluar la dinámica turística en su área

geográfica específica. Sin embargo, es muy importante no olvidar que la experiencia turística, concretada en lo que se promociona y se asume como “destino turístico”, no se encuentra limitada a un espacio político administrativo concreto: generalmente lo que se oferta y se compra como destino turístico no es una unidad municipal como tal, sino un espacio que comparten varias unidades municipales pero que presentan en su conjunto una continuidad en su percepción territorial a partir de varios criterios tales como la continuidad geográfica, las similitudes culturales derivadas de un pasado común, la identidad étnica de sus habitantes e incluso la dotación de comunicaciones y accesibilidades comunes”. (2017, p. 287-288)

Sin duda, una de las propuestas es crear un marco jurídico a través de una propiedad colectiva comunitaria, vincular el sector empresarial, la vida social y el turismo cultural para reducir los índices de las pobreza, prevención de conflictos y mejorar los ingresos de las familias ya que como es sabido durante el siglo XX se privilegió una cultura monolítica y centralizada, mismo que complicó la transición pluricultural, multilateral, polisémica, multilocalizada, cotidiana, y toda la naturaleza del “patrimonio cultural intangible”. (Machuca, 2004, p. 319 - 326; 2010, p.10)

Cabe señalar que en la actualidad tal como lo comenta Estivaliz Castro, una estudiante de la Universidad de San Francisco, Estados Unidos, quien realizó un estudio sobre la importancia y valor que tiene el internet en comunidades indígenas y la puesta del producto en diversas plataformas digitales (E. Castro, comunicación personal en el mes de septiembre de 2012). En síntesis, el diagnóstico e inventario cultural es un trabajo siempre inacabado porque nunca se logra capturar el número exacto ni la dimensión cualitativa de los insumos del culturales que pudieran servir para crear insumos turísticos con apego a cuestiones éticas, jurídicas y territoriales y, por ende, lo que representa como patrimonio cultural intangible de los pueblos indígenas, sin olvidar ni dejar a un lado los diferentes conceptos, enfoques y dimensiones que adquiere la cultura y el patrimonio según los tiempos, épocas y gobiernos. Sin embargo, la propuesta está en la mesa de discusión para contribuir en la identificación de los recursos culturales que forma parte del patrimonio de las comunidades indígenas.

Bibliografía:

Augur, Helen. *"Zapotec: an Affectionate Portrait of Southern México and its 3000 year old culture"*. Double and Company, Inc., Garden City, NY., 1st edition in 1954. Pp. 57-74 y 196.

Covarrubias Salazar, Francisco y Zárate Mtz, Emiliano (2007). "Atractivos turísticos: artesanías". En *"Teotitlán del Valle: un pueblo zapoteca del valle de Tlacolula, Oaxaca"*. UABJO, Oaxaca, Oaxaca, 2007. Pp. 16- 25.

Selma Holo. "A través de linderos incómodos: la artesanía en Oaxaca". En *"Oaxaca en la encrucijada"*. CONACULTA, México, DF pp. 211-252 y 229-242.

De Ñunez Mata, Esperanza M. (1933). "Teotitlán del Valle". En *La ciudad de Oaxaca y los lugares cercanos III: guía para turistas*, Edición del departamento de Educación Pública del Gobierno del Estado. Talleres tipográficos del Gobierno, Oaxaca, Oaxaca. Pp. 111-113.

González Esperón, Luz María (1997). *"Crónicas diversas de artesanos oaxaqueños: tradiciones, memorias y relatos"*. Instituto Oaxaqueño de las Culturas. Fondo estatal para la cultura y las artes y la Dirección de Cultura Populares.

Martínez Aguilar, Gabriela (2006). Tesis *"La artesanía textil de Teotitlán del valle, Oaxaca y el tradicionalismo como factor relevante para la obtención de la denominación de origen: Tapete de Lana de Oaxaca"*. Maestría en negocios internacionales. Cd. Universitaria, UNAM 2006.

Stephen, Lynn (2005). *"Zapotec Women: Gender, Class, and Ethnicity in Globalized Oaxaca"*. Duke University Press, Durham and London, 2005. Second edition revised and updated. pp. 31- 45.

----- (1998). "El trabajo textil: Las relaciones de etnicidad, clase y género en el capitalismo comercial". En *Mujeres zapotecas*. 1ª edición en español. Instituto Oaxaqueño de las Culturas. Oaxaca, Oaxaca. pp. 157-198.

Warner Wood, William (2008). *"Made in Mexico: Zapotec Weavers and the Global Ethnic Art Market"*. Indiana University Press, Bloomington and Indianapolis. 2008.

----- (2003). *Los textiles Oaxaqueños: arte indígena "falso" y la invasión a la Tierra del Encanto"*. En *cuadernos del Sur*, revista de Ciencias Sociales. Año 9, número 19, agosto. Oaxaca, Oaxaca, 2003. Pp. 19-33.

Hernández- Díaz, Jorge; Zafra, Gloria (2005). *Artesanas y artesanos: Creación, innovación y tradición en la producción de artesanías*. UABJO, SIBEJ, Plaza y Valdés Editores.

González Esperón, Luz María (1997). *Crónicas diversas de artesanos oaxaqueños*. IOC, Fondo Estatal para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares,

Machuca, Jesús Antonio (2014). Evaluación del sector cultura de la UNESCO: ¿un nuevo enfoque de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial? En *Los dilemas de la salvaguardia A diez años de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Diario de campo. Coordinación Nacional de Antropología, INAH, Tercera época, año 1, núm. 2, abril-junio

____ (2004). El patrimonio cultural intangible. En *Los retos culturales de México*. Lourdes Arizpe (Coord). La H. Cámara de Diputados, LIX Legislatura, UNAM – CRIM, Editorial Miguel Ángel Porrúa. México, DF, pp. 319 – 326.

____ (2016) *Textos sobre el camino andado: Eso que llaman comunalidad y más*. Tomo II. CEMPIO-Plan Piloto. CEEESCI, CNEII, Carteles Editores-Proveedora Gráfica de Oaxaca, Ciudad de Oaxaca, México.

Martínez Luna, Jaime (2003). *Comunalidad y Desarrollo* (2003). Conaculta, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas. México, DF. pp. 7-12

Núñez Bernal, Mariana (2020). El paradigma de la cultura comunitaria. *Revista de la Universidad de México*, Cultura-UNAM. Números 855 / 856, Nueva Época. Diciembre 2019 / Enero 2020. Pp. 18 – 25.

López Morales, Francisco Javier; Quiroz M., Edaly (2014). Evaluación del sector cultura de la UNESCO: ¿un nuevo enfoque de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial? En *Los dilemas de la salvaguardia A diez años de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Diario de campo. Coordinación Nacional de Antropología, INAH, Tercera época, año 1, núm. 2, abril-junio

García Canclini, Néstor (1982) *Las culturas populares en el capitalismo*. Editorial Nueva Imagen. México, DF

Sigüenza Acevedo, Luis Felipe (2014). Regionalización turística del Istmo: Una visión desde la gestión responsable del turismo. En *Entre lo pasado y el presente*. UNISTMO - Universidad del Istmo Oaxaca, México. Pp. 285 – 314.

Valdivia Dounce, Teresa (1994). *Usos y Costumbres de la Población Indígena de México: Fuentes para el estudio de la normatividad*. INI, 1ª. Edición, México DF

Whitecotton, Joseph W. (2004) *Los zapotecos en el México moderno"*. En *Los zapotecos: príncipes, sacerdotes y campesinos*. FCE, 4ª. Reimpresión, 245 - 300

Cibografía:

Apuntala SECULTA identidad cultural de comunidades en Oaxaca (Sala de Prensa)
https://www.cultura.gob.mx/estados/saladeprensa_detalle.php?id=44247

Agudo Sanchíz, Alejandro (2019). Encrucijada de las estrategias políticas y trayectorias de la expulsión en Tijuana. *Iberofo, Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*. Año XIV, No. 27, enero-junio 2019, junio 2019, ISSN: 2007- 0675; Universidad Iberoamericana Ciudad de México. Revisado el 13 de julio de 2020 y disponible en
<https://iberoforum.ibero.mx/index.php/iberoforum/article/view/19/14>.

Anuario estadístico y geográfico de Oaxaca 2016. Revisado el 2 de julio de 2020 y disponible en:
http://www.diputados.gob.mx/sedia/biblio/usieg/mapas2016/Oax_mapas.pdf

Plan Estratégico de Cultura 2016 -2022 – Gobierno del Estado de Oaxaca
https://www.oaxaca.gob.mx/seculta/wp-content/uploads/sites/73/2019/09/PES_CULTURA.pdf
SIC (Sistema de Información Cultural – México: Casas y Centro Culturales en Oaxaca: 143
https://sic.cultura.gob.mx/lista.php?table=centro_cultural&estado_id=20&municipio_id=-1

Bailón Corres, Moisés Jaime (2009). Derecho y sociedad en Oaxaca Indígena: Logros alcanzados y desafíos pendientes. Fundación para el Denido Proceso Legal. USAID- TIES, UABJO, HED. Oaxaca, Oaxaca. Disponible en:
http://www.dplf.org/sites/default/files/derecho_y_sociedad_en_oaxaca_indigena_2.pdf

Ordóñez, María de Jesús (2000). Territorio del estado de Oaxaca: Una revisión histórica. *investigaciones Geográficas, Boletín del Instituto de Geografía, UNAM Núm. 42, 2000, pp. 67-86*. Revisado el 2 de julio y disponible en:

<http://www.scielo.org.mx/pdf/igeo/n42/n42a6.pdf>

Conozca el contenido de las listas del PCI y el Registro de Buenas Prácticas de Salvaguardia de 2003 a 2019:

<https://ich.unesco.org/es/listas>

Del Val, José (2008). Los pueblos indígenas y los indicadores de bienestar y desarrollo “Pacto del Pedregal” Informe preliminar – Documento de Trabajo, VII Sesión del Foro Permanente para las Cuestiones Indígenas, ONU, Nuev York, EUA, UNAM, México DF
<https://www.inegi.org.mx/eventos/otros/2008/IXeieg/doctos/30desep/sesion%204%20b/informe.pdf>

“INPAC Cultural”, una ventana al patrimonio cultural y humano de Oaxaca. La edición 34 de la gaceta Inpac Cultural

https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/inpac-cultural-una-ventana-al-patrimonio-cultural-y-humano-de-oaxaca/?fbclid=IwAR18ALzaAAwY-hchPk97LQMT7tWCOTipdREMcBHap2MMrcytKSuvY3LK_k

Zúñiga, Federico (2020). Turismo de Intereses Especiales, espacio rural y alimentación en tiempo de COVID – 19. Investigación y comunicación para el desarrollo. Disponible en:

<http://www.albasud.org/noticia/es/1217/turismo-de-intereses-especiales-espacio-rural-y-alimentaci-n-en-tiempos-del-covid-19>

Zapotecos de los Valles Centrales. Atlas de los Pueblos Indígenas. Revisado el 22 de abril de 2020 y disponible en:

http://atlas.cdi.gob.mx/?page_id=3792

Valiñas Coalla, Leopoldo (2018). Zapotecos del los Valles Centrales. Revisado el 22 de abril de 2020 y disponible en:

<https://arqueologiamexicana.mx/lenguas-indigenas/zapotecos-region-de-los-valles-centrales>

Plan de Desarrollo Municipal de Teotitlán del Valle 2008-2010. Revisado el 20 de abril de 2020 y disponible en:

https://www.finanzasoxaca.gob.mx/pdf/inversion_publica/pmds/08_10/546.pdf

https://finanzasoxaca.gob.mx/pdf/inversion_publica/pmds/11_13/546.pdf

Romero Cansero, Jorge Alberto. (2006). Tesis de la UTM. “Descripción de la técnica de la lana con grana cochinilla: hacia un sistema de producción alternativo del diseño textil de Teotitlán del Valle, Oaxaca” Tesis disponible en: http://jupiter.utm.mx/~tesis_dig/9951.pdf

Zabre Santamaría, Ginna Alexandra (2007). Tesis. Tejiendo los hilos de la modernidad en Teotitlán del Valle. Disponible en la siguiente página: http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/nivon/ejemplos_de_proyectos_GC/Ejemplo_6.pdf



II ENCUENTRO NACIONAL UNIVERSITARIO SOBRE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL

Ignacio Moreno Nava¹

Universidad de La Ciénega del Estado de Michoacán de Ocampo
México

Humanidades digitales, gestión e interpretación del patrimonio

Antecedentes

En el noroeste de Michoacán, en la región Ciénega de Chapala y específicamente desde la UCEMICH, se han generado investigaciones, propuestas y avances relacionados con los patrimonios regionales y su potencial puesta en valor desde hace más de 5 años.

Desde la licenciatura de Estudios Multiculturales se han generado avances en términos de investigación de los patrimonios regionales. El Observatorio Cultural de la Ciénega surgió en el 2014 de la necesidad de abordar la cultura como sector estratégico y favorecer el desarrollo cultural de la región, generando información a la par de conocimiento sobre las actividades de este rubro y el patrimonio cultural.

Debido a la extensión del territorio michoacano se requería que a nivel regional surgieran organismos encargados de la observación de los patrimonios culturales y naturales, generando herramientas de análisis y diagnóstico de la realidad como el *mapping* (Creación de mapas, utilizando para ello sistemas de información geográfica que permiten referenciar visualmente sobre el territorio los patrimonios observados), permitiendo esto generar potenciales líneas de investigación y gestión para el futuro, fomentando la comunicación y colaboración entre la universidad y los municipios.

El término humanidades digitales hace referencia a la integración de herramientas informáticas para expandir el alcance investigativo en las humanidades, en este caso enfocándose de manera específica en la gestión e interpretación del patrimonio.

¹ Profesor investigador de tiempo completo de la licenciatura en Estudios Multiculturales de la Universidad de La Ciénega del Estado de Michoacán de Ocampo. Integrante fundador de la Red Universitaria de Gestión Cultural de México (RUGC Mx) Sus líneas de investigación se enfocan en gestión cultural, humanidades digitales, patrimonio cultural y natural, pensamiento complejo y transdisciplina. imoreno@ucienegam.edu.mx



Estado de la cuestión

Basado en lo anterior se desarrollaron inventarios del patrimonio cultural y natural de 4 municipios de la región Ciénega de Chapala (Jiquilpan, Sahuayo, Venustiano Carranza y Villamar). La información contenida en estos inventarios se encuentra en formato digital y está organizada de acuerdo a la estructura del sistema SIDETUR de la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán. El Observatorio Cultural de la Ciénega operó bajo la concepción de que ambos (patrimonio cultural y patrimonio natural) se encuentran ligados de manera intrínseca partiendo de una base de abordaje sustentada en la propuesta del Pensamiento Complejo de Edgar Morin.

El antecedente inmediato para esta investigación fue el proyecto PADES UCEMICH 2019 - *Proyecto 2: Interpretación y socialización permanente de los patrimonios culturales y naturales de la región Ciénega de Chapala del Estado de Michoacán para su puesta en valor mediante productos turísticos.*

En 2020 el proyecto Observatorio Cultural de la Ciénega, con el apoyo de los recursos gestionados por PADES, se transforma en el Laboratorio de Gestión Cultural y Humanidades Digitales. Una de las líneas principales de investigación será operar un modelo de interpretación patrimonial retomando algunos de los principios de la interpretación de Tilden, complementando con aportes de otros teóricos y se presenta un listado de herramientas digitales con potencial para ser integradas en casos reales.

La discusión de esta propuesta contrasta planteamientos clásicos de la interpretación patrimonial con enfoques contemporáneos y plantea la concepción de una gestión del patrimonio cultural con un fuerte componente antropológico (Krotz, 1994; Canclini, 1999) y un enfoque desde la mediación cultural que contribuya a la conservación, promoción y difusión; enfatizando el entendimiento, uso, disfrute y apropiación del patrimonio cultural con una base de democracia cultural, abierta a la diversidad y el trabajo colaborativo con y para la comunidad (Mariscal Orozco, 2007).



Problemática a presentar en 3 puntos básicos

A nivel regional es necesaria la vinculación de la UCEMICH con los sectores gubernamental, productivo y social de municipios que forman parte de la región Ciénega de Chapala del Estado de Michoacán mediante la investigación e interpretación de sus patrimonios culturales y naturales para su puesta en valor por medio de rutas turísticas y acciones de gestión interdisciplinar

Existen múltiples patrimonios culturales y naturales en deterioro y desconocimiento en los municipios que conforman la región Ciénega de Chapala, de los cuales es necesario generar investigación e interpretación para su posterior puesta en valor de manera sostenible mediante el turismo, la gestión e investigación interdisciplinar y la vinculación con gobiernos y sociedad.

Es necesario impulsar la investigación de los patrimonios y su socialización, buscando llegar a los pobladores y tomadores de decisiones a nivel local. La puesta en valor del patrimonio cultural representa un importante motor para el desarrollo, incluyendo aquí las actividades turísticas. Cuando se administra adecuadamente, puede mejorar la habitabilidad de sus áreas circundantes y mantener la productividad en un entorno global cambiante (Pereira Roders y Van Oers, 2011).

Conclusiones

El patrimonio cultural aporta elementos para desarrollar el turismo, la revalorización, el acceso a la diversidad cultural y la identidad, para ello son necesarias acciones promovidas a niveles locales.

La preservación del patrimonio implica que de manera colectiva se valore como parte de su cultura, identidad e historia. Es por ello que resulta necesario la identificación y el reconocimiento de los bienes patrimoniales y su valoración



II ENCUENTRO NACIONAL UNIVERSITARIO SOBRE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL

La investigación y socialización de información patrimonial forma parte de las acciones básicas a impulsar. “La gestión del patrimonio debe estar basada en los tres pilares que la sustentan: investigación, conservación y difusión” (Mansilla, 2010, p.3).

Propuesta

Utilizar como herramienta de planeación la base de datos generada, que contiene los resultados del registro de patrimonios en conjunto con gobiernos municipales y la sociedad con base en la clasificación propuesta por la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán

Se plantea explorar las posibilidades del uso integrativo de herramientas informáticas y medios audiovisuales desde el enfoque de las humanidades digitales, desarrollando un mensaje y contenidos basados en la investigación sociocultural rigurosa con apertura multi, inter y transdisciplinar, así como la interpretación del patrimonio, entendida como el conjunto de métodos y técnicas de comunicación estratégica y creativa que se utilizan para comunicar significados a un público (Morales Miranda, 2008), para que sean utilizados como apoyo en estrategias de promoción de turismo local, en actividades interpretativas, de educación patrimonial y de comunicación del patrimonio con un enfoque sostenible.

Referencias

- Canclini, N. G. (1999). Los usos sociales del patrimonio cultural. AAVV. IAPH CUADERNOS. *Patrimonio Etnológico, nuevas perspectivas de estudio*. Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico.
- Krotz, E. (1994). Cinco ideas falsas sobre “la cultura”. *Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán*, 9(191), 31-36.



II ENCUENTRO NACIONAL UNIVERSITARIO SOBRE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL

- Mansilla, M. N. (2010). El patrimonio como factor de desarrollo sostenible. *Revista Cultura de Guatemala*, 31(2), pp. 77 – 80.
- Mariscal Orozco, J. L. (2007). Introducción: Política cultural y modelos de gestión cultural. En Mariscal Orozco, J.L. (Comp). *Políticas culturales. Una revisión desde la gestión cultural*. Guadalajara, Jalisco, México: Universidad de Guadalajara. pp. 19 – 39.
- Morales Miranda, J. (2008). El sentido y metodología de la Interpretación del Patrimonio. En: Mateos Rusillo, S. (coord.), *La comunicación global del patrimonio cultural*, Ediciones Trea, España, 2008, pp. 6-11.
- Pereira Roders, A. & Van Oers, R. (2011). World Heritage cities management. *Facilities*, Vol. 29, No. 7/8, pp. 276-285.

II Encuentro Nacional Universitario sobre Patrimonio Cultural y Natural

Dra. Adriana Esther Estrada González

Universidad de Monterrey

Profesora, Depto. Académico de Administración, Escuela de Negocios

Arqueología Industrial: Uso sostenible del Patrimonio Cultural en Nuevo León

(Mesa Temática No. 27)

Antecedentes

La Compañía Fundidora de Fierro y Acero de Monterrey, S.A. inicia operaciones en mayo de 1900. En este sitio se instaló el primer alto horno de América Latina, funcionando más de 80 años. Hacia 1986, la empresa se declara en bancarrota, después de ser manejada por la administración federal los últimos nueve años de su vida laboral. En 1902 se establece La Maestranza, área especializada en ofrecer capacitación a los operarios sin experiencia que trabajaron en Fundidora Monterrey.

Después de la declaratoria de bancarrota y cierre de operaciones, los terrenos e instalaciones de Fundidora Monterrey se abandonaron. Un terreno de 226 hectáreas, y que fue escenario de una de las principales industrias en el norte de México no podría permanecer en el abandono. En 1988, un decreto presidencial devuelve el terreno a la administración municipal y se creó el Fideicomiso Fundidora. Este fideicomiso estableció el

Parque Fundidora, con el objetivo de honrar la memoria industrial de la región y ofrecer un área de esparcimiento para la comunidad anfitriona.

Estado de la cuestión

A partir de la creación del Fideicomiso Parque Fundidora en Noviembre de 1988, se inició el levantamiento del inventario de los recursos patrimoniales al interior de Fundidora. La iniciativa privada y el sector público del estado realizaron un análisis detallado entre 1989 y 1995 de toda la maquinaria, instalaciones, naves y edificios con carácter patrimonial cultural e histórico que podrían ser restaurados y preservados. Se instauró un plan del desarrollo paisajístico para Parque Fundidora en el que se trabajó por diez años. Finalmente, Parque Fundidora abrió sus puertas en Febrero de 2001.

Desde su apertura hace casi 20 años, Parque Fundidora es un parque público con acceso gratuito, encontrándose algunas áreas concesionadas a particulares. La mayoría de las naves industriales fueron restauradas y actualmente albergan el Centro de la Artes, la Cineteca y Fototeca Nuevo León, la Escuela de Artes Adolfo Prieto y la Nave Lewis. Todos estos recintos ofrecen actividades culturales abiertas al público en general. También existen áreas utilizadas por la iniciativa privada, como la Arena Monterrey, el Centro Internacional de Negocios y un hotel de cadena hotelera comercial.

Los últimos años se ha visto un florecimiento de la asistencia al parque debido a los permisos otorgados a particulares para la realización de eventos y espectáculos musicales y deportivos al interior del parque. En la comunidad hay un gran debate entre los beneficios derivados del uso del espacio para eventos concesionados a particulares y el uso original dispuesto para el parque. Sin embargo, los datos financieros de Parque Fundidora determinan claramente que un ingreso relevante para la manutención del parque proviene de la organización de estos eventos.

Problemática a presentar

La crisis de salud por la que México y Nuevo León están atravesando ha impedido la preservación de las áreas verdes con las que cuenta Parque Fundidora. El espacio estuvo cerrado por más de cuatro meses, sin mantenimiento oportuno, por lo que la flora y fauna del lugar se encuentran en peligro de conservación. Los recursos financieros estatales que se destinaban a la preservación del parque fueron diferidos al sector salud, sin la expectativa de tener recursos económicos para sufragar los costos de mantenimiento y conservación del parque. Incluso la administración del parque anunció el cierre definitivo del lugar hace tres semanas. El gobierno estatal respondió otorgando algunos fondos para las necesidades de conservación más apremiantes del parque.

Desafortunadamente no se vislumbra un futuro promisorio a corto plazo. Algunos ciudadanos anticipan el inicio de cobro de cuotas para el ingreso al parque. La ciudadanía está dividida, entre quienes están dispuestos a pagar una entrada para continuar utilizando las instalaciones del parque (principalmente de esparcimiento y deportivas) y quienes abogan que el decreto presidencial establece el uso del espacio para los ciudadanos sin costo alguno.

Conclusiones y propuestas

Parque Fundidora fue inscrito por el World Monuments Fund en su lista mundial en 2014. También recibió un premio internacional por American Express para la conservación de su alto horno. La maquinaria y edificios son un referente para la ciudad y la región, incluyéndose la imagen de Fundidora en el escudo del estado de Nuevo León. La restauración y conservación de su patrimonio cultural lo han hecho acreedor a ser considerado como parque arqueológico industrial. La labor de preservación de su

maquinara, equipos y edificios ha sido un acierto dentro del manejo del Fideicomiso. La comparativa de imágenes del antes y después en la preservación de las instalaciones demuestran el arduo trabajo que ha llevado mantener un espacio tan grande como este.

A la luz del 20° Aniversario del establecimiento de Parque Fundidora, se propone realizar un análisis crítico del uso de los espacios propios del parque, aquellos de uso público y lo que se han destinado al uso comercial. Asimismo, se propone integrar un equipo especializado de urbanistas, arquitectos, coleccionistas de arte industrial, historiadores, curadores patrimoniales, economistas y ciudadanos interesados que analicen la situación actual de Parque Fundidora y presenten un programa de relanzamiento del espacio físico. El parque es un espacio de identidad y orgullo regional, por lo que la conservación de los espacios patrimoniales debe ser su principal objetivo. La ciudadanía y los visitantes nacionales y extranjeros han posicionado a Parque Fundidora como el emblema del estado, gracias a los recursos patrimoniales con que cuenta. Es de primordial importancia considerar su permanencia y difusión en las generaciones por venir.