



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 I.  
EL PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL EN LA EDUCACIÓN SUPERIOR

9 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



## II ENCUENTRO NACIONAL UNIVERSITARIO SOBRE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL

### 6. Mesa temática: Estrategias académicas del área de turismo, gastronomía y hospitalidad. Parte I. El patrimonio Cultural y Natural en la educación superior

Coordinación:

- Dra. Carolina Gómez Hinojosa, RED CONAET  
[redconaet@gmail.com](mailto:redconaet@gmail.com)
- Mtro. Rafael Gutiérrez Niebla, CONAET  
[rafael@conaet.net](mailto:rafael@conaet.net)

	Nombre	Universidad	Título de la Ponencia	Correo
	Fernando Sánchez Cárdenas Karina Yadira Rosales Valdovinos	Universidad de Colima	Replica del Taller de Conceptos Básicos de la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural de 1972 en la Universidad de Colima"	<a href="mailto:fsanchez1@ucol.mx">fsanchez1@ucol.mx</a> <a href="mailto:rosales_valdovinos@ucol.mx">rosales_valdovinos@ucol.mx</a>
	Carolina Gómez Hinojosa Rodolfo Mundo Velásquez Sandra López Reyes	Universidad Autónoma de Chiapas	El patrimonio Cultural y natural; identificación de estrategias en la Educación superior	<a href="mailto:dracaro1000@gmail.com">dracaro1000@gmail.com</a>
	José Antonio Suárez Ríos	Universidad Autónoma del Estado de México	"Saboreando una novela histórica: Un concurso gastronómico entre literatura y sabores"	<a href="mailto:tato_br3@hotmail.com">tato_br3@hotmail.com</a>
	Oswaldo Gallegos Jiménez Cecilia Montserrat Aguilar González	Universidad del Caribe	El Canal multimedia de turismo como herramienta para el conocimiento y la valoración del patrimonio en el proceso de enseñanza-aprendizaje,	<a href="mailto:ogallegos@ucaribe.edu.mx">ogallegos@ucaribe.edu.mx</a>
	Agustín Ruiz Lanuza Leticia Ivonne del Río Hernández Ana María Flores Ibarra	Universidad de Guanajuato Universidad Autónoma de Zacatecas Universidad de Guadalajara	Comprendiendo la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural, en los programas educativos acreditados por el CONAET	<a href="mailto:arlanuza@hotmail.com">arlanuza@hotmail.com</a>
	Omar Paniagua Sotelo Gerardo Gama Hernández	Universidad Autónoma del Estado de Morelos	Patrimonio cultural y natural en el diseño curricular de la Licenciatura en Turismo, UAEM	<a href="mailto:omar.paniaguas@uaem.mx">omar.paniaguas@uaem.mx</a>



## II ENCUENTRO NACIONAL UNIVERSITARIO SOBRE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL

Leticia Ivonne del Río Hernández	Universidad Autónoma de Zacatecas	Formación universitaria y atención turística.	<a href="mailto:livonne_5@uaz.edu.mx">livonne_5@uaz.edu.mx</a>
Jaime Iram Vargas Barrientos	Conservatorio de la Cultura Gastronómica de Durango / Universidad Autónoma de Durango Vicepresidente / Docente	Ejercicios para la recuperación de la memoria culinaria: Propuestas digitales universitarias para la divulgación de la cocina local.	<a href="mailto:iram.vargas@hotmail.com">iram.vargas@hotmail.com</a>

**II ENCUENTRO NACIONAL UNIVERSITARIO SOBRE PATRIMONIO CULTURAL Y  
NATURAL**

**DEL 9 AL 11 DE SEPTIEMBRE DE 2020**



**FACULTAD DE TURISMO**

**PONENCIA**

**Réplica del Taller de Conceptos Básicos de la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural de 1972 en la Universidad de Colima**

Autores: Mtra. Yadira Karina Rosales Valdovinos y Dr. Fernando Sánchez Cárdenas.

Colima, Col., 28 de agosto de 2020.

## ANTECEDENTES

El presente documento pretende ser una evidencia del trabajo realizado por La Facultad de turismo de la Universidad de Colima con el fin de contribuir a las metas planteadas por el Consejo Nacional para la Educación Turística (CONAET), y la Red CONAET, en coordinación con el Instituto Regional del Patrimonio Mundial en Zacatecas respecto a la Convención del patrimonio mundial, de manera específica en el objetivo 3 que consiste en: Promocionar una capacitación eficaz en los Estados Partes; y la Acción 4: Promover la difusión del conocimiento relativo al Patrimonio Mundial; Desarrollar cursos, talleres y otras actividades de formación a partir de las necesidades de la región; Fortalecer y fomentar el papel de los Centros Categoría 2 y otros centros de capacitación;

Entre los objetivos de este taller sobre diversos campos del turismo desde la docencia e investigación, destacan:

- Profundizar el conocimiento de la Convención del Patrimonio Mundial y sus conceptos fundamentales;
- Conocer los diferentes ámbitos normativos y metodológicos para la aplicación de la Convención del Patrimonio Mundial;
- Comprender los principios y aspectos básicos para la gestión del Patrimonio Mundial;
- Analizar las propuestas actuales sobre el Patrimonio Mundial y sus posibilidades de aplicación en la región en campos específicos y líneas de acción.

Entre los principales compromisos de los participantes para fortalecer las buenas prácticas en el Patrimonio Mundial desde el ámbito académico, están los siguientes:

1) Formación de un grupo de trabajo dentro de la Red CONAET, sobre “Turismo y Patrimonio Mundial”;

**2) Replicar este taller en cada Institución de Educación Superior (IES) participante, por lo menos en un grupo de estudiantes, a más tardar el 28 de febrero de 2020;**

3) Replicar este taller con sus colegas en las IES;

4) Elaboración de un producto sobre el Patrimonio Mundial (video, cartel, ficha, presentación, etc.), por parte de los alumnos, en marzo de 2020; y

5) Elaboración de un programa (o unidad didáctica) sobre “Turismo y Patrimonio Mundial”, como materia a impartir en las licenciaturas del área, sea con carácter optativo o para proponer su incorporación al plan de estudios cuando se realice una actualización curricular.

Con estos antecedentes la Facultad de Turismo se dio la tarea de convocar a 6 profesores, para asistir a la primera réplica del taller virtual “Conceptos Básicos de la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural de 1972, convocado por el CONAET, el IRPMZ y la RED CONAET del 13 al 17 de enero de 2020. Este taller, contó con la participación de diferentes instituciones educativas y centros de investigación del país, es la primera réplica del que tuvo lugar en agosto de 2019 en la Ciudad de México, en donde participaron tres representantes de CONAET y asumieron el compromiso de hacerlo extensivo entre docentes e investigadores de los programas acreditados que forman parte de la Red CONAET. En dicho taller se tuvo la participación de la Universidad de Colima a través de la Facultad de Turismo, con la participación del director del plantel, Dr. Fernando Sánchez Cárdenas, y los profesores investigadores integrantes del cuerpo académico UCOL CA 60, Dr. Rafael Covarrubias Ramírez y Mtro. Mauricio Zavala Cordero, así como los docentes por asignatura, Mtra. Yadira Karina Rosales Valdovinos, Mtra. Elisa Gutiérrez Guerra y Mtra. Hiatziry Alejandra Castrejón Martínez.

Como parte de las actividades y contribuciones al mencionado taller, se identificó por los docentes, la situación de riesgo en que se encuentra el edificio histórico del siglo XVI, Exconvento de San Francisco de Almoloyan, en el municipio de Colima, Colima. Para dicha actividad se convocó al historiador Noe Guerra Pimentel, director del Archivo histórico del municipio de Colima, al estudiante Alejandro Sinoé Venegas Alcaraz de octavo semestres de la licenciatura en gestión turística, al Maestro Miguel de la Vega Torres, docente de la escuela de mercadotecnia y director general de la empresa 312 Agencia digital. En cuanto a la parte documental se contactó la maestra Cynthia Marcela Polanco Isáis.

Posteriormente en la semana del 17 al 27 de febrero de 2020 se realizó la réplica correspondiente a la Universidad de Colima, con la participación de 6 docentes y 80 estudiantes de segundo semestre de la Licenciatura en Gestión Turística de la Facultad de Turismo.

## **ESTADO DE LA CUESTIÓN**

La presente ponencia tiene como antecedente la estrategia de fortalecimiento de capacidades para la mejor aplicación de la Convención sobre la protección del Patrimonio Mundial Cultural y

Natural de 1972; el Plan de Acción para América Latina y Central 2014 – 2024, y el Plan de acción para México y América central, PAMAC 2018 – 2023. Promovidos por la Unesco, la Convención del patrimonio mundial y el Instituto regional del patrimonio mundial en Zacatecas.

Con el fin de asistir y de apoyar a los Estados Parte de las tres subregiones de ALC se han creado los Centros de Categoría 2 para el Patrimonio Mundial para implementar la Convención del Patrimonio Mundial de 1972. Como es el caso de Instituto Regional del Patrimonio Mundial en Zacatecas (IRPMZ, 2020).

La convención tiene como objetivos: Identificar, proteger y conservar el patrimonio cultural y natural de la humanidad; Unir en un mismo documento al patrimonio cultural y al patrimonio natural; Generar un marco de cooperación y asistencia internacional para la protección y conservación del patrimonio mundial; Promover la educación y el respeto por el patrimonio. (WHC, 2020).

Con fundamento en lo anterior y en atención al Plan de Acción para el Patrimonio Mundial de México y América Central 2018-2023 se realizó la Reunión subregional en Zacatecas 2018 y en agosto de 2019 se realizó el Taller “Conceptos básicos de la Convención sobre Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural 1972” convocado por Instituto Regional del Patrimonio Mundial en Zacatecas y la Convención del Patrimonio Mundial.

En cuanto al trabajo documental realizado como actividades del presente taller, se hace referencia a la realización de un video documental que tiene como objetivo mostrar las condiciones actuales de la Iglesia de San Francisco de Asís, lugar en donde se encuentran las ruinas del exconvento, en el año de 1554 se funda el convento de San Francisco de Almoloyan, por gestiones realizadas por el Capitán Francisco Cortés de San Buenaventura, primer alcalde mayor de Colima, y llegaron a Colima los primeros misioneros franciscanos, Fray Juan de Padilla y Fray Miguel de Bolonia. El Convento de San Francisco de Almoloyan sufrió fuertes daños por el gran temblor del 31 de mayo de 1818 y su templo fue destruido parcialmente (Ayuntamiento de Colima, 2015).

Para la realización de este trabajo se realizó entrevista vía telefónica y consulta del documento de tesis de la Arquitecta Cynthia Marcela Polanco Isais, denominado Investigación histórico-arquitectónica en torno a las ruinas del Exconvento de San Francisco de Almoloyan, este

documento es una recopilación de documentos históricos hasta 2003 y muestra una serie de imágenes históricas que muestran los orígenes de dicha edificación y su evolución a lo largo del tiempo, al mismo tiempo hace una narrativa de las actividades y usos que se le ha dado a este espacio con el paso del tiempo (Polanco, 2003), ha servido de base para la elaboración del video acerca del espacio, así como, las aportaciones del historiador colimense Noé Guerra Pimentel.

### **PROBLEMÁTICA A PRESENTAR, EN TRES PUNTOS BÁSICOS.**

- Necesidad de Sensibilización de una nueva generación de profesionistas, sobre la importancia de la identificación, conservación y rescate de patrimonio histórico cultural y natural que nos dan identidad como pueblo y como nación.
- Alejamiento de sentido de apropiación, orgullo y pertenencia social, por el patrimonio histórico, cultural y natural de la entidad.
- Situación de riesgo en que se encuentra el edificio histórico del siglo XVI, Exconvento de San Francisco de Almoloyan; como ejemplo significativo.

### **CONCLUSIONES Y PROPUESTAS DESDE LA INVESTIGACIÓN, LA DOCENCIA Y LA EXTENSIÓN**

Los aprendizajes tanto del cuerpo docente, cuerpo académico, como del estudiantado y los involucrados en estos talleres y sus actividades, han despertado interés por generar desde el ámbito de investigación, nuevas acciones y publicaciones, que contribuyan a la generación de listados de patrimonio y desarrollar propuestas de rescate mediante la vinculación, tanto con las diferentes instancias de gobierno, iniciativa privada y organizaciones de la sociedad civil para la preservación y rescate del patrimonio histórico.

De igual manera desde la perspectiva de docencia y extensión se propone lo siguiente:

- Implementar herramientas pedagógicas dirigidas a estudiantes, comunidad en general que fomenten el sentido de pertenencia, la convivencia y el respeto por los patrimonios culturales, tangibles e intangibles, de nuestra Entidad, de México y el mundo.
- Incorporar a la materia de patrimonio mundial de licenciatura, los conceptos Básicos de la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural de 1972, para

cursarse en el semestre septiembre de 2020 – enero de 2021 y desarrollar propuestas de conservación del patrimonio.

- Fomentar mediante Charlas y conferencias virtuales a diferentes sectores de la sociedad, la apropiación del patrimonio histórico, tangible e intangible. Esto se realizará mediante la vinculación de la facultad, con los archivos históricos bajo el resguardo de las autoridades federales, estatales y municipales, relacionadas con la historia, cultura, tradiciones y turismo del estado de Colima, así como asociaciones civiles relacionadas con el tema.
- Facilitar metodologías que contribuyan a la apropiación social del patrimonio histórico en cuestión, con miras a generar procesos sostenibles de salvaguarda del patrimonio sustentados en el conocimiento de la historia e identidad de la sociedad.

### **Fuentes de consulta**

Ayuntamiento de Colima. 2015. Jardín de San Francisco de Almoloyan. Recuperado de: <https://www.colima.gob.mx/portal2016/lugar-de-interes/jardin-de-san-francisco-de-almoloyan/>

CONAET, 2020. Consejo nacional para la calidad de la educación turística, A.C. CONAET. Material del apoyo Taller “Conceptos básicos de la Convención de Patrimonio Mundial”.

IRPMZ, 2020. Instituto Regional del Patrimonio Mundial en Zacatecas. Recuperado de: [https://irpmzcc2.org/upload/boletines/boletin\\_202001201439.pdf](https://irpmzcc2.org/upload/boletines/boletin_202001201439.pdf)

IRPMZ, 2020. Instituto Regional del Patrimonio Mundial en Zacatecas. Boletín instituto regional del patrimonio mundial en Zacatecas bajo los auspicios de la UNESCO. Recuperado de: (<https://irpmzcc2.org/boletines>)

IRPMZ, 2019. Instituto Regional del Patrimonio Mundial en Zacatecas. Recuperado de [https://irpmzcc2.org/upload/secciones\\_archivos/c-ii-talleres-irpmz-2019\\_201906111849.pdf](https://irpmzcc2.org/upload/secciones_archivos/c-ii-talleres-irpmz-2019_201906111849.pdf)

Polanco, Cynthia M. 2003. Tesis de licenciatura para obtener el título de Arquitecta, Investigación histórico-arquitectónica en torno a las ruinas del Exconvento de san Francisco de Almoloyan, Instituto Tecnológico regional de Colima. Colima.

WHC, 2020. World Heritage Convention. UNESCO. Recuperado de: <https://whc.unesco.org/en/convention/>



II ENCUENTRO NACIONAL UNIVERSITARIO  
SOBRE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL

**Mesa temática: Estrategias académicas del área de turismo, gastronomía y hospitalidad. Parte I. El patrimonio Cultural y Natural en la educación superior**

**El patrimonio Cultural y natural ; Identificación de estrategias en la Educación superior**

**Universidad Autónoma de Chiapas**

Carolina Gómez Hinojosa, Rodolfo Mundo Velásquez, Sandra López Reyes.

dracaro1000@gmail.com

### **a) Antecedentes**

El patrimonio Cultural y Natural es un conocimiento que se tiene en los programas de estudios y en algunas unidades académicas de las profesiones de turismo, gastronomía y en algunas ocasiones en hospitalidad. Este proyecto tiene como objetivo general identificar las estrategias en la Educación superior en los que conforman la RED CONAET.

Esta RED se estructuró en el 2009 en el marco del Congreso Nacional e Internacional de Educación Turística CONAET y se encuentra integrada por investigadores, docentes, directivos y académicos pertenecientes a programas acreditados y reacreditados vigentes. (Consejo Nacional para la calidad de la educación turística A:C., 2020). Dentro de los objetivos del CONAET se destaca el de apoyar y fomentar la mejora continua y la calidad en la formación del factor humano para el turismo de nuestro país, en los cinco perfiles de egreso definidos a nivel nacional. (CONAET, 2020). El análisis de la situación es una premisa para identificar la situación que prevalece en México.

### **b) Estado de la cuestión**

la Organización de las Naciones Unidas en el documento “Transformando nuestro mundo: la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible”,<sup>7</sup> aprobado en la Cumbre de las Naciones Unidas celebrada en Nueva York del 25 al 27 de septiembre de 2015, destacando en uno de sus objetivos de impacto en la Educación superior que *para 2030, garantizar que todos los alumnos adquieran los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para promover el desarrollo sostenible, entre otras cosas mediante la educación y la adopción de estilos de vida saludables, el respeto a los derechos humanos, la igualdad entre los géneros, la promoción de una cultura de paz y no violencia, la ciudadanía mundial y la valoración de la diversidad cultural y de la contribución de la cultura al desarrollo sostenible, entre otros medios* (ANUIES, 2016, pág. 25)

La ANUIES determina en su plan que se deberán establecer mayores vínculos con la sociedad para la realización de las actividades de difusión de la cultura y extensión de los servicios. (Asociación Mexicana de Instituciones de educación superior, 2016, pág. 37)

En este estudio se identifica que varias Universidades promueve el desarrollo integral de sus estudiantes con acciones orientadas a promover la extensión, vinculación, investigación, docencia enfocadas a la difusión de la cultura. Algunas cuentan con Patrimonio universitario e implementan acciones para su preservación, puesta en valor y usos sostenible. Es loable también que cuenten con unidades académicas encaminadas a la docencia del Patrimonio cultural y natural.

### **c) Problemática a presentar, en tres puntos básicos**

Descatando la aportación de algunos autores se identifica que para Vega ilndudablemente que la educación, pero sobre todo la educación integral, es la base para la formación de nuestros presentes y futuros profesionistas, egresados de nuestras Universidades e Institutos Tecnológicos; pero además es el punto de partida para concebir una mejor sociedad, una sociedad en desarrollo, acorde con los signos de los tiempos, acorde con los cambios y transformaciones que caracterizan al mundo globalizado de hoy. (Vega, 2011)

De la misma forma el documento Patrimonio cultural y local en la escuela; guía de experimentación e innovación, presentada por Oficina Regional de Educación, UNESCO, de Santiago de Chile comentan que es importante la labor que se pueda hacer desde las instituciones escolares, ya sea introduciendo en su currículo actividades de aprendizaje en torno al patrimonio, o haciéndose institucionalmente cargo del rescate, conservación y difusión de las tradiciones culturales de su comunidad, o de algunos sitios patrimoniales de su

entorno. En este sentido, las escuelas y liceos pueden llegar a constituir una red decentros que colabore positivamente, tanto en la formación de la conciencia ciudadana sobre su identidad cultural, como en la protección del patrimonio local. (escuela & innovación, 2002, pág. 11)

Hasta el momento no se han realizado estudios que evalúen el impacto del Patrimonio Cultural y Natural Universitario en la educación superior y las estrategias utilizadas para su preservación, uso, divulgación y estudio. Esto permitirá identificar las fortalezas, oportunidades sobre el nivel de importancia de dicha área. El desarrollo personal de los estudiantes y su formación para la vida implica relacionarlos con la cultura y la naturaleza iniciando por su entorno, identificar su importancia y relevancia en su preservación, identificar como pueden hacer uso sostenible y lograr el respeto y aprecio por su identidad.

#### **d) Resultados de la encuesta sobre las de estrategias en la Educación superior**

Se realizó la aplicación de una encuesta en donde se contó con 18 Universidades Participantes ; Benemérita Universidad Autónoma de Puebla , Instituto Culinario de México, Instituto tecnológico de Sonora, Universidad Anáhuac Mayab, Universidad Autónoma de Chiapas, Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Universidad Autónoma de Tamaulipas, Universidad Autónoma de Zacatecas, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Universidad Autónoma del Estado de México, Universidad de Colima, Universidad de Guadalajara, Universidad de Guanajuato, Universidad del Caribe, Universidad Politécnica Autónoma del Estado de Puebla , Universidad Tecnológica de Tabasco, Universidad Tecnológica del Usumacinta.

De los Programas de estudios de : Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas , Licenciatura en Administración de Recursos Turísticos, Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística, Licenciatura en gestión y desarrollo turístico, Licenciatura en Producción gastronómica, Licenciatura en Turismo,

Licenciatura en Turismo Sustentable y Gestión Hotelera, Licenciatura en Turismo y gastronomía.

El 79.31% de los encuestados responden que, si cuentan con patrimonio universitario, 6.9% que no y el 13.79% no sabe. Al solicitarles describir algunas comentaron las siguientes: 1 Arrollo y 2 lagunas donde habitan tortugas, 2 lagartos, Teatro, ballet folklórico, orquesta, radio, Libros y documentos valiosos en la biblioteca., Réplica del carruaje de Benito Juárez, Instalaciones que forman parte de la la entrega del Chamizal. , Sitio arqueológico maya, Centro cultural la Garza, el Socavon, museos, Casa grande, Haciendas, Obras de arte, ex haciendas, ciénegas, El museo y los SAPS, La Higuera, Edificios, obras de arte y árboles emblemáticos, Edificio central de rectoría, casa de las diligencias (espacio cultural), Mural del estadio del esadio Chivo Cordoba, Museo Universitario, Acervos e inmuebles catalogados, Obras de Arte, Museo Natural Alfredo Dugés, Manglar, Patrimonio cultural mueble e inmueble, Edificios de la época colonial en el centro histórico de Puebla, que hoy son oficinas o museos de la universidad, Casa Zuno GDL , Cocodrilarío PVR, Tortuguero en Tapalpa, El Museo de ciencias, el archivo universitarios, colección del gabinete de ciencias naturales, colección de once lienzos virreinales, el teatro Calderón, el edificio de Rectoría y la Preparatoria 1, Esculturas, Pinacoteca Universitaria, Museo Regional de Historia, Museo de Artes Populares, Museo Alejandro Rangel Hidalgo, Rancho El Peregrino, Ecoparque Nogueras, Sus edificios históricos

El área de impacto utilizada sobre patrimonio cultural y natural fueron en un 41.38% la extensión y vinculación, el 31.03% en la docencia y el 27.59% en la investigación. Se les solicitó describir algunas estrategias en donde se distinguen las siguientes; Fortalecimiento del patrimonio natural o cultural, Difusión del inventario., Instalaciones destinadas a la cultura, Servicio social y servicio constitucional, Desarrollo de proyectos en investigación, Promoción cultural en

vinculación con la sociedad, Rescate histórico y conservación, Se difunde en publicaciones formales, libros, guías, videos.

Además de Museo natural se utiliza para conocer la evolución de plantas y animales, Plan ambiental institucional, Unidades académicas relacionadas a la interpretación del patrimonio y dinamización turística, Se posee una extensión de tierra protegida tanto en flora como en fauna... Resguardados las pinturas del la bienal jam, Exposiciones permanentes o itinerantes en los Museos Institucionales. , Eventos en las Casonas, Casa : Zuno archivo, cocodrilario estudio de las especies. Agregaron que a traves de proyectos educativos vinculados a la materia, donde se vincule al docente. Dar a conocer entre los alumnos las colecciones valiosas y los edificios antiguos que tiene la universidad, En esencia, impactan las tres áreas anteriores. Son espacios que albergan y gestionan ambos tipos de patrimonio, están abiertos a los diversos grupos de la sociedad, estudiantes, investigadores, y publico en general, Cursos, Proyectos de, investigación , Tesis, Ponencias y Conferencias con expertos.

Dentro de las estrategias se destacaron lo Festivales especializados con el 20.69%, y con 17.24% cada uno la organización de eventos académicos y proyectos de investigación y con 10.34% en los casos de Tesis, actividades con comunidades y conferencias con expertos y con 3.45% viajes de estudios El 68% respondió que el programa de estudios si cuenta con unidades académicas sobre patrimonio y el 32% que no.

Se concluye que, si realizan estrategias en relación del Patrimonio Cultural y natural, cuentan con patrimonio universitario y existe mucho interés de los docentes por realizar trabajos colaborativos que impacten en su región y lo más importante que involucran a los alumnos y comunidad en las áreas de docencia, extensión, vinculación e investigación. Apoyando al proceso integral de los alumnos procurando ligar los contenidos de la enseñanza con su significado cultural.

Debemos seguir investigando sobre este tema y con los resultados establecer estrategias conjuntas para la mejora continua para la puesta en valor de lo que para la UNESCO es la cultura descrito como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. (MANUAL ATALAYA, 2019)

## Bibliografía

- CONAET. (01 de 08 de 2020). *Consejo Nacional para la calidad de la educación turística A.C.* Recuperado el agosto de 2020, de <https://www.conaet.net/objetivos/>
- Consejo Nacional para la calidad de la educación turística A:C:. (2020). *CONAET*. Recuperado el 08 de 2020, de <https://www.conaet.net/>
- ANUIES. (01 de 08 de 2016). *ANUIES.MX*. Recuperado el agosto de 2020, de PLAN DE DESARROLLO VISION 2030: [http://www.anui.es.mx/media/docs/avisos/pdf/PlanDesarrolloVision2030\\_v2.pdf](http://www.anui.es.mx/media/docs/avisos/pdf/PlanDesarrolloVision2030_v2.pdf)
- Asociación Mexicana de Instituciones de educación superior. (01 de 08 de 2016). *ANUIES*. Recuperado el agosto de 2020, de plan de Desarrollo : [http://www.anui.es.mx/media/docs/avisos/pdf/PlanDesarrolloVision2030\\_v2.pdf](http://www.anui.es.mx/media/docs/avisos/pdf/PlanDesarrolloVision2030_v2.pdf)
- escuela, P. y., & innovación, g. d. (01 de 11 de 2002). *BIBLIOTECA UNESCO*. Recuperado el Agosto de 2020, de UNESDOC: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000156618>
- MANUAL ATALAYA. (01 de 01 de 2019). *Documentación*. Recuperado el Agosto de 2020, de Concepto de cultura para la gestión: <http://atalayagestioncultural.es/documentacion/concepto-cultura-gestion#:~:text=La%20cultura%20seg%C3%BAn%20UNESCO%20%C2%AB%20..,sociedad%20o%20un%20grupo%20social>.
- Vega, T. H. (01 de 05 de 2011). *Comisión Estatal para la Planeación de la Educación Superior del Estado de Guanajuato (COEPES)*. Recuperado el Agosto de 2020, de ¿En qué consiste realmente el desarrollo integral del alumno de educación superior?: <http://www.revistacoepesgto.mx/revistacoepes/ien-que-consiste-realmente-el-desarrollo-integral-del-alumno-de-educacion-superior>



## **II ENCUENTRO NACIONAL UNIVERSITARIO SOBRE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL**

**José Antonio Suárez Ríos**

**Universidad Autónoma Del Estado De México**

**Centro Universitario UAEM Tenancingo**

### **“Saboreando una novela histórica: Un concurso gastronómico entre literatura y sabores”**

En los últimos cuatro años, los hábitos de lectura de los mexicanos decayeron cerca de 10 puntos porcentuales, al pasar de 84.2% en 2015 a 74.8% en 2019. Este año, de cada 100 mexicanos mayores de 18 años 42 leyó al menos un libro, mientras que en 2015 lo hacían 50 por cada 100, según Módulo sobre Lectura (Molec) publicado por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi). Principalmente lo que se lee en México son revistas, artículos de internet y en segunda instancia libros, novelas, etc., esto es un elemento para considerar ya que va decayendo el acercamiento a los libros en general; la población joven en este aspecto va dentro de la misma vertiente y se debería contemplar el buscar los mecanismos para acercarlos a la literatura con algo que les llame la atención.

En la licenciatura en gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, el Plan de Estudios incluye materias de corte histórico cuyo objetivo es “preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico, local, regional y nacional”. Patrimonio gastronómico prehispánico, Patrimonio gastronómico virreinal y Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo; asignaturas a través de las que se genera un conocimiento de las costumbres, tradiciones y formas de vida del mexicano a lo largo del tiempo.

En la unidad de aprendizaje de Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo se ha fomentado la lectura ligándola con la gastronomía a través de la realización de un concurso gastronómico que tuvo su novena edición este 2020. Buscando además, que los alumnos logren identificar las transformaciones que ha experimentado la cocina mexicana para la comprensión de las problemáticas y tendencias de la Gastronomía Nacional.





A finales del siglo XIX en México ocurrió una transformación profunda desde la cultura, el comercio y la forma de vida en general; un aspecto que tuvo impacto fue la escritura, muchos autores literarios escribían, narraban y plasmaban lo que estaba surgiendo: una nación con características e identidad propia, a nivel nacional y hacia el mundo, en poemas, en sonetos, en revistas o en obras escritas como las novelas. Por mencionar algunos Manuel Toussaint Ferrer, Guillermo Prieto, Ignacio Manuel Altamirano, Manuel Acuña, Manuel M. Flores, Justo Sierra, Ignacio Ramírez, Amado Nervo, Pedro Castera, Francisco Bulnes, Ramón López Velarde, Emilio Rabasa, José Joaquín Fernández de Lizardi.

En esta esta unidad de aprendizaje se revisan las obras de varios autores de la época, entre ellos Manuel Payno que con su obra denominada Los Bandidos del Río Frío escribe la historia de una familia mexicana de principios del siglo XIX, en la que aparecen elementos como las haciendas, su distribución, la importancia que tenían para la economía en el país, forma de vida, costumbres, platillos, bebidas, tradiciones, etc.

En este contexto, en 2012-A se propuso el desarrollo de un concurso gastronómico en el cual los alumnos relacionaran lo escrito por autores mexicanos, del siglo XIX a la actualidad, y elaboraran platillos presentando además una propuesta de maridaje.

Esta actividad cubre varios objetivos, en 2012 se integraban las brigadas y los alumnos elegían una novela o libro de un autor o autora mexicano con la cual tendría que ser interpretada con la elaboración de un plato fuerte y acompañado de un vino mexicano, buscando en ese momento relacionar lo aprendido en la asignatura de enología que se cursaban en el mismo semestre. Basados en una rúbrica elaborada por 3 jueces expertos en el área y un servidor evaluaban además contenidos abordados en asignaturas de semestres previos: la receta estándar, buenas prácticas de manufactura, distribución de actividades, manejo de ingredientes prehispánicos y virreinales, temperatura del plato, sabor, color, texturas, maridaje, presentación y servicio en la mesa, dicción a la hora de explicar el plato etc.



Algunas de las novelas o textos usados por los alumnos en los primeros concursos fueron: “Arráncame la vida” de Ángeles Mastreta, “Juan Pérez Jolote: biografía de un tzotzil” de Ricardo Pozas Arciniega, “El gallo de oro” y “Llano en llamas” de Juan Nepomuceno Carlos Pérez Rulfo Vizcaíno (Juan Rulfo); “Las batallas en el desierto” de José Emilio Pacheco, “El Zarco” y “Navidad en las montañas” de Ignacio Manuel Altamirano, “La panza del Tepozteco” de José Agustín, entre otras.



Posteriormente en el 2016 se realizó la reestructuración al Plan de Estudios de la licenciatura en gastronomía, debido a ello algunas asignaturas desaparecieron y otras se cambiaron de periodo, es el caso de las algunas cocinas. Ofertando Cocina Prehispánica y Colonial en el 4° semestre, con lo cual el concurso sufre una modificación para hacer sinergia con Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo que no sufre modificación. En el concurso se trabajan desde entonces con autores mexicanos pero que narran la época prehispánica o la época colonial, y los alumnos deberán elaborar un plato fuerte con las novelas establecidas usando los ingredientes y técnicas propias de la época de la novela además de maridarla con una bebida mexicana igualmente de la época que corresponda.



Las novelas utilizadas en estos últimos años, por mencionar algunas, ha sido “Tlacaélel: El azteca entre los aztecas” de Antonio Velasco Piña y “Sor Juana en la cocina” de Mónica Lavin y Ana Benítez Muro, narrando la época prehispánica y colonial respectivamente.

Los jueces en estas últimas presentaciones han sido de renombre y expertos en las áreas de literatura y cocina, por ejemplo, el chef Emilio DiPance Bringas y las maestras Carla Valdespino Vargas y Ana Laura Romero Soriano. Cabe mencionar que los chefs instructores de Cocina mexicana prehispánica y colonial se han encargado de la asesoría y evaluación técnica durante el concurso, en esta última emisión cumplieron ese fin los chefs Andrés José Antonio Juárez ortega y Jesús Martínez Juárez.

En este año 2020 se realizó el 9no concurso gastronómico “Saboreando una novela histórica en tiempos de Covid-19. Las delicias de cocinar a distancia” en la cual no se detuvo el trabajo de las unidades de aprendizaje y al no poder realizarse de manera presencial se acordó realizarlo en línea; los alumnos participaron de manera individual realizando dos vídeos, uno contando la novela para crear expectativa y evaluar el análisis de la misma y otro con la realización del platillo y bebida en las cocinas de sus casas, representando un reto que se logró de manera satisfactoria, se pudo trabajar, adquirir los conocimientos establecidos y no perder esta actividad característica del Centro Universitario UAEM Tenancingo.

Este concurso ha sido monitoreado en diferentes publicaciones en medios como radio y televisión mexiquense, periódico milenio, prensa universitaria, entre otros; con lo que se ha convertido en un icono de identidad para la licenciatura en gastronomía.

Liga del artículo: [https://asisuced.com.mx/tenancingo-de-uaem-inicio-tradicional-concurso-saboreando-una-novela-historica/?fbclid=IwAR1G\\_Le9QYXpEJB8Q9\\_2pUuBJN82ZvHpePFwr4\\_CULy1zaTlIfH2miT6X2U](https://asisuced.com.mx/tenancingo-de-uaem-inicio-tradicional-concurso-saboreando-una-novela-historica/?fbclid=IwAR1G_Le9QYXpEJB8Q9_2pUuBJN82ZvHpePFwr4_CULy1zaTlIfH2miT6X2U)

Como se menciona, uno de los problemas al cual se enfrenta México y caso centrado de la juventud a nivel superior, es la falta de lectura y el análisis de materiales para hacer tareas y trabajos de investigación. Esto lo vemos presente cuando se evita elaborar trabajos de tesis porque esto implica leer, investigar, analizar textos etc., termina muchas veces en





aburrir o ser tedioso para los alumnos porque no se genera curiosidad y abandonan muchas veces este camino. En gastronomía en las unidades de aprendizaje patrimoniales se tiene que leer muchos textos, lecturas que forman parte de nuestra base, nuestra identidad, nuestra historia y hay que conocerla para poder difundirla, promoverla, aumentando con esto nuestro léxico, mejorando nuestra ortografía y ser portavoces de “lo nuestro” a nivel nacional e internacional, es por eso que esta propuesta de concurso hace que los alumnos generen una interpretación personal de los platillos, ingredientes, técnicas de cocción desde el conocimiento de las asignaturas prácticas ligadas a la literatura de nuestros autores mexicanos, generando expectativa, curiosidad, conociendo novelas y la evolución que ha tenido la cocina mexicana a lo largo de su historia, haciendo partícipes a sus compañeros y familias, generando confianza en sí mismos y haciendo una interpretación de platillos expresando lo que la novela les enseñó, trasmitiéndola y difundiéndola... saboreando una novela histórica.

Ligas de los eventos en Facebook de los últimos 3 años:

7mo concurso gastronómico “Saboreando una novela histórica”

[https://www.facebook.com/events/208479976623703/?acontext=%7B%22event\\_action\\_history%22%3A%7B%22mechanism%22%3A%22search\\_results%22%2C%22surface%22%3A%22search%22%7D%7D](https://www.facebook.com/events/208479976623703/?acontext=%7B%22event_action_history%22%3A%7B%22mechanism%22%3A%22search_results%22%2C%22surface%22%3A%22search%22%7D%7D)

8vo concurso gastronómico “Saboreando una novela histórica”

[https://www.facebook.com/events/313330409363925/?acontext=%7B%22event\\_action\\_history%22%3A%7B%22mechanism%22%3A%22search\\_results%22%2C%22surface%22%3A%22search%22%7D%7D](https://www.facebook.com/events/313330409363925/?acontext=%7B%22event_action_history%22%3A%7B%22mechanism%22%3A%22search_results%22%2C%22surface%22%3A%22search%22%7D%7D)

9no concurso gastronómico “Saboreando una novela histórica en tiempos de Covid-19”

[https://www.facebook.com/events/251262472602703?context=%7B%22event\\_action\\_history%22%3A%7B%22mechanism%22%3A%22search\\_results%22%2C%22surface%22%3A%22search%22%7D%7D](https://www.facebook.com/events/251262472602703?context=%7B%22event_action_history%22%3A%7B%22mechanism%22%3A%22search_results%22%2C%22surface%22%3A%22search%22%7D%7D)



## **El Canal multimedia de turismo como herramienta para el conocimiento y la valoración del patrimonio en el proceso de enseñanza-aprendizaje**

*Mtro. Oswaldo Gallegos Jiménez  
Universidad del Caribe  
Profesor Investigador de Tiempo Completo*

*Cecilia Montserrat Aguilar González  
Universidad del Caribe  
Estudiante del P.E. de Turismo Sustentable y Gestión Hotelera*

### *Antecedentes*

En general, de acuerdo con la Organización Mundial de Turismo en más de 60 años la actividad turística ha mantenido tasas de crecimiento superiores a las de otras industrias históricamente exitosas. La movilidad y el ingreso asociados al turismo pasaron de 25 millones y dos mil millones en 1950, a 1401 millones y 1.4 billones en 2018.

Así, el propio *estatus quo* del sector -de acelerado crecimiento- y la expansión de la dinámica y las formas del turismo en un mundo social, económico y tecnológicamente globalizado, ha transformado los límites y las ideas sobre lo que puede ser 'atractivo' y proclive de ser incorporado en su entorno. Lo 'auténtico' ha sufrido una notable redefinición que cada vez más se aleja de aquellos viajes de incógnita sobre el qué hacer, el qué ver o el qué experimentar, para acercarse a modos que dan experiencias novedosas y 'propias' de los lugares; por antonomasia, el bien patrimonial también se ha expandido y diversificado a ojos de los expertos y gestores de su valoración, preservación y uso.

No queda duda de que la participación del fenómeno turístico en las economías nacionales ha abandonado su papel auxiliar para tomar relevancia primaria en planes y modelos de desarrollo y, consecuentemente, en su profesionalización bajo marcos educativos que, además de sumar cada día algo más específico o nuevo, también deben abordar el conocimiento en el entorno tecnológico actual y en comprensión de las conductas de sus usuarios.

Así, las características dominantes de los jóvenes que conforman la actual matrícula de estudiantes de nivel superior (nacidos con internet y de abundancia visual receptiva), *millennials* (generación Y, nacidos entre 1980 y 1996) y *centennials* (generación Z, nacidos a partir de 1997), aunadas a la necesidad de la planta docente (generación X, nacidos entre y 1980) de encontrar medios y formas de empatizar con las características de éstos y con modelos educativos de intención cada vez más constructivistas y menos tradicionales conductistas, incrementan la necesidad de producir espacios virtuales fiables -con contenidos de calidad y profundidad- que funjan como instrumentos adecuados de instrucción para lograr la ansiada transferencia asertiva del conocimiento.

#### *Estado de la cuestión y problemática*

En la antesala de la conclusión del primer cuarto del siglo XXI, en donde lo que no se ve no capta la atención, la producción de videoregistros concentrados en el entorno web navega en un mar de abundancia que, nutrido de conferencias, documentales o series que ilustran productos, lugares, destinos, modalidades, impactos, tendencias y desafíos del turismo, suman un riquísimo acervo videográfico. No obstante, también es cierto que en ese 'todo', lamentablemente con recurrencia es difícil encontrar 'algo' en el momento oportuno; algún material dispuesto libremente para nutrir el trabajo de un estudiante, la clase de un docente, la presentación de un ejecutivo y/o, sin duda, la creatividad de todos.

Resulta verdaderamente llamativo que en el contexto web 4.0 actual, se carezca de un espacio virtual, serio y ordenado, de alojamiento y concentración (Web Hosting Hub) de material audiovisual de turismo.

En este contexto, la iniciativa que aquí se presenta busca sumar, de primera mano, en la atención de tres objetivos que dentro del marco de enseñanza-aprendizaje constantemente se observan ralentizados:

1. Incorporar activamente a estudiantes de turismo en actividades que directamente impacten el apuntalamiento del perfil de egreso y el conocimiento del entorno laboral potencial.

2. Fortalecer el trabajo interinstitucional e interdisciplinario en Red para compartir material didáctico de calidad en torno al estudio y el proceso de enseñanza-aprendizaje del turismo y la gestión del patrimonio, procurando un mismo espacio de confluencia de usuarios: docentes, estudiantes, empresarios y turistas.
3. Transferir y dar uso activo en la docencia a la gama de material didáctico audiovisual surgido en proyectos de investigación académica.

De esta forma, con el noble objetivo de compartir y optimizar el uso de este material, en 2018 surgió el canal multimedia Waris Turismo, bajo la firme idea de constituirse como un *host* y *hub* virtual que pusiera al alcance, de forma ordenada, la gama de productos de índole turística ya existentes en la *world wide web* (www), o bien, de aquellos que, aún en anonimato, requirieran de un sitio virtual desde el cual pudieran ser consultados y puestos en uso.

La transversalidad disciplinaria que *per se* define a la actividad turística, ha permitido un significativo aumento en el número de trabajos y secciones (listas temáticas, lista de sinopsis, links a organismos de turismo, links a 'yutubers') sumados al canal multimedia - Waris Turismo-, así como el surgimiento de un programa de servicio social en el que estudiantes de la carrera de turismo, a partir de búsquedas y clasificación de material, del manejo de las redes sociales de la iniciativa y de la periódica confección de cápsulas de video-sinópsis sobre el contenido de los documentales o de la propia estructura del canal, logran fortalecer sus conocimientos del entorno turístico.

### *Consideración final*

A la fecha, el efecto multiplicador de las redes sociales ha permitido que el canal aumente el número de suscriptores y participantes (estudiantes y docentes de diversas universidades; no obstante, aún enfrenta trascendentales desafíos que superar para consolidar la permanencia funcional del proyecto, tales como difusión, equipo de cómputo, capital humano y financiamiento.

## **Comprendiendo la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural, en los programas educativos acreditados por el CONAET**

Agustín Ruiz Lanuza  
Universidad de Guanajuato  
Leticia Ivonne del Río Hernández  
Universidad Autónoma de Zacatecas  
Ana María Flores Ibarra  
Universidad de Guadalajara

Como ejemplo de vinculación académica, con base en la carta de intención firmada por el Instituto Regional del Patrimonio Mundial en Zacatecas, Centro de Categoría 2, bajo los auspicios de la UNESCO (IRPMZ) y el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística y Gastronómica (CONAET) reconocido por COPAES, participamos la Mtra. Ana María Flores Ibarra, académica de la Universidad de Guadalajara, el Dr. Agustín Ruiz Lanuza, académico de la Universidad de Guanajuato y el Mtro. Rafael Gutiérrez Niebla, Presidente de CONAET, en el *Taller Conceptos Básicos de la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural de 1972* celebrado del 26 al 28 de agosto de 2019, en la ciudad de México, en el que tuvimos la oportunidad de capacitarnos y comprometimos a replicarlo en los programas educativos acreditados por el CONAET.

Se realizó la réplica del *Taller* de manera virtual, del 13 al 17 de enero de 2020, contando con un promedio de cuarenta participantes de las siguientes universidades y centros :

1. Centro Universitario UAEM Tenancingo
2. Universidad de Colima, Colima
3. Universidad Autónoma del Estado de México
4. Universidad Autónoma de Chiapas
5. Universidad Autónoma de Zacatecas
6. Universidad de Guanajuato
7. Universidad de Ixtlahuaca
8. Universidad de Guadalajara
9. Universidad del Caribe

10. Universidad Tecnológica del Poniente
11. Universidad Tecnológica De Puebla
12. Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital

Entre los objetivos destacan los siguientes:

1. Profundizar en el conocimiento de la “Convención sobre la protección del Patrimonio Mundial, cultural y natural de 1972” y sus conceptos fundamentales
2. Conocer los diferentes ámbitos normativos y metodológicos para la aplicación de la Convención del Patrimonio Mundial
3. Comprender los principios y aspectos básicos para la gestión del Patrimonio Mundial
4. Analizar las propuestas actuales sobre el Patrimonio Mundial y sus posibilidades de aplicación en la región en campos específicos y líneas de acción.

Como facilitadores en las sesiones en línea participaron el Dr. Agustín Ruiz Lanuza, de la Universidad de Guanajuato, la Mtra. Ana María Flores Ibarra, de la Universidad de Guadalajara y la Dra. Leticia Ivonne del Río Hernández, de la Universidad Autónoma de Zacatecas.

La sesión de clausura estuvo a cargo de Roger Blanco Tenorio, Administrador del Área de Conservación de Guanacaste, y a Juan Carlos Carrillo, Coordinador del Programa de Ecoturismo de ese espacio, en Costa Rica, quienes expusieron la valiosa experiencia que han desarrollado en torno al Patrimonio Mundial Natural y los resultados de la participación comunitaria.

### **Compromisos adquiridos y resultados**

- 1) Formación de un grupo de trabajo dentro de la Red CONAET, sobre “Turismo y Patrimonio Mundial”;
- 2) Replicar el taller en cada Institución de Educación Superior (IES) participante, por lo menos en un grupo de estudiantes, a más tardar el 28 de febrero de 2020;
- 3) Replicar el taller con colegas en las IES;
- 4) Elaboración de un producto sobre el Patrimonio Mundial (video, cartel, ficha, presentación, etc.), por parte de los alumnos, en marzo de 2020; y,
- 5) Elaboración de un programa (o unidad didáctica) sobre “Turismo y Patrimonio Mundial”, como materia a impartir en las licenciaturas del área, sea con carácter optativo o para proponer su incorporación al plan de estudios cuando se realice una actualización curricular.

Actualmente el Taller se ha replicado aproximadamente a 50 docentes y 300 estudiantes, siendo una práctica que seguirá creciendo de manera progresiva hasta alcanzar un conocimiento pleno de la *Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural de 1972*, ya que estamos convencidos de que es el patrimonio, en todas sus expresiones, lo que conforma el verdadero valor de los destinos turísticos.

### **Reflexiones y conclusiones**

Conocer y comprender la *Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural de 1972* resulta muy necesario para los programas de turismo y gastronomía, ya que es el patrimonio, el principal atractivo de los destinos y el que logra marcar una diferencia significativa ante el resto de los destinos. La metodología que hemos comprendido a través del taller de conceptos básicos nos lleva a tener una profunda reflexión acerca del funcionamiento de la UNESCO, así como entender cuál es el compromiso de los Estados parte, en los que se contempla de manera importante el generar planes y programas, primero para la protección del patrimonio y después para la puesta en valor de su uso turístico de manera sustentable.

La participación de diversos profesores provenientes de diversas universidades pone de manifiesto el interés de incluirlo en los temarios de las materias relacionadas al patrimonio y el turismo

Dr. Agustin Ruiz Lanuza

Conocer la *Convención sobre la Protección del Patrimonio Cultural y Natural de 1972* en las universidades mexicanas representa, no sólo el punto de partida para emprender esfuerzos de conservación de los 35 sitios declarados como patrimonio mundial en nuestro país; también es una llamada a sorprendernos con el genio creador humano a lo largo de los siglos en diferentes escenarios naturales y tradiciones distintas. La capacidad del hombre es infinita y hoy tenemos la fortuna de tener la tecnología para aproximarnos a la memoria e identidad de diferentes civilizaciones, lejanas en el

tiempo y/o en el espacio, sin embargo, corremos el riesgo de distraernos con la inmensa cantidad de información disponible, volviendo invisible la riqueza del entorno inmediato. Las declaratorias como patrimonio mundial representan el reconocimiento de la autenticidad y originalidad de los bienes inscritos, sin menoscabo de otras representaciones valiosas para quienes han construido, creado, sostenido y heredado esas manifestaciones comunitarias. Una capilla o manifestación religiosa, una receta o producto típico, un paisaje tropical o semidesértico, una canción o un ritmo musical, conforman bienes simbólicos que expresan formas de ser y pensar el mundo y despiertan sentimientos y emociones en la población que les dio origen. En tiempos de vertiginosos cambios, volver a las raíces, fortalece y puede producir nuevas propuestas de desarrollo.

Sociedad y Naturaleza, el hombre y el paisaje, son binomios inseparables, con resultados diferentes ateniendo a las herencias culturales. El mismo panorama tiene distintas lecturas a partir de las perspectivas del grupo humano que lo contempla. Hay gran diversidad de construcciones, alimentación, creencias, en las distintas latitudes del planeta, pero tienen como denominador común, la capacidad humana de adaptarse. Hoy requerimos ajustar nuestra convivencia a lo posible. También es una oportunidad de seleccionar racionalmente los esfuerzos para no perder de vista lo local, creando e intercambiando contenidos sobre la memoria e identidad del entorno particular fomentando la apropiación y valoración de lo propio en un diálogo permanente con lo regional, nacional y global. La protección del patrimonio no sólo es asunto de la autoridad. La sociedad en su conjunto decide qué es valioso y qué es lo que quiere conservar y heredar a las siguientes generaciones. Las universidades son pieza clave en el proceso de apropiación y disfrute de los bienes culturales y naturales.

Dra. Leticia Ivonne del Rio Hernández

El haber tenido la oportunidad de participar en el taller y el haber participado en la réplica del mismo con los compañeros que integramos la red CONAET, fue una experiencia enriquecedora tanto en lo personal como en lo académico, porque a

través del desarrollo de los temas puede comprender los desafíos, las presiones y los retos que se tienen para conservar el patrimonio mundial tanto natural como cultural. Considero importante que la UNESCO, los Estados partes y los diferentes organismos e instituciones involucradas en la gestión y conservación de los sitios patrimonios mundiales le den seguimiento a las tareas, acciones e inquietudes expresadas en el taller.

Por otro lado, durante la presentación de los casos expuestos de América Latina, me percaté de la poca voluntad política que existe en algunos Estados parte en la implementación de políticas públicas y acciones para la conservación de los sitios declarados como patrimonio mundial, así como de la poca participación social.

Es por ello que considero que es una prioridad el trabajo de gestión e intervención comunitaria en acciones del fortalecimiento de capacidades locales, donde los miembros de la academia de la red CONAET podemos ser partícipes de los procesos de organización y capacitación turística comunitaria.

Mtra. Ana María Flores Ibarra

Paniagua Sotelo Omar y Gama Hernández Gerardo

Escuela de Turismo, Universidad Autónoma del Estado de Morelos

## **Patrimonio cultural y natural en el diseño curricular de la Licenciatura en Turismo, UAEM**

### **Antecedentes**

Los sitios reconocidos por la UNESCO como patrimonio mundial poseen características de gran importancia cultural, natural o mixta que obligan a generar estrategias, a distinto nivel, para su salvaguardia y conservación. En su mayoría, estas estrategias comparten el objetivo de reconocer, divulgar y preservar el valor universal excepcional que poseen. Dos de los principales caminos para lograr dicho objetivo es el Turismo y la Educación Superior.

### **Estado de la cuestión**

A través del turismo, se acortan las distancias entre los individuos y los sitios patrimonio; además, se promueve la conservación de estos, ya que, si se deterioran o pierden, también se pierde la oportunidad de seguir ofreciendo esos destinos turísticos, y en situaciones graves puede incluso afectar la economía de toda una comunidad o región. No obstante, existen casos en que la mala planeación turística, derivada del desconocimiento o de la falta de profesionalización del personal encargado de la toma de decisiones, se traduce en daños o impactos negativos en el patrimonio cultural o natural, principalmente cuando no se regulan acciones básicas como las capacidades de carga.

Por otro lado, las universidades, desde sus distintas áreas de formación, tienen el papel principal en cuanto a la generación de conocimiento y, en consecuencia, en el establecimiento de estrategias y programas encaminados a solventar los problemas que enfrenta el patrimonio de todos. Así, los programas académicos de licenciatura como en turismo representan, por su naturaleza, una de las principales vías para formar profesionistas comprometidos con: 1) el estudio de potenciales sitios patrimonio, 2) diagnósticos de las condiciones en las que se encuentra el patrimonio cultural y natural, 3) el diseño de estrategias para concientizar a los turistas y a las comunidades sobre la

importancia de preservar la identidad hacia los sitios patrimonio, 4) crear planes y programas para, desde el turismo, conservar y garantizar que las siguientes generaciones disfruten del patrimonio cultural y natural de las comunidades.

### **Problemática a presentar**

En la actualidad, el conocimiento, disfrute y conservación del patrimonio natural y cultural se está comprometiendo. Factores como el cambio climático, las desigualdades socioeconómicas, los conflictos entre naciones, las malas decisiones políticas, la inadecuada planeación turística, entre otros, ponen en peligro que las futuras generaciones tengan la oportunidad de acercarse a ese vínculo con los registros de la historia, con los conocimientos tradicionales y con los espacios naturales que permiten, aún, el mantenimiento de nuestra vida. Paradójicamente, los sitios considerados como patrimonio cultural o natural deben poseer un valor universal que pocos tienen la facilidad de disfrutar.

Las universidades representan la principal arma que posee la humanidad para atacar, desde distintos sitios estratégicos, las problemáticas que impiden el cumplimiento del objetivo de la UNESCO de conocer, disfrutar y conservar el patrimonio cultural y natural. Por ello, resulta necesario que los programas educativos de licenciatura incorporen en su estructura curricular unidades de aprendizaje, áreas de profundización o algunas actividades académicas enfocadas en investigar, atender o solucionar los problemas asociados al patrimonio.

### **Conclusiones y propuestas**

En la Escuela de Turismo de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos se ha trabajado, desde su creación en 2013, para aportar en el conocimiento e importancia del Patrimonio Mundial. Sin embargo, después de analizar la estrecha relación en este binomio turismo-patrimonio, se ha reestructurado el Plan de Estudios para ofrecer al estudiante unidades de aprendizaje que le proporcionen un mayor y mejor conjunto de conocimientos, habilidades

y competencias que le permitan desarrollar investigaciones, o bien, productos turísticos comprometidos con el patrimonio cultural y natural. En ese sentido, la licenciatura contempla tres áreas de profundización: turismo cultural, turismo de naturaleza y turismo de salud, que están estrechamente ligadas entre sí, pues desde estas tres áreas se busca que se conserven los conocimientos ancestrales, las costumbres y expresiones culturales, la relación estrecha que existen entre las comunidades y los espacios naturales, es decir, el patrimonio que ha pasado entre generaciones.

Este nuevo plan de estudios tiene como eje central la creación y desarrollo de proyectos turísticos con base en la sustentabilidad, con el objetivo de impactar favorablemente en las comunidades anfitrionas y de conservar el patrimonio. Además, se incorpora toda una serie de unidades de aprendizaje enfocadas en cimentar los procesos de investigación, pues consideramos que nuestros futuros egresados deberán poseer las herramientas necesarias para, desde el turismo, encarar las presiones que, cada vez más, afectan al patrimonio.

## Formación universitaria y atención turística.

Leticia Ivonne del Río Hernández  
Universidad Autónoma de Zacateca  
Septiembre 2020

### **Estado de la cuestión**

La pandemia ha traído nuevas circunstancias, pasajeras o definitivas, y con ello, la urgencia de actualizar planes y programas en función de nuevos retos, especialmente en las escuelas de turismo, dado que el objeto central de la formación académica son los viajeros con sus distintos perfiles (negocios, salud, comercio, placer, creencias, etc.).

La desaceleración global ha cambiado el foco de atención en múltiples perspectivas entre ellas, el disfrute del patrimonio cultural y natural por el “nuevo” público: los “usuarios de siempre”, la población local. Aquellos que “conocen, valoran y se ocupan de su conservación”. La afirmación anterior es una provocación para reflexionar. ¿Es verdad? ¿La población local sabe lo que tiene, lo valora y lo resguarda?. La perspectiva es borrosa, porque se ha puesto demasiado énfasis en los visitantes. Y, sin embargo, el ingrediente básico para conservar cualquier tipo de expresión humana es la apropiación de la cultura por parte de la sociedad que le dio origen.

Las ciudades, conjuntos, lugares, tradiciones y todas las expresiones del genio creador humano pueden “volver” a sus legítimos dueños a través de estrategias de divulgación dirigidas a la propia comunidad. El uso de los espacios, calles y plazas, el protagonismo en las fiestas religiosas, la contemplación de la naturaleza, es posible para los residentes, y el resto, a través de la tecnología digital, dadas las condiciones actuales de resguardo social.

Los medios audiovisuales nos permiten aproximarnos a ambientes diversos de cualquier parte del mundo. Ya no hay cortapisa que nos impida conocer Buenos Aires, Bangladesh, Nueva York, París, salvo nuestras propias limitaciones lingüísticas o de interés cultural. En el internet hay materiales de diferentes facturas y niveles para todo tipo de público.

La competencia por presumir y asumir el lugar más destacado como destino turístico, ha relegado un aspecto relevante del patrimonio cultural y natural: los portadores de saberes, y guardianes del patrimonio edificado y natural.

La educación virtual requiere una nueva competencia por parte de maestros y alumnos: reconocer el conjunto de bienes culturales y naturales que hay en nuestro entorno inmediato.

Septiembre del año 2020 es un período de incertidumbre en donde los escenarios no están claros, pero no todo es misterio, tenemos certezas, formas ser y hacer la vida cotidiana según hemos aprendido de nuestros antepasados. De ahí podemos abreviar para conseguir incidir en la formación integral de los jóvenes que acuden a nuestras instituciones. Generar nuevos contenidos teniendo en consideración no sólo lo que está en la red, sino el genio creador humano del día a día de nuestros estudiantes y sus comunidades.

### **Conclusiones y propuestas:**

El turismo, gastronomía y hospitalidad tienen el común denominador de atender las necesidades de las personas, pero ahora la responsabilidad es mayor, porque los clientes están en nuestro entorno inmediato: familia, vecinos, paisanos, que conocen el medio, no sólo desde el punto de vista recreativo, sino habitual, a lo largo de las cuatro estaciones del año. Es una oportunidad incomparable de entrenamiento en el mundo real para desarrollar las habilidades sociales como profesionales del turismo. Ya no bastará la anécdota o el chascarrillo para entretener; habrá que tener formación especializada e integral de las expresiones culturales y naturales si queremos seguir en el mercado laboral.

Los bienes declarados como Patrimonio Mundial cuenta con el reconocimiento de expertos que han reconocido su originalidad y autenticidad por medio de criterios bien establecidos. El patrimonio cultural y naturales de nuestro entorno cuenta con el beneficio de estar en uso, de tener significados, aunque no tenga la declaratoria por parte de la UNESCO.

Subrayemos que el bien más valioso para cualquier individuo o civilización es la vida, y gracias a ella es posible que las capacidades humanas desplieguen su potencial y sea posible encontrar soluciones en cualquier circunstancia; seguramente se encontrará en esta ocasión.

Quizás estemos ante un nuevo período de la humanidad y requerimos que las estrategias académicas vayan en concordancia con la realidad; jóvenes que conozcan la identidad y la memoria, pero también que sean creativos e innovadores para el bien común

Los nuevos contenidos académicos deberán incluir lo que fue, lo que es y lo que puede ser. Diálogo permanente, instrucción y formación flexible, constante adaptación y reestructuración para hacer desde nuestra profesión, aportaciones en un mundo sostenible. Aún no es posible encontrar rutas, ni soluciones concretas, porque la crisis aún no ha pasado. Hay que tener la paciencia del cazador: observación de la situación, diversos planes de acción, sin perder de vista la intención: formar recursos humanos con capacidad de gestión, con sentido crítico y alto compromiso social en el resguardo, conservación y disfrute de un mundo que nos ha llevado miles de años construir y que, sin embargo, podemos destruir con nuestras malas decisiones, robándoles el futuro a las siguientes generaciones.

La depredación turística fue un tema de discusión reciente. Hoy, la preocupación es la falta de turistas que puedan sostener la economía. Parámetros que se habían calculado ya no existen, o por lo menos, no existen hoy.

Los períodos de vacaciones posiblemente dejen de representar certidumbres en las ventas del sector turístico. La calidad de los productos y el contenido de los discursos, serán claves para atraer a clientes locales y viajeros, presenciales y virtuales, siendo el patrimonio, en todas sus expresiones, clave en las posibilidades de desarrollo durante todo el año, y en esto tienen mucho que decir las instituciones de educación superior. Puesto que cada región tiene sus propias características el tipo de contenidos académicos especializados deberán corresponder al paisaje cultural y natural al que se hace referencia, sin soslayar la globalización, subrayando el enfoque local.

**Jaime Iram Vargas Barrientos**  
**Conservatorio de la Cultura Gastronómica de Durango / Universidad Autónoma de Durango**  
**Vicepresidente / Docente**

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

### **Antecedentes**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Estado de la cuestión**

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

---

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

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

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

### **Problemática**

1. Las matrículas en las licenciaturas en gastronomía no cuentan con clases dirigidas para la enseñanza de la cocina local y tradicional, lo que ha generado un vacío para la reflexión de la identidad alimentaria del estado y del valor del patrimonio culinario, sus implicaciones, alcances y retos. Esto es evidente con la ausencia de proyectos universitarios de investigación y divulgación.
2. Los esfuerzos institucionales en la promoción de la cocina duranguense han sido siempre dirigidos al sector turístico, por lo que el acompañamiento de un discurso histórico-cultural ha estado rezagado o superficial, lo que puede

---

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

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

generar entre la sociedad civil ideas no completas sobre la comida popular como patrimonio.

3. La divulgación de la cocina ha sido liderada por la Secretaría de Cultura y Turismo Estatal y Municipal a través de festivales *express*, pequeños espacios en ferias estatales y municipales, asistencia en congresos nacionales, compilaciones conmemorativas de recetas locales y divulgación a través de sus plataformas digitales. La participación de las universidades en el estado se ha mantenido al margen de eventos grandes, priorizando la creación de conocimiento a través de publicaciones, que aún siendo de gran valor, son pocas, no muy recientes y no se dan los medios necesarios para su circulación a diferentes niveles.

### **Conclusiones y propuestas.**

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

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

A partir de mi ejercicio como tutor de la materia de historia de la alimentación y turismo gastronómico, propuse la creación de un recetario digital familiar que recopile la

memoria culinaria de familiares de alumnos de nuevo ingreso, esto para que desde su primer contacto con la carrera reflexionen en la importancia del conocimiento culinario generacional, den mérito a la cocina duranguense y con la publicación virtual, valoren su labor como copartícipes en la salvaguarda del patrimonio inmaterial duranguense.

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

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

En este tono, a través de alianzas estratégicas entre la Universidad Juárez del Estado de Durango y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica de Durango, se han puesto en marcha dos proyectos de divulgación culinaria. El primero, “La cultura a través del sabor”, una serie de videos quincenales de 5 minutos donde se muestra la preparación de una receta local acompañada de una explicación de la preparación así como de la historia del ingrediente en la alimentación Duranguense.

El segundo, que está aún en etapa inicial, será un recetario de comida sustentable, siendo un registro únicamente de platos locales que aprovechen de manera responsable los cultivos agrícolas y el ganado. Esta iniciativa busca preponderar el consumo local, y acercar la comunidad universitaria así como sociedad civil a los temas de la sustentabilidad que no son abordados en la reflexión del sistema alimentario duranguense. Es también, un

esfuerzo por visibilizar al campesino y la importancia de sus conocimientos en el cultivo y explotación de la tierra.