



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL: LA GASTRONOMÍA MEXICANA COMO PODER SUAVE (1998-2018)

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN RELACIONES INTERNACIONALES

PRESENTA:

CECILIA BEATRIZ HERRERA ROQUE

ASESORA:

DRA. MARÍA CRISTINA ROSAS GONZÁLEZ

Ciudad Universitaria, Cd. Mx.

2018





Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

El reconocimiento de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio de la Humanidad marca un hecho sin precedente en los anales de la UNESCO porque responde a la aceptación de un sistema cultural, en toda su complejidad, como demostración implícita de que el patrimonio sustenta la vida misma en su acepción más amplia y funge como amalgama de la vida colectiva de una comunidad y como su distintivo identitario más sólido.

-Instituto Nacional de Antropología e Historia-

Índice

Introducción	1
1. Desarrollo, cultura y poder suave	10
1.1. Apuntes sobre el desarrollo económico	14
1.2 La inserción del factor cultural en la noción de desarrollo.....	18
1.2.1 La concepción de cultura en la sociedad occidental	20
1.2.1. Cultura y desarrollo.....	25
1.2.2. Desarrollo cultural	28
1.3 Cultura y diplomacia como elementos de poder suave.....	32
1.3.1. Poder suave y relaciones internacionales.....	35
1.3.2. Diplomacia pública.....	39
1.3.3. Diplomacia cultural.....	45
2. La UNESCO y el patrimonio cultural material e inmaterial.....	50
2.1. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).....	52
2.1.1 Antecedentes	53
2.1.2 Fundación y estructura	56
2.1.3 Ámbitos de acción.....	62
2.2. Patrimonio cultural material e inmaterial	67
2.2.1. Aproximaciones conceptuales	69
2.2.2. Salvaguardia	75
2.3. Patrimonio cultural como atractivo turístico.....	85
2.3.1. Turismo cultural	94
2.3.2. Turismo sustentable.....	99
3. La gastronomía mexicana: patrimonio cultural de la humanidad	104
3.1. Antecedentes de la Comida Tradicional Mexicana como patrimonio inmaterial	107
3.1.1. México prehispánico	112
3.1.2. México colonial	115
3.1.3. México contemporáneo	122
3.2. Inscripción ante el patrimonio cultural de la humanidad de la UNESCO... ..	132
3.2.1. Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos	134

3.2.2. La cocina mexicana tradicional: cultura ancestral, comunitaria y vigente. El Paradigma de Michoacán	139
4. La gastronomía como elemento de poder suave de México	149
4.1. Diplomacia pública y diplomacia cultural de la gastronomía	151
4.1.1. Acciones gubernamentales.....	153
4.1.2. Promoción en el exterior	160
4.2. Turismo gastronómico.....	169
4.2.1. Rutas gastronómicas	173
4.2.2. La Secretaría de Turismo y el Fondo Nacional de Fomento al Turismo	178
4.2.3. Equilibrando el turismo y el desarrollo	184
4.3. Acciones de actores no gubernamentales	190
4.3.1. El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.....	192
4.3.2. El sector restaurantero.....	195
Conclusiones	200
Fuentes de consulta	210
Bibliografía	210
Hemerografía	217
Documentos oficiales	219
Documentos	221
Ciberografía	221

Introducción

La cocina, entendida como el espacio en donde se llevan a cabo tanto la producción, distribución, intercambio, preparación y consumo de los alimentos, es un elemento presente en el desarrollo de toda sociedad humana. Ésta ha incorporado diversos elementos a lo largo de los años (convirtiéndola en un rasgo característico de cada región del mundo) dependiendo de los recursos que tenga en su entorno, así como del contexto social y económico por el que se esté atravesando. La cocina representa así para cada pueblo una construcción del reflejo de su historia a través del tiempo.

Las cocinas regionales no son el resultado de un proceso de evolución de una sola raíz, sino de la convergencia de influencias gastronómicas que han tenido contacto a través de varias vías (religión, comercio y guerra, por ejemplo), donde la alimentación, en cualquier época, constituye un elemento cultural estrechamente relacionado tanto a nivel material, biológico, económico como a nivel técnico. Incluso, para conocer la cultura de una región es necesario investigar, estudiar y probar su gastronomía, ya que forma parte del concepto mismo; siendo ésta un reflejo de sus usos y costumbres.

Para avanzar del reconocimiento del patrimonio cultural histórico, monumental y natural a la noción de patrimonio inmaterial, incluyendo a las cocinas regionales, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés), requirió más de veinte años, de 1978 a 2003. Durante esas dos décadas, numerosos bienes culturales de carácter histórico monumental fueron inscritos en la lista del patrimonio mundial de acuerdo con la Convención de 1972; sin embargo, fue hasta 2006, con la conclusión y ratificación de la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, cuando la UNESCO creó el instrumento adecuado para la salvaguardia y protección del patrimonio vivo: tradiciones, rituales, festividades y

costumbres ancestrales que animan y dinamizan la vida de comunidades y pueblos y, al mismo tiempo reafirman la diversidad cultural del mundo.¹

En dicha Convención figura, el reconocimiento de que los procesos de mundialización y de transformación social, por un lado, crean las condiciones para un diálogo renovado entre las culturas, pero por el otro, también traen consigo graves riesgos de deterioro, desaparición y destrucción del patrimonio cultural inmaterial, que no es otro que el patrimonio vivo y el modo de vivir de los pueblos, pues en ellos reposa la pervivencia y desarrollo de la diversidad cultural que enriquece al mundo.² El reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial (en adelante PCI), responde a la aceptación de un sistema cultural en toda su complejidad, como demostración implícita de que el patrimonio sustenta la vida misma en su acepción más amplia y funge como amalgama de la vida colectiva de una comunidad y como su distintivo identitario más sólido.

En este sentido, la importancia que ha adquirido la gastronomía de las diferentes regiones del mundo tuvo alcance a nivel intergubernamental en el seno de la UNESCO, durante su trigésima segunda reunión realizada en París en el año 2003, al adoptar formalmente la Convención para Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

La comprensión del PCI de diferentes comunidades ha contribuido al diálogo entre culturas y ha promovido el respeto hacia otros modos de vida (objetivo principal establecido en la misma constitución de la UNESCO³), por lo que la preservación del mismo, ha sido un factor clave para el mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización actual.

No obstante, la relevancia del PCI no radica en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación

¹ INAH, CCGM, (2011) *La cocina del pueblo mexicano. Tradición ancestral, cultural y vigencia*, México, p. 12.

² *Ibidem*, p. 13.

³ UNESCO, "Construir la paz en la mente de los hombres y las mujeres", disponible en <http://www.unesco.org/new/es/unesco/about-us/who-we-are/history/constitution/>.

en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un Estado y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados.⁴

De acuerdo con la Convención de 2003, el PCI comprende “tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como las tradiciones orales, las artes del espectáculo, los usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía”⁵, donde las cocinas tradicionales reúnen las características establecidas por la UNESCO para formar parte del instrumento.

La cocina tradicional mexicana⁶ fue la primera (junto con la francesa) en acceder al rango de PCI de la UNESCO durante la declaratoria de Nairobi en 2010, tomando en cuenta que es una manifestación cultural viva de los mexicanos y un elemento fundamental de la identidad de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación; destacando su antigüedad, continuidad histórica y la originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos.⁷

Dicho reconocimiento fue una ardua labor de un grupo multidisciplinario de especialistas en cocina mexicana (antropólogos, historiadores, sociólogos, académicos, empresarios de la gastronomía y las industrias alimentarias, cocineros, docentes, técnicos en toda la cadena de producción de alimentos, etc.) que comenzó a trabajar desde 1998 en lo que, con el paso del tiempo, serían las

⁴ Cfr., UNESCO, “¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?”, disponible en <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00002>.

⁵ *Idem*.

⁶ Tiene sus antecedentes en el pasado indígena, cuyo pensamiento creó formas singulares para producir y preparar los alimentos, y a partir de aquéllos procedimientos básicos, siguen vivas las pautas de una gastronomía sumamente variada y compleja, que con el paso del tiempo, fue asimilando una gama más amplia de productos y una diversificación más extensa de las cadenas productivas.

⁷ Cfr., CONACULTA, “Declara UNESCO Patrimonio Inmaterial de la Humanidad a la Cocina Tradicional Mexicana, Los Parachicos en la fiesta de enero en Chiapa de Corzo y la Pirekua, canto del pueblo p’urhepecha”, (16/11/2010), disponible en: <http://www.conaculta.gob.mx/detalle-nota/?id=9436>.

bases del expediente presentado ante la UNESCO y que culminó en la declaratoria del 16 de noviembre de 2010. En un inicio los especialistas se asociaron alrededor de la organización de diversos estudios, reuniones, congresos y otros proyectos. Posteriormente se constituyeron formalmente como el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM)⁸, apoyados parcialmente por diferentes organismos públicos como el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE) y la Secretaría de Educación Pública (SEP).

Por otro lado, a pesar del esfuerzo de lo que hoy es el CCGM, la cocina tradicional mexicana como parte del PCI de la UNESCO conlleva un compromiso adquirido respecto al rescate, la salvaguardia, la promoción, la difusión y la preservación, tanto de la comida mexicana, como de la materia prima, las técnicas y las herramientas utilizadas por ella, al igual que una serie de obligaciones, como dictar políticas públicas y crear programas de acción para el rescate, salvaguardia y promoción de la cocina tradicional mexicana como base para el desarrollo socioeconómico y la preservación de la diversidad cultural del país.

Amén de lo anterior, a los temas culturales en México muchas veces no se les concede la importancia que merecen ni los apoyos suficientes. Esto se debe en parte a que los gobiernos precedentes y el actual no lo han considerado como un motor de desarrollo para el país a pesar de que su puesta en acción traería una mayor derrama económica y mayor competitividad. Una política pública vinculante que tome en cuenta a todos los eslabones de la cadena productiva alimentaria, desde la producción en el campo, hasta el sector restaurantero y turístico, así como la educación y la formación para fomentar la cultura culinaria local y nacional⁹ y no sólo entre gobierno y sociedad civil sino interinstitucional, podría ser una opción adecuada. Si se implementara esta política, cada dependencia aportaría tanto con conocimiento como con presupuesto. No obstante, hace falta

⁸ INHA-CCGM *op. cit.* p. 12.

⁹ *Ibidem* p. 14.

un plan de trabajo a largo plazo, con metas tangibles y alcanzables, que obligue a los sectores involucrados a trabajar arduamente en pro de esos objetivos. Actualmente, el único instrumento jurídico para la promoción de la cocina tradicional es la *política de fomento a la gastronomía mexicana*, la cual, en conjunto con la sociedad civil, pretende desarrollar e implementar estrategias de salvaguardia a través de una vinculación interinstitucional, involucrando a toda la cadena de valor, a fin de preservar nuestro patrimonio; creando un gabinete de trabajo, integrado por 20 dependencias y organismos federales, que en su conjunto generarán un plan de salvaguardia que deberá implementarse en toda la República Mexicana.¹⁰

Por lo anterior, la presente investigación busca identificar los mecanismos de promoción de la gastronomía mexicana, utilizando las herramientas actuales con las que se cuenta como las redes sociales, creando programas de estudio para la educación básica en cuanto a la comida mexicana, darle mayor difusión, la creación de concursos culinarios y su difusión, crear conciencia e interés en las nuevas generaciones sobre la importancia de la salvaguardia del patrimonio gastronómico, invitándolos a conocer los elementos tradicionales de la cocina tradicional mexicana, a fin de preservarla como elemento vivo, perteneciente a nosotros como pueblo, como el máximo estandarte de identidad mexicano frente al mundo.¹¹

Asimismo, además de ser un elemento cultural característico, la gastronomía, junto con las regiones naturales de México, son un potente atractivo turístico justificado en que representa un mecanismo para mostrar la gran riqueza y diversidad cultural al extranjero. El turismo internacional representa indirectamente

¹⁰ Cfr., CONACULTA, “Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018” disponible en [http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/Politica de fomento a la gastronomía nacional.pdf](http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/Politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf).

¹¹ Incluso los mexicanos que residen en el extranjero, pueden ser utilizados como mecanismos de salvaguardia, al enseñar nuestra cocina en otros países y dar a conocer uno de nuestros estandartes principales como nación.

para México un 16% del PIB nacional¹², representando a un sector estratégico que ha crecido exponencialmente.

En razón de lo anterior, es necesario promover la gastronomía mexicana y sus ingredientes originales, autóctonos y propios del país, utilizando y creando mecanismos de salvaguardia, a través de la participación de todos los actores involucrados en la cadena productiva, y así explotar su potencial cultural que en las Relaciones Internacionales se conoce como poder suave, herramienta que le da presencia a México en el mundo y le puede otorgar concesiones económicas, políticas y sociales para su desarrollo.

Por lo tanto, se espera resaltar la importancia de la gastronomía a partir de su historia, desde la época prehispánica, atravesando la época de la conquista y hasta la actualidad, con el fin de tener una referencia para incentivar el gusto por investigar nuestra historia a través de la comida, para utilizarla como elemento de desarrollo cultural, social y económico, este último a través de la promoción turística, donde se apoyaremos de los conceptos de poder suave, diplomacia pública, diplomacia cultural y turismo cultural para enriquecer el análisis.

Para el estudio de las Relaciones Internacionales, la presente investigación representa un elemento relevante e innovador ya que, aunque existen investigaciones sobre historia de la gastronomía mexicana, clasificación del maíz, ingredientes autóctonos, estudios de cocinas regionales, a nivel académico no abundan trabajos de investigación, particularmente de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial ni como atracción turística internacional y, menos aún, como elemento de poder suave.

Asimismo, cabe considerar que la riqueza de la gastronomía mexicana tiene un valor social, el cual es el eje singular de la identidad cultural y unifica la diversidad que caracteriza a la nación, ya que los modos y prácticas culinarias son

¹² s/autor, El Economista (19/06/2017), "Turismo tiene un impacto de 16% en PIB nacional: WTCC" disponible en <https://www.eleconomista.com.mx/empresas/Turismo-tiene-un-impacto-de-16-en-PIB-nacional-WTTC-20170619-0107.html>.

factor de cohesión social y constituyen la base esencial de su desarrollo. Es por ello que gracias a su antigüedad, su originalidad y su autenticidad, la inclusión de la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural de la UNESCO sienta el precedente para valorar un bien que representa el futuro para un país que reconozca el poder dinamizante de la cultura.

Dicho lo anterior, la investigación se desprende de la hipótesis de que la gastronomía mexicana como elemento de poder suave, ahora que forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO, posee potencial para convertirse en un sector que coadyuve a que el gobierno federal junto con la sociedad civil y empresas privadas trabajen en acciones unificadas para su salvaguardia y promoción en el mundo, que en conjunto guíe hacia un mayor desarrollo económico, social y cultural del país.

El objetivo de la presente investigación es resaltar los rasgos que han conformado a la gastronomía mexicana a través de su historia, para determinar la importancia de su salvaguardia como Patrimonio Cultural Inmaterial y utilizarlo como mecanismo de poder suave, reflejado a través de la atracción turística, lo cual se logra a partir de cuatro apartados.

En el primero de ellos se presenta un análisis de la concepción del desarrollo, la cultura y el poder suave. Éste es el punto de arranque para situar el objeto de estudio en el análisis de las Relaciones Internacionales, donde desarrollo, cultura y poder suave conforman parte de los debates de la última década del siglo XX al presente y que han reconfigurado el pensamiento de las sociedades contemporáneas.

El segundo capítulo da a conocer las oportunidades y desafíos que conlleva el nombramiento de la UNESCO a un elemento nacional como patrimonio inmaterial de la humanidad, donde se presenta una síntesis del organismo de Naciones Unidas, desde sus antecedentes en cooperación intelectual, fundación y el patrimonio cultural como ámbito de acción, en el cual se despliega un apartado que problematiza la concepción del mismo, algunas acepciones al uso, y

finalmente el concepto de salvaguardia que ha dado paso a las Convenciones de la UNESCO para la preservación del patrimonio inmaterial. Asimismo, se utiliza la variable turística, que analizada desde el poder suave, converge con el patrimonio cultural como herramienta para la proyección internacional de un país.

En el tercer capítulo se describe la riqueza cultural de la gastronomía nacional pasando por tres periodos históricos del país: el periodo precolombino, la colonia española y el México independiente. El propósito de este estudio temporal es entender, en primer lugar, cómo el maíz, el chile y el frijol son ingredientes básicos en la dieta mexicana y que datan desde tiempos remotos; para enlistar en segundo lugar, la permanencia de elementos prehispánicos, a pesar de la llegada de una nueva cultura, los cuales con la mezcla de nuevos ingredientes, permitieron el nacimiento de una cocina mestiza enriquecida que permanece hasta la contemporaneidad, incorporando nuevos ingredientes y creaciones que forman parte de la creatividad de los mexicanos.

En este mismo capítulo se detalla el proceso de inscripción ante la lista de la UNESCO, desde la creación en 1998 del Conservatorio para la Conservación de la Cultura Gastronómica, pasando por la primera inscripción de 2004 que fue rechazada y causó controversia a nivel internacional, pero que sirvió para sentar las bases de lo que más adelante se tomaría como criterio para considerar a las cocinas del mundo como parte de la lista, hasta el otorgamiento del nombramiento en 2010.

Hacia el final de la investigación se cuenta con los elementos suficientes para analizar cómo la gastronomía mexicana representa un elemento de poder suave para el país. Se analizan las acciones del gobierno a través de la creación de políticas públicas y promoción a nivel nacional e internacional (diplomacia pública) y su promoción en el exterior a través de las embajadas y representaciones del gobierno (diplomacia cultural), hechos que han devenido en el incremento del turismo en México y la creación de rutas culturales-gastronómicas. En este apartado se analiza el papel que desempeñan los órganos

de gobierno correspondientes y los gestores culturales, para equilibrar turismo y desarrollo. Finalmente, se comparte el trabajo de actores no gubernamentales como el CCGM y de personas creativas dedicadas a nutrir y enriquecer la gastronomía mexicana a través de sus restaurantes, que también forman parte de la diplomacia pública y que ayudaron incondicionalmente a que la cocina tradicional mexicana conforme ahora parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, un pequeño acto que hace de México un actor con presencia mundial.

1. Desarrollo, cultura y poder suave

Nada en la relación entre economía y cultura permite negaciones recíprocas u optimismos desbordados. Las actividades culturales no son el soporte de la economía, pero el capital social que estas generan puede serlo.
-Gonzalo Castellano-
Patrimonio cultural. Integración y desarrollo en América Latina.

El espacio en el que el ser humano se desenvuelve día a día se encuentra permeado de decisiones y acciones que han sido formuladas a partir de su percepción y cosmovisión del mundo, en donde se involucra directamente su contexto histórico y social brindado por el avance del desarrollo de la humanidad desde sus inicios hasta los tiempos de la globalización.

Hablar de la globalización implica abordar su concepto, características y el contexto histórico en que nace. Conceptualizar a la globalización es un tema que aún se encuentra en debate dependiendo del campo de las ciencias sociales en el que se intente definir, sin embargo, algunos aportes para entender lo que es este proceso los brindan autores como Ruy Mauro Marini, Hugo Zemelman y Samuel Sosa Fuentes.¹³

En el caso del primero, aborda las características de la globalización mediante “la superación progresiva de las fronteras nacionales en el marco del mercado mundial, en lo que se refiere a las estructuras de producción, circulación y consumo de bienes y servicios, así como por la alteración de la geografía política y las relaciones internacionales, la organización social, las escalas de valores y las configuraciones ideológicas propias de cada país”.¹⁴

Esta acepción sobre la globalización se basa en el aspecto económico, donde Marini toma en cuenta al capitalismo como el elemento central del

¹³ Si bien hay cientos de autores que se podrían citar para hablar de la globalización, este tema no es objeto de análisis en el presente trabajo por lo que sólo se utilizan ejemplos para desahogar y contextualizar el contenido del capítulo.

¹⁴ Ruy Mauro Marini (1996), “Proceso y tendencias de la globalización capitalista” en *La teoría social latinoamericana. Tomo IV Cuestiones contemporáneas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México / Ediciones el Caballito, S.A., p. 49.

fenómeno, en este tenor, cabe mencionar que la puesta en marcha del desarrollo económico capitalista podría remontarse al siglo XVIII durante el auge de la Revolución Industrial al sustituir al modelo económico del feudalismo durante la Edad Media. Por lo tanto, el efecto que tuvo la revolución tecnológica, iniciada en Inglaterra al expandirse por Europa y con el paso de las décadas a las demás regiones del mundo, tuvo, por consecuencia, la expansión misma del capitalismo, donde por supuesto, influyó que las potencias occidentales del siglo XIX y XX aprovecharan su dominio sobre el resto (imperialismo) para extender este modelo económico.

Además, cabe recordar que si bien durante gran parte del siglo XX, el modelo económico de la Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas (URSS) sirvió de contrapeso como un sistema de desarrollo económico alternativo al de las potencias occidentales, tras la implosión de la URSS en 1991, Estados Unidos se proclamó como la potencia hegemónica y desde esa fecha no ha sido difícil expandir su ideología liberal (tanto en la parte económica como política) a todo el mundo, al no haber una ideología que le haga contrapeso como lo hizo en su momento el socialismo soviético.

Otros aspectos que menciona Marini que han generado la expansión de la globalización son el crecimiento desmesurado de la población, la aceleración del tiempo histórico, la producción global de bienes y servicios y la revolución en materia de comunicación¹⁵. Este último aspecto puede ser considerado como factor elemental del alcance que han tenido los primeros tres aspectos mencionados.

Complementando las características de Marini, Sosa, quien también aborda la globalización mediante una percepción económica, menciona que esta “constituye la reafirmación de las categorías y leyes económicas fundamentalmente del capitalismo internacional en donde los procesos productivos y financieros no tienen límites nacionales para llevar a cabo su realización en cualquier parte del planeta donde las mercancías y capitales

¹⁵.Cfr., *ibidem*, pp. 50 y 51.

puedan circular libremente.”¹⁶ Además, menciona 5 ejes característicos de la globalización de finales del siglo XX y principios del presente. A saber:

1. Superación progresiva de las fronteras nacionales en el contexto del mercado mundial;
2. desarrollo acelerado e intensivo de las estructuras de producción, de circulación y de consumo de bienes y servicios mediante la aplicación de las nuevas tecnologías;
3. alteración de la geografía política y del medio ambiente en las relaciones internacionales;
4. surgimiento de nuevas configuraciones ideológicas fundamentalistas; y
5. modificación de la organización social en la escala de valores y modificación y alteraciones en la cultura nacional, así como en la manera y forma de concebirla¹⁷.

De acuerdo con los ejes mencionados, Sosa argumenta que su impacto y manifestaciones se reproducen, a su vez, en tres esferas diferentes: economía, política y cultura.

Complementario a lo anterior, Anthony Giddens en su obra *Un mundo desbocado* habla sobre la transición histórica que se está viviendo actualmente como consecuencia de la globalización, la cual, no se reduce a una zona sino que se extiende por todas partes. En su ejercicio, apunta a Occidente, y principalmente a Estados Unidos, como la principal fuente de poder político y económico y cuyas consecuencias son altamente desiguales. Para Giddens, la globalización es económica, política, tecnológica y cultural, cuya influencia ha sido gracias a los medios de comunicación.¹⁸

¹⁶ Samuel Sosa Fuentes (abril-junio, 2000), “Globalización e identidad cultural: democracia y desarrollo” en *Kaos Internacional*, p. 21.

¹⁷ *Idem.*

¹⁸ Cfr., Anthony Giddens (1999), *Un mundo desbocado. Los efectos de la globalización en nuestras vidas*, México, Taurus, p. 23.

Por su parte, Hugo Zemelman en el texto *Pensamiento, política y cultura en Latinoamérica* aborda la globalización, al igual que los anteriores, como una constante en la generación de mercados, agregando, sin embargo, una alta dependencia en la tecnología. Asimismo, menciona que la globalización no necesariamente atenta contra la diversidad cultural, en tanto ésta no se ajuste a la transnacionalización del capital¹⁹.

Por lo tanto, el autor propone “comprender también la globalización como la creación de nuevos espacios que contribuyan a la posibilidad de ampliar la sociedad, la información y la cultura, pero siempre que se entienda no concentrada en la empresa transnacional, sino en el conjunto de actores sociales y culturales de la sociedad”.²⁰

Es precisamente el análisis de la cultura el objeto de estudio del presente capítulo, al analizar cómo el concepto ha sido estudiado en las ciencias sociales y cómo se ha vinculado a la concepción del desarrollo, particularmente en América Latina, encaminando así el estudio, a las percepciones del desarrollo cultural en México, ya que las transformaciones económicas que ha experimentado el sistema mundial a partir del siglo pasado, e intensificadas en los años posteriores al fin de la guerra fría, no sólo han estado presentes en la esfera local e internacional al intentar homogeneizarla, sino que este mismo efecto se ha manifestado en el estilo de vida de los seres humanos diariamente, transformando, en consecuencia, su cultura e identidad.²¹

Aunque a partir de 2001 las relaciones internacionales han vuelto a centrarse en temas de equilibrio de poder militar y económico, también se han visto obligadas a valorar la importancia de los factores culturales y religiosos, los cuales han ido adquiriendo una dimensión transnacional que va más allá de las fronteras territoriales de los Estados-nación. A lo largo de la historia, las personas han utilizado la cultura para presentarse a sí mismas, para afirmar su poder y entender

¹⁹ Hugo Zemelman (2001), “Pensamiento, política y cultura en Latinoamérica”, en *Pensamiento, política y cultura en América Latina*, México, Universidad autónoma de México/ Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias p. 20.

²⁰ Cfr., *ibidem*, p. 21.

²¹ Cfr., Sosa, *op. cit.*, p. 20.

a los demás. En este sentido, la cultura ha estado siempre presente en la agenda gubernamental de la política exterior, y fue reconocida como un tercer pilar, junto a la política (seguridad) y al comercio (economía), en las relaciones entre Estados después de las dos guerras mundiales.²²

En el presente capítulo, se estudian algunas de las percepciones que se tiene sobre el concepto de desarrollo económico, con el fin de vincularlo a la cultura, cuya concepción también es abordada y problematizada para dar paso al debate actual sobre la vinculación cultura y desarrollo. Asimismo, se considera la convergencia entre cultura y poder suave. A partir de que el papel de la cultura ha sido revalorado como factor determinante en el desarrollo de los países, es necesario explotar su potencial a través de la diplomacia pública y la diplomacia cultural (elementos del poder suave) con el fin de salvaguardar el patrimonio cultural de una nación y dar a conocer dicha riqueza al mundo a través del turismo, cuyo fin último supone la posibilidad de hallar puntos de convergencia, de coincidencia y de vinculación entre las culturas.²³

1.1. Apuntes sobre el desarrollo económico

En esta sección se retoma la noción de desarrollo de Gonzalo Escribano como herramienta para esta investigación, la cual alude a “un proceso que abarca crecimiento económico y modernización económica y social, consiste ésta en el cambio estructural de la economía y las instituciones (económicas, políticas sociales y culturales), vigentes en el seno de una sociedad, cuyo resultado último es la consecución de un mayor nivel de desarrollo humano y una ampliación de la capacidad y libertad de las personas”.²⁴

Esta noción no es la clásica del desarrollo (económico), ya que incluye además, conceptos como proceso, cambio estructural, desarrollo humano, libertad

²² Cfr., Said Saddiki, “El papel de la diplomacia cultural en las relaciones internacionales”, en *Revista CIDOB d’Afers Internacionals*, núm. 88, p. 107.

²³ Cfr., Alberto Fierro Garza (noviembre 2008 – febrero 2009), “La diplomacia cultural como instrumento privilegiado de la política exterior”, en *Revista Mexicana de Política Exterior*, No. 85, p. 24.

²⁴ Gonzalo Escribano (2010), *Teorías del desarrollo económico*, España, Universidad Nacional de Educación a Distancia, p. 11.

de las personas, etc. que se fueron incorporando con el paso de los años, a través de la expansión del término “desarrollo”, de la adaptación a los diferentes escenarios regionales, nacionales y locales y sobre todo, de la necesidad de la sociedad. Por lo anterior, en este apartado se busca entender las distintas nociones sobre lo que es desarrollo y lo que no, así como lo que algunos autores llaman el “subdesarrollo”.

Con la puesta en marcha del sistema capitalista en Reino Unido y Estados Unidos en el siglo XVIII, comenzaron a aparecer postulados sobre desarrollo ligados a conceptos como riqueza, capital, crecimiento, progreso, industrialización, etc. Osvaldo Sunkel y Pedro Paz abren el debate en su obra *El desarrollo latinoamericano y la teoría del subdesarrollo*.

La primera acepción sobre el desarrollo económico es la concepción de riqueza, la cual, de acuerdo con John S. Mill “es el indicador de la prosperidad o decadencia de las naciones. Riqueza se refiere en forma directa al potencial productivo de una comunidad, que se traduciría en ‘aquel conjunto máximo de bienes que un país puede obtener dada la naturaleza de su suelo, clima y situación respecto de otros países’.”²⁵

El desarrollo como riqueza, es una idea de una situación que podría llegar a alcanzarse, o que se tendría como límite si la sociedad se organizara con el fin de aprovechar los recursos que un territorio posee. Sin embargo, críticas a esta concepción del desarrollo radica en que el desarrollo *per se* es un “proceso permanente y acumulativo de cambio y transformación de la estructura económica y social, en lugar de referirse a las condiciones que requiere el funcionamiento óptimo de un determinado sistema o mecanismo económico”²⁶, en este caso, el papel de la sociedad organizada.

La segunda acepción a la que se ha asociado el desarrollo en los temas económicos internacionales es con la evolución, cuyo principal exponente fue el

²⁵ Osvaldo Sunkel y Pedro Paz (1970), *El desarrollo latinoamericano y la teoría del subdesarrollo*, México, Editorial Siglo XXI, p. 22.

²⁶ *Ibidem*, p. 23.

neoclásico Alfred Marshall (1890), quien comparaba a la evolución y al desarrollo como “un proceso de mutación gradual, espontánea y continua”, donde hay variaciones de elementos parciales del sistema pero todo lo demás permanece constante cuando se altera una de ellas.²⁷

No obstante, Sunkel y Paz argumentan que el desarrollo:

[...] no comparte la noción de neutralidad y espontaneidad que encierra la concepción evolucionista, ni la de mutación gradual y continua. Por el contrario, el desarrollo exige transformaciones profundas y deliberadas, cambios estructurales e institucionales, un proceso discontinuo de desequilibrios más que de equilibrio. Existe, pues, una discrepancia metodológica fundamental entre lo que requiere el análisis del desarrollo y lo que ofrece la teoría neoclásica.²⁸

Igualmente, durante el periodo neoclásico (siglos XVIII-XIX), Nicolas de Condorcet (1795) estableció la vinculación entre desarrollo y progreso “ligada directamente a la aplicación de la ciencia en actividades productivas, a la incorporación de nuevas técnicas y métodos y, en general, a la modernización de las instituciones sociales y de las formas de vida”.²⁹ Dicha visión optimista y automática, por el adelanto técnico y la aplicación de nuevos métodos, no es compatible con el desarrollo (capitalista), el cual no ve estos fenómenos como causa fundamental del avance económico. Además de que al desarrollo, a diferencia del progreso, le concierne más el avance técnico desde el punto de vista de la acumulación, sobre la distribución de ingreso y asignación de recursos.³⁰

La cuarta acepción analizada por Sunkel y Paz es el desarrollo como crecimiento, cuyo auge fue a principios del siglo XX, durante la etapa del capitalismo maduro, específicamente en el periodo de entre guerras, cuando algunos países, ajenos a las potencias, eran concebidos bajo una situación de atraso respecto a los primeros. En palabras de los autores: “como si se tratara de una carrera en la cual unos están más adelantados y otros van quedando rezagados, pero donde todos compiten en una misma pista, persiguiendo una

²⁷ Cfr., *ibidem*, p. 24.

²⁸ *Idem*.

²⁹ *Idem*.

³⁰ Cfr., *idem*.

misma meta, con idénticas reglas de juego para todos y sin relaciones de ninguna especie entre los competidores”.³¹

Por otro lado, de acuerdo con la teoría del crecimiento (John M. Keynes), y cómo se logra éste a través de la demanda, los autores sostienen que:

[...] para que exista una expansión de la demanda efectiva es indispensable que la inversión de cada periodo sea mayor que la del periodo anterior; sólo un incremento de la inversión genera incrementos de la demanda efectiva. En cambio, cualquier nivel de inversión, mayor o menor que en años precedentes, constituye una ampliación de la capacidad productiva. En consecuencia, una economía debe mantener una tasa creciente de inversión para evitar una tendencia al desempleo a largo plazo y debe alcanzar un nivel determinado para que el crecimiento de la inversión posibilite adiciones de capacidad productiva e incrementos de la demanda efectiva coincidentes.³²

Por lo tanto, concluyen que la tesis central de esta teoría es la influencia que tiene la inversión sobre el crecimiento del ingreso, el equilibrio dinámico y la ocupación, sin embargo, en la teoría del crecimiento, no aparecen las nociones sobre la diferenciación del sistema productivo, cambios institucionales y de dependencia externa propias del desarrollo.³³

Con la división de países enunciada anteriormente, Sunkel y Paz mencionan al respecto dos acepciones al segundo grupo de países diferentes a los que han alcanzado el desarrollo: países en desarrollo. Respecto a los primeros, es la concepción del fenómeno “como una situación estructural e institucional característica, como una etapa en el proceso histórico de desarrollo”³⁴, mientras que los segundos “acentúan más bien las posibilidades de aprovechamiento del potencial productivo de una sociedad”.³⁵

³¹ Sunkel y Paz, *op. cit.*, p. 25.

³² *Ibidem*, p. 30.

³³ *Cfr.*, *idem*.

³⁴ Sunkel y Paz, *op. cit.*, p. 15.

³⁵ Otra forma de llamarlos es países “no industrializados”, cuya concepción proviene de otra de las comparaciones del desarrollo como industrialización, y la cual quizá sea la acepción más inmediata del desarrollo económico, e incluso durante un tiempo se consideraron como sinónimos. En esta categoría, la diferencia se acentúa implícitamente por la atribución a la industrialización en el proceso de desarrollo. *Cfr.*, Sunkel y Paz, *op. cit.*, pp. 15 y 25

1.2 La inserción del factor cultural en la noción de desarrollo

Uno de los temas que han quedado fuera en los diferentes enfoques teóricos de desarrollo en países ajenos a las potencias occidentales ha sido el papel que juegan la educación, la ciencia y cultura, así como la participación de la sociedad civil y organizaciones no gubernamentales (ONGs) para contribuir a la causa. El concepto de desarrollo actualmente trasciende la esfera económica hacia connotaciones políticas y sociales, donde la cultura, en su sentido antropológico, ha empezado a ser abordada como un elemento más del análisis del desarrollo en las sociedades ajenas a los países industrializados.³⁶

En palabras de Escribano,

[...] en los últimos años el propio concepto de desarrollo se amplía hasta introducir la dimensión individual, humana, más allá incluso del concepto de desarrollo humano. El énfasis se desplaza hacia las personas y los aspectos contemplados, trascienden los indicadores sanitarios y educativos para incluir las 'capacidades' del ser humano para decidir su propio destino [...] La idea de fuerza es la libertad económica y política: libertad para desarrollar una vida digna, para participar en decisiones que afectan a las personas implicadas y para conservar un modo de vida valorado por el individuo. El ámbito del desarrollo se desplaza de lo nacional y regional a lo local, y se considera como agentes del desarrollo a los miembros de la sociedad civil (las comunidades, las familias, las ONGs), más que los gobiernos o las agencias internacionales.³⁷

Asimismo, contrastando la noción de desarrollo de Escribano brindada al inicio de este apartado, de acuerdo con Amartya Sen, el desarrollo

[...] debe entenderse como la ampliación de las capacidades de las personas, tanto a nivel económico como cultural, social o político. En este sentido, el desarrollo debe entenderse como la libertad (o la capacidad) para elegir el tipo de vida que cada persona quiere llevar, aunque respetando la regla de oro kantiana de que la libertad de cada uno termina donde empieza la de los demás. Libertad para no padecer privaciones ni enfermedades fácilmente curables, para poder tener una vivienda digna, para participar en la toma de decisiones colectivas, para disfrutar del nivel educativo deseado, para profesar, expresar y difundir libremente las propias ideas (sean éstas políticas o religiosas) o para vivir en un entorno cultural propio.³⁸

³⁶ Escribano, *op. cit.*, p. 9.

³⁷ *Ibidem*, p. 11.

³⁸ *Ibidem*, p. 29.

Para que se incluyera el aspecto cultural en el debate sobre el desarrollo tuvieron que pasar varias décadas. La relación entre cultura y desarrollo empezó a ser defendida en los setenta, pero fue hasta la transición de los ochenta a los noventa que el debate fue tomado en cuenta en los organismos internacionales y las agencias de cooperación para el desarrollo, analizando cómo el factor cultural podría tener impacto en los procesos de desarrollo. No obstante, la misma diversidad de acepciones al concepto de cultura ha hecho menos ágil su incorporación a la noción de desarrollo, ya que ésta la mayoría de las veces ha sido un tema complejo y altamente sensible política y socialmente; sin embargo, cada vez se vuelve más común en la realidad política, económica, social, y educativa.³⁹

Algunas concepciones propuestas para ampliar la noción del desarrollo más allá de la esfera económica han estado presentes desde los primeros intentos de conceptualizar al desarrollo, los cuales datan desde los propios clásicos. Los economistas David Ricardo y John Stuart Mill, de acuerdo con Escribano, consideraban que el progreso de las sociedades no se veía determinado únicamente por la esfera económica.⁴⁰

En la teoría neoclásica, basada en el funcionamiento de los mercados, se enlistaban una serie de recomendaciones en materia política económica y estrategias de desarrollo pero dicha escuela de pensamiento suponía la existencia de un marco político y social homogéneo y estable, inspirado en las sociedades industriales.⁴¹

Por su parte, la teoría de la modernización sí trató con la problemática del desarrollo desde la perspectiva política y social, a través de la influencia de los postulados de Max Weber acerca de la importancia de los valores y las actitudes sociales, donde las virtudes culturales de una nación sobre otra determinarían el

³⁹ Cfr., Maider Maraña (2010), *Culture and Development. Evolution and prospects*, Bilbao, España, UNESCO Etxea, Working Papers, p. 5.

⁴⁰ Cfr., Escribano, *op. cit.*, p. 32.

⁴¹ Cfr., *ibidem*, p. 33.

mayor desarrollo económico de unas sobre las demás⁴², sin embargo, durante las décadas de los cincuenta y sesenta, durante la activación de este modelo, el desarrollo fue únicamente equivalente al crecimiento económico por la alta demanda procedente de los países desarrollados , dejando de lado el argumento cultural⁴³.

Siguiendo con esta línea, Reinold E. Thiel considera que el condicionamiento cultural de desarrollo se remonta a la sociología de la religión de Max Weber a través de su obra *La ética protestante y el espíritu del capitalismo* (1905), en la cual “se relacionó el surgimiento del capitalismo expansivo en Europa y Norteamérica con una determinada ética económica y de trabajo, fundada en la religión: agrada a Dios quien trabaja duramente, pero sin por ello dejarse llevar con la ganancia lograda a un consumo excesivo [...], teniendo así disponible el beneficio para ser reinvertido”.⁴⁴

Por lo anterior, el pensamiento de Weber y sus sucesores sostuvieron lo que se ha propuesto a lo largo de este apartado, que se encuentra arraigado en el desarrollo de una cultura, no solamente de actores económicos, con influencia de las instituciones gubernamentales, la sociedad civil y del sistema de valores sociales.⁴⁵

1.2.1 La concepción de cultura en la sociedad occidental

Hablar sobre lo que es cultura, conlleva cientos de definiciones y percepciones de acuerdo a los usos que se le ha dado a lo largo de la historia a este concepto; sin embargo, acotando el amplio panorama de variaciones sobre la palabra, esta investigación se aterriza a la región de América Latina, a la cual pertenece México. De acuerdo con Ignacio Ruíz Díaz, una reflexión teórica sobre el término cultura responde a un conjunto de ideas, reflexiones y respuestas que han sido objeto para las ciencias sociales y humanísticas, haciendo amplitud de su uso en los

⁴² Cfr., *ibidem*, p. 34.

⁴³ Cfr., Thiel, *op. cit.*, p. 15.

⁴⁴ *Ibidem*, p. 16.

⁴⁵ Cfr., *ibidem*, p. 18.

textos sobre modernidad, globalización, periferia, centro, tradición, revolución, civilización, barbarie, historia intelectual, entre otros.⁴⁶

Francisco Ribeiro hace una compilación de concepciones sobre el concepto de cultura a lo largo del tiempo, por ejemplo, Edward Burnett Tylor concibió la cultura como “un todo complejo que incluye conocimiento, creencias, arte, moral, ley, costumbres y otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad”⁴⁷, mientras que para los estadounidenses Alfred L. Kroeber y Clyde Kluckhohn, después de incluir más de ciento cincuenta definiciones sobre cultura, donde hayan características como comportamientos aprendidos, ideas en la mente, construcción lógica, ficción estadística hasta mecanismo de defensa como parte del concepto, se queda con la idea de cultura como “una abstracción a partir de tradiciones inherentes al comportamiento”.⁴⁸

Asimismo, Ribeiro recupera la idea de Leslie White donde considera que la cultura “corresponde a comportamientos peculiares del hombre y de los objetos usados por él como parte de ese comportamiento, tanto física como psicológicamente”⁴⁹. Finalmente, Ribeiro ofrece su propia aportación sobre cultura, la cual concibe como “un sistema complejo expresado por un lenguaje, instituciones, herramientas, técnicas, arte, costumbres, ideas, creencias, códigos, rituales o ceremonias”⁵⁰, donde cada sociedad se apoya de elementos tecnológicos, sociológicos o ideológicos para su difusión de una región hacia otra, al ofrecer ventajas, utilidad o placer para ser aceptada.⁵¹

Gloria López Morales, por otra parte, reflexiona acerca de lo que es la cultura y su utilidad:

⁴⁶ Cfr., Ignacio Ruíz Díaz (2000), *Cultura en América Latina*, México, Universidad Nacional Autónoma de México / Centro Coordinador y Difusor de Estudios Latinoamericanos, p. 7.

⁴⁷ Francisco Antonio Ribeiro de Costa (2014), “Comprender la complejidad del patrimonio cultural”, en *Patrimonio y modos de vida*, p. 24.

⁴⁸ *Idem.*

⁴⁹ *Idem.*

⁵⁰ *Idem.*

⁵¹ Al respecto de la difusión, Ribeiro considera que puede darse entre sociedades que tienen un nivel de desarrollo equivalente o entre diferentes sistemas socioculturales. Cfr., Ribeiro, *op. cit.*, p. 24.

La cultura, que no es abstracción, sino dato concreto que se expresa mediante la capacidad creadora propia de los humanos. Desde las edades rupestres -o antes- y hasta hoy hemos ido heredando y amasando un cúmulo de saberes, un caudal de pensamiento y una infinidad de testimonios. Esa es la riqueza acumulada que se llama cultura y que, bien entendida, utilizada y recreada, debería bastar para dar continuidad en el planeta a una humanidad esperanzada. La cultura sí es la panacea: da las fórmulas para convivir y desarrollarse en todas las dimensiones materiales y espirituales. Da también sentido a la existencia individual y colectiva.⁵²

En este sentido, la importancia que ha tenido la cultura en las sociedades radica en que es el conocimiento que se aprende de manera formal e inconsciente, el cual, a su vez, permite entender al ser humano a través de 4 elementos que considera Ribeiro: 1) la consciencia de los códigos (leyes o normas) o formas tradicionales; 2) los mitos y las reglas; 3) el inconsciente colectivo (campo de las ideas heredadas); y 4) las reglas y sus estructuras.⁵³

Tratando de adentrarse el concepto, Edward W. Said explica que el término cultura tiene dos acepciones. La primera de ellas “se refiere a todas aquellas prácticas como las artes de la descripción, la comunicación y la representación, que poseen relativa autonomía dentro de las esferas de lo económico, lo social y lo político, que muchas veces existe en forma estética, y cuyo principal objetivo es el placer”.⁵⁴ La segunda acepción del término es “un concepto que incluye un elemento de refinada elevación, consistente en el archivo de lo mejor que cada sociedad ha conocido y pensado”.⁵⁵

Siguiendo con la definición y evolución sobre la concepción de la cultura en las diferentes sociedades, en el capítulo de Lucien Febvre "Cultura y civilización: intelectuales, franceses, alemanes e ingleses, 1930-1958" se hace una cronología sobre los aportes de las más destacables sociedades europeas durante el segundo tercio del siglo XX. Citando a algunos autores, Febvre menciona que “para Alfred Weber la cultura representaba el mundo autosuficiente del arte y de la religión, que carecía de fines externos, racionales, a los que servir y que se oponía

⁵² Gloria López Morales (2002), “Patrimonio gastronómico y cultura” en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I*, p. 29.

⁵³ Cfr., Ribeiro, *op. cit.*, p. 25.

⁵⁴ Edward W. Said (1996), *Cultura e imperialismo*, Barcelona, Anagrama, p. 12.

⁵⁵ *Idem.*

al mundo material de la civilización. [Por su parte, para] Karl Mannheim las producciones culturales se enraizaban en situaciones sociales y se debían entender como expresiones de intereses económicos y políticos particulares”⁵⁶, este último, un tanto contradictorio con las aproximaciones que se han venido trabajando a lo largo de este apartado.

Por otro lado, Norbet Elias menciona, que la palabra cultura para la sociedad alemana (*kultur*) es sinónimo de orgullo por la contribución propia, la cual se remite a hechos espirituales, artísticos y religiosos, trazando como menciona Said una división entre estos hechos y los de carácter económico, político y social. Elias concibe que el término cultura para esta sociedad “va más allá de los valores que pueda tener un ser humano por su mero existir y comportarse, el calificativo cultural designa el valor y el carácter de ciertos productos humanos [...] en los cuales se expresa la peculiaridad de un pueblo”.⁵⁷

Complementario al estudio de Elias sobre la *kultur*, Febvre menciona que ésta estaba atada en el tiempo y en el espacio, siendo colindante con la identidad nacional. Sin embargo, el autor también considera que la *kultur* no era únicamente nacional sino también personal ya que ésta “implicaba un cultivo, *Bildung*, una progresión personal hacia la perfección espiritual [donde] cada individuo tenía que alcanzar el estado de persona cultivada, culta, a través de un proceso de educación y desarrollo espiritual”.⁵⁸

Uno de los principales autores que introdujo la concepción de la cultura en otros campos, hablando específicamente del económico, fue Max Weber. Él definió la cultura como “la dotación de significado desde la perspectiva de los seres humanos a un segmento infinito entre la infinidad de eventos sin sentido existentes en el mundo”⁵⁹, donde la expresión más característica era la religiosa. De acuerdo con Ralph Schroeder, “aunque la cultura era una cuestión de ideas, a menudo implícitas, y sólo se podía captar a través del ejercicio comprensivo de la

⁵⁶ Lucien Febvre (2001), "Cultura y civilización: intelectuales, franceses, alemanes e ingleses, 1930-1958" en *Cultura. La versión de los antropólogos*, p. 48.

⁵⁷ Norbert Elias (1994), *El proceso de la civilización*, México, Fondo de Cultura Económica, p. 58.

⁵⁸ Febvre, *op. cit.*, p. 52.

⁵⁹ Ralph Schroeder (1992), *Max Weber and the Sociology of Culture*, Londres, Sage, p. 6.

imaginación, Weber insistía en que las creencias y los valores eran tan ‘reales’ como las fuerzas materiales y en que podían transformar la naturaleza de la realidad social”.⁶⁰

Para los ingleses, la cultura era definida en un sentido antropológico, es decir, “estaban interesados primariamente en los patrones de pensamiento y en las características conductuales de todo un pueblo, más que en las actividades intelectuales o artísticas de la élite”.⁶¹

Durante los años 30 del siglo XX, en Gran Bretaña, Francia y Alemania, los intelectuales debatieron sobre las amenazas a la cultura: la civilización material y la cultura de masas. Asimismo, T.S. Eliot repensó sobre el desarrollo de la cultura a partir de la concepción antropogénica, la cual sustentaba que a través de la forma de vida de una gente en particular que vive junta en un lugar, sus artes, su sistema social, sus hábitos, costumbres y religión se construía la cultura; sin embargo, Eliot, mediante la visión humanista convencional, argumentó que la cultura tenía que ver más allá de la forma de comportamiento de un grupo social, “tenía que ver con el desarrollo intelectual o espiritual de un individuo, grupo o clase, más que con el estilo de vida de la sociedad entera”.⁶²

Con el avance del siglo, el tema de la cultura fue ganando importancia a nivel internacional al grado de llegar a institucionalizarse en el marco de Naciones Unidas, específicamente mediante la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés). Por lo tanto, sumado al avance académico sobre el particular nuevos tópicos y planteamientos fueron surgiendo. Uno de ellos, que va ligado al del desarrollo económico capitalista y la globalización fue el del término *pseudocultura*. Considerando que por cultura se entiende lo que agrupa e identifica a una sociedad o conjunto de seres humanos, para Luis Camacho N., la *pseudocultura* “es un término valorativo para la identificación por imitación de valores importados,

⁶⁰ *Idem.*

⁶¹ Woodruff D. Smith (1991), *Politics and the Science of Culture in Germany, 1840-1920*, Nueva York, Oxford University Press, p. 3.

⁶² Febvre, *op. cit.*, p. 54.

vinculados con una situación que hace de los individuos, extraños en su propio país al identificarse con parte de la cultura de otro país, y cuya seguridad individual proviene de la identificación con un grupo cuyos valores son ajenos al resto de la población, pero similares a los de algunos sectores del país imitado”.⁶³

Sobre las tradiciones, Giddens menciona que éstas son impermeables al cambio, es decir, a pesar de que se desarrollan con tiempo, pueden ser repentinamente alteradas o transformadas. Ahondando en el término, las características de la tradición son el ritual y la repetición, son siempre propiedades de grupos, comunidades o colectividades. Las tradiciones ofrecen un marco para la acción que permanece prácticamente incuestionable por lo que son necesarias, ya que dan continuidad y forma a la vida, y a su vez, tienen que ver con la influencia del pasado sobre el presente⁶⁴, de ahí la necesidad de crear marcos regulatorios para su protección a nivel nacional e internacional.

Otro tema que se ha debatido en la academia ha sido el de la vinculación del término cultura con el del desarrollo. Al respecto, Camacho considera que no solamente basta para una población tener cultura, sino que debe tener un fin. En el texto *Problemas del desarrollo cultural* considera que “todas las sociedades tienen cultura y esta constituye el auténtico desarrollo. A diferencia del problemático desarrollo importado, la cultura ya está presente; lo que se necesita es valorarla e incrementarla”.⁶⁵ No obstante, dentro del estado del arte sobre esta vinculación se encontraron dos términos cultura y desarrollo, por un lado, y desarrollo cultural, por el otro. En primer momento ambos términos podrían considerarse como sinónimos, pero como se muestra enseguida no lo son.

1.2.1. Cultura y desarrollo

Como se analizó en párrafos anteriores, una de las principales críticas a la noción de desarrollo de las potencias occidentales fue la idea de incremento en la producción y consumo, sin la modificación de estructuras sociales ni aplicación de

⁶³ Luis Camacho N. (1993), “Problemas del desarrollo cultural”, en *Cultura y desarrollo en América Latina: tres enfoques*, Costa Rica, Universidad de Costa Rica, p. 9.

⁶⁴ Cfr., Giddens, *op. cit.*, pp. 53-59.

⁶⁵ Camacho, *op. cit.*, p. 20.

criterios basados en necesidades básicas, de ahí el requerimiento de involucrar los temas sociales y culturales para lograr el desarrollo de las regiones consideradas subdesarrolladas. Una valiosa aportación para entender cómo se complementan la cultura y el desarrollo es la que brinda Luis Camacho al sostener que:

La cultura como arraigo e identificación del individuo dentro de un grupo no es un valor importante desde el punto de vista del incremento de la ganancia de los beneficiarios de los medios de producción. Si bien en términos teóricos muy generales el desarrollo como mejoramiento de las condiciones de vida y la cultura como conjunto de elementos individuales que permiten arraigo y sentido no sólo no se contradicen sino que mutuamente se complementan.⁶⁶

Respecto a la parte del desarrollo, Camacho considera que la noción central de este concepto es el desarrollo humano, que está vinculado directamente a la cultura, al sostener que “un individuo desarrollado es un individuo culto, alguien cuyos cambios hacia formas mejores de existencia resultan de actos internalizados y no impuestos desde fuera”⁶⁷, ya que de lado de la parte cultural “está la valoración positiva de lo permanente y la negativa del cambio; la oposición a criterios de eficiencia que nieguen la eficacia de patrones establecidos, el deseo de mantener elementos que proporcionen arraigo y seguridad a los miembros de la comunidad”.⁶⁸

En la misma línea, la necesidad de considerar al ser social dentro de los planes de desarrollo de las sociedades contemporáneas recae en que si se pierde de vista al individuo dentro del debate de desarrollo, hay la posibilidad de que haya una sociedad desarrollada cuyos habitantes no sean desarrollados, esto es, que no hayan alcanzado un grado notable de actualización de sus potencialidades.⁶⁹

Finalmente, Camacho menciona que la cultura como desarrollo es entendida como la parte que trasciende la actualización del potencial científico, artístico y moral del individuo para satisfacer sus necesidades básicas. Al hacer esto, se

⁶⁶ *Ibidem*, p. 22.

⁶⁷ *Ibidem*, p. 45.

⁶⁸ *Ibidem*, p. 44.

⁶⁹ *Cfr.*, *ibidem*, p. 45.

considera que el ser humano no sólo será desarrollado, sino también creativo.⁷⁰ Por esta razón se busca una motivación colectiva de un pueblo de una comunidad que en gran medida está culturalmente determinada, dicha motivación es necesaria para que un programa de desarrollo vaya más allá del simple crecimiento económico o la modernización.⁷¹

Para Claude Fabrizio el debate en torno a la necesidad de considerar a la cultura como parte del desarrollo abunda en que

[...] la presencia de una cultura portadora de valores dinámicos, la adaptación de los modelos estratégicos de transformación económica y social a la cultura, los valores y la mentalidad de las comunidades o los países afectados presentan etapas obligadas de la vía del desarrollo. Sólo a este precio podrán tener éxito las políticas y proyectos de educación, salud y economía familiar y podrán mejorar las condiciones de acceso a la información y a las nuevas tecnologías⁷².

Asimismo, considera que

Los problemas culturales están estrechamente ligados a los problemas del desarrollo: cada vez que parece más claro que las prioridades en la materia, lejos de ser solamente económicas, atañen también a la comunicación interpersonal, a la dignidad humana, al respeto de las otras comunidades y de sus reglas, normas y religiones. Sólo teniendo en cuenta estas realidades pueden elaborarse nuevos enfoques –y sus traducciones instrumentales- para integrar los factores y los efectos culturales en la concepción y ejecución del desarrollo.⁷³

Por su parte, el Consejo de Europa, en 1999 sostiene que

[...] creatividad, innovación, investigación y educación: esos son los motores del desarrollo. Esta es la razón por la cual invertir en cultura es invertir en economía. La cultura no es una panacea ni una fuente de milagros cotidianos, pero cada rincón de la sociedad debería estar impregnado de energía creativa. En este sentido, la cultura no es el fin último del desarrollo ni su dimensión cualitativa, sino más bien su esencia.⁷⁴

En la escuela alemana, para Dieter Weiss “el divergente logro en el desarrollo depende, esencialmente, del resultado cualitativo de las respectivas

⁷⁰ Cfr., *ibidem*, p. 35.

⁷¹ Claude Fabrizio (1995), *Dimensión cultural del desarrollo: hacia un enfoque práctico*, París, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultural, p. 8.

⁷² *Ibidem*, p. 30

⁷³ *Ibidem*, p. 37.

⁷⁴ Héctor Ariel Olmos (2004), “Cultura y desarrollo” en *Cultura: el sentido del desarrollo*, p. 70.

políticas perseguidas a largo plazo, como consecuencia del actuar humano sobre el trasfondo de las motivaciones individuales y de los condicionamientos socioculturales colectivos”.⁷⁵

Dicho lo anterior, Héctor Ariel Olmos considera que la cultura debe ser entendida como base social de los fines mismos y no como medio para llegar a uno u otro fin. En este sentido, el desarrollo encaminado hacia aspectos sociales propone superar la visión estrecha del desarrollo como crecimiento económico’ ya que crecimiento es un fenómeno cuantitativo, mientras que el desarrollo incluye el aspecto cualitativo porque su objetivo último es mejorar la condición humana.⁷⁶

Sin embargo, Olmos plantea que el ser humano sea no solo el objetivo sino también el agente, no como un agente independiente, sino como uno que convive dentro de una comunidad, ya que finalmente la cultura es la que los vincula y define las relaciones con la naturaleza y el cosmos, posibilitando, como ya se ha mencionado, su desarrollo personal. Dicho lo anterior, para el autor “la cultura es el fin y objetivo del desarrollo entendido como realización de existencia humana en todas sus formas y en toda su plenitud”.⁷⁷

1.2.2. Desarrollo cultural

Dentro del marco de la UNESCO, en 1982 se llevó a cabo en México la Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales⁷⁸, cuyo objetivo principal fue tener en cuenta la dimensión cultural del desarrollo. El concepto de dimensión cultural del desarrollo, de acuerdo con dicha Conferencia:

[...] engloba el conjunto de componentes psicosociológicos que concurren, con el mismo derecho que los factores económicos, tecnológicos y científicos, al mejoramiento de las condiciones de vida material y moral de las poblaciones sin cambiar brutalmente sus modos de vida y de pensamiento, al mismo tiempo que al éxito técnico de los planes o proyectos de desarrollo⁷⁹.

⁷⁵ Dieter Weiss, “Cultura y desarrollo. Cuando se despliega la creatividad aparece el desarrollo” en *Reinold E. Thiel (coord.)* p. 155.

⁷⁶ Cfr., Olmos, *op. cit.*, p. 72.

⁷⁷ *Ibidem*, p. 73.

⁷⁸ Años más tarde, la ONU declaró el Decenio Mundial para el Desarrollo Cultural (1988-1997).

⁷⁹ Fabrizio, *op. cit.*, p. 21.

De acuerdo con esta concepción, sólo puede asegurarse un desarrollo equilibrado mediante la integración de factores culturales, en donde se debe tomar en cuenta también la dimensión histórica y social de cada sociedad.

Durante esta misma conferencia se denominó que la cultura está constituida por “el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias”.⁸⁰

No obstante, de acuerdo con Fabrizio, es un concepto limitado ya que no explica completamente el carácter dinámico de toda cultura, ni los intercambios e interacciones entre culturas, así como el reconocimiento a la evolución que sufren todas las culturas, ya sea por su propia dinámica o por los procesos de mundialización, modernización y/o transformaciones tecnológicas (económicas o sociales).⁸¹

Al respecto, y complementario a la crítica de Fabrizio al concepto de cultura de la UNESCO, Olmos menciona que “todas las culturas [...] están en flujo permanente, influyen y son influidas por otras culturas, por medio de intercambios y difusión o por el uso de la fuerza y la opresión; ninguna es estática e inmutable. Por ello, la cultura de un país refleja su historia, instituciones, costumbres, actitudes y configuración del poder”.⁸²

Además, Olmos apunta a que la mayoría de los países son multiculturales, multiétnicos y multinacionales, al contar con diversas lenguas, religiones y estilos de vida, dicha riqueza apunta al beneficio del pluralismo⁸³, por un lado, o a que se produzcan conflictos culturales, por el otro. Por lo anterior, la tarea de los

⁸⁰ UNESCO (26 de julio – 6 de agosto de 1982), “Declaración de México sobre las Políticas Culturales” en *Mondiacult: Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales*, p. 22.

⁸¹ Cfr., Fabrizio, *op. cit.*, p. 22.

⁸² Olmos, *op. cit.*, p. 73.

⁸³ Dicha diversidad, junto con la creatividad, es lo que hace de este tipo de sociedades innovadoras, dinámicas y perdurables. Cfr., *ibidem*, p. 74.

gobiernos es influir (no determinar) sobre la cultura de un pueblo y marcar las pautas para su desarrollo.⁸⁴

Ante las críticas, en un trabajo presentado por la UNESCO en 2010, se recupera el concepto y se extiende su dimensión al sustentar que éste incluye la idea de la naturaleza complementaria de las culturas, su dinamismo y la generación de identidad cultural que no son mutuamente exclusivas. Por lo tanto, se considera que la cultura no es un conjunto estático de valores y prácticas, sino que es constantemente recreada, adaptada y redefinida cuando enfrenta cambios e intercambio de ideas.⁸⁵

Ahora, con el fin de establecer una diferencia entre lo que engloba el término “cultura y desarrollo” y “desarrollo cultural” se presenta la siguiente tabla.

Diferencias entre cultura y desarrollo y desarrollo cultural

Focos	Cultura y desarrollo	Desarrollo cultural
Relaciones con el desarrollo	-Interés en la influencia de las culturas en el proceso de desarrollo	- Interés en la promoción del crecimiento cultural como un aspecto del desarrollo
Culturas en el proceso de desarrollo	-Interés en el uso de las formas culturales y de los medios de comunicación populares y tradicionales como mecanismos para el desarrollo.	-Interés en la preservación, mantenimiento del desarrollo de formas culturales, tradiciones, herencia e infraestructura cultural
Relaciones con la cultura	-Interés en el crecimiento personal y comunitario, en la educación, en la toma de poder y en la satisfacción de necesidades prácticas	-Interés en la satisfacción cultural y artística

⁸⁴ Sobre la libre autodeterminación de la cultura de los pueblos, Olmos utiliza el concepto de libertad cultural, el cual “es el derecho que tiene un grupo a seguir o adoptar el modo de vida que desea. A su vez, es la condición para que se realice la libertad individual y garantía de la libertad en los otros terrenos (pensamiento, religión, etc.)”. Esta libertad cultural tiene como fin proteger los derechos de la colectividad y de sus miembros, así como estimular la creatividad, la experimentación y la diversidad (fundamentales en el desarrollo humano). *Ídem*.

⁸⁵ *Cfr.*, Maraña, *op. cit.*, p. 6.

	-Interés en actividades culturales y creativas como mecanismos educativos no formales, comunicación popular y participación en el proceso de desarrollo.	-Interés en actividades culturales creativas como expresión individual o comunitaria
Público clave	-Comunidades, jóvenes, niños, mujeres, minorías y grupos socialmente vulnerables.	-Público de arte, visitantes, consumidores y compradores.
Relaciones institucionales	-Agencia de desarrollo, sistema de servicio social, instrumentos de derechos humanos, gobierno y sistema democrático.	-Agencias oficiales, civiles y privadas interesadas en cultura, desarrollo económico, trabajo, turismo y esparcimiento.
Soporte estructural	-Políticas de desarrollo, sistema de servicio social, instrumentos de derechos humanos, gobierno y sistema democrático	-Políticas culturales, políticas económicas, propiedad intelectual, derechos, mercados culturales y sector privado.
Profesionales	-Trabajadores para el desarrollo, activistas comunitarios y especialistas culturales.	-Artistas, creadores, gestores y administradores culturales profesionales.
Desarrollo de expertos	-Entrenamiento especial en campos de desarrollo, intercambio entre personas comunes (<i>peer</i>), análisis comparativo de métodos y prácticas, evaluación del impacto en los grupos claves.	-Entrenamiento profesional especializado en instituciones culturales, intercambio entre personas de experiencias comunes (<i>peer</i>), tutorías y análisis comparativo de formas artísticas y público.

Fuente: UNESCO (2000), *Outling the debate in Culture and Development vs. Cultural Development*, Special Issue, Zagreb, UNESCO, 2000, en Olmos, *op. cit.*, p. 84. Traducción de Ana Lucía Olmos Álvarez.

En cuanto a la cultura y el desarrollo, se busca entender la influencia de la cultura en el desarrollo, con el fin de lograr un crecimiento personal y comunitario, principalmente en la educación. El principal objetivo de la cultura, es todo tipo de comunidades y el individuo *per se*, su progreso queda al amparo de agencias de desarrollo y derechos humanos que trabajen programas sociales.

Por su parte, el desarrollo cultural tiene como fin la promoción del crecimiento cultural como un aspecto (entre muchos otros) del desarrollo. Su interés radica en la preservación y mantenimiento de la cultura, tradiciones y herencia cultural. Su expresión se da a través de actividades culturales creativas individuales o comunitarias. El desarrollo cultural está dirigido a público de arte, visitantes (turistas) y consumidores. En lo que a agencias encargadas de su implementación se refiere, éstas son aquellas interesadas en cultura, desarrollo económico, trabajo y turismo. Finalmente, su supervivencia es gracias a políticas culturales y económicas, propiedad intelectual, mercados culturales y sector privado.

En este punto cabe resaltar que debajo de la sombrilla de la cooperación cultural hay diferentes acciones que consideran únicamente a las bellas artes y al elitismo cultural para la creación de políticas en la materia. Se deja de lado gran parte del patrimonio cultural, principalmente el intangible, que la mayoría de las veces no es considerado como elemento para ser promovido y protegido por políticas públicas.⁸⁶

1.3 Cultura y diplomacia como elementos de poder suave

Por largo tiempo, diversas disciplinas de las ciencias sociales se han ocupado del estudio de la cultura, a excepción de la disciplina de Relaciones Internacionales. Con el fin de la guerra fría, explica María Cristina Rosas, se produjo un auge de la literatura dedicada al análisis del papel de la cultura en la política mundial, pero hasta la fecha, la cultura no ha logrado ocupar un lugar más visible, como producto social, a nivel global, más que para el espectro de la comunicación y la propaganda.⁸⁷

No obstante, la cultura también ha servido históricamente a intereses económicos y políticos particulares. Rosas pone de ejemplo a Estados Unidos, Francia, Italia, Alemania, Japón, India, Nigeria, Corea del Sur y China, para

⁸⁶ Cfr., Maraña, *op. cit.*, p. 6.

⁸⁷ Cfr., María Cristina Rosas (2017), *Los Simpson: sátira, cultura popular y poder suave. Ninguna serie debería durar 30 años... ¿o sí?*, México, Centro de Análisis e Información sobre Paz, Seguridad y Desarrollo Olof Palme, A.C./ Australian National University School of Culture/ Universidad Nacional Autónoma de México/ Editorial e Editora Periodística y Análisis de Contenidos, S.A. de C.V./ Columbia University School of the Arts Miller Theatre, p. 109.

explicar que, a través de sus industrias culturales, promueven sus prioridades en el mundo, y a diferencia de las capacidades militares, la cultura constituye un recurso que pueden utilizar las naciones para ejercer influencia en los asuntos mundiales, así como también para reafirmar la identidad nacional.⁸⁸

Asimismo, dentro del estudio de las relaciones internacionales, la diplomacia es uno de los elementos para que los Estados se interrelacionen entre ellos de acuerdo con su propia política exterior e intereses nacionales dentro de un entorno bilateral, multilateral o regional. No obstante, a finales del siglo XX, a raíz de diversos cambios políticos, económicos, tecnológicos y sociales a nivel mundial, fueron incorporándose actores no gubernamentales (organizaciones civiles) dentro de la propia dinámica de la política internacional. En palabras de Luz Elena Baños,

La complejidad de las relaciones internacionales, la multiplicación de actores, el desarrollo de las telecomunicaciones y la emergencia de entidades económicas, a veces más poderosas y efectivas que los Estados, han producido cambios sustanciales en la diplomacia, en sus contenidos, en sus alcances y en el perfil de sus agentes [donde] los procesos de democratización y la socialización del ejercicio del poder han modificado el quehacer de la política exterior y, por lo tanto, el de la diplomacia, transformándola en una actividad menos cerrada, más participativa y más representativa, dejando de ser por lo tanto, una actividad divorciada de la política interna y de la sociedad organizada.⁸⁹

Por ello, ante una sociedad cada vez más crítica, la diplomacia tuvo que añadir un nuevo brazo de análisis y ejecución: la diplomacia pública, la cual ha servido como una herramienta de comunicación que emiten los Estados al resto de los actores del sistema internacional.⁹⁰

Algunos ejemplos para entender las maneras de apropiarse de las diplomacias dedicadas a lo público dependiendo de cada país, sus identidades nacionales y sus propias tradiciones de política exterior, los brinda César Villanueva al sustentar que:

⁸⁸ Cfr., *ibidem*, p. 110.

⁸⁹ Luz Elena Baños Rivas (noviembre 2008 – febrero 2009), “Reflexiones sobre la diplomacia pública en México. Una mirada prospectiva” en *Revista mexicana de política exterior*, No. 85, pp. 137-138.

⁹⁰ Cfr., Diego Sánchez Campia (11/10/2015), “Diplomacia digital: ¿efectivo canal de comunicación entre personas y Estado?” en *Horizontum*, disponible en <http://www.horizontum.com/diplomacia-digital-efectivo-canal-de-comunicacion-entre-personas-y-estado/>.

el término *diplomacia pública* se construye a partir de la práctica que tiene la Oficina de Asuntos Exteriores británica como herramienta indispensable para influir la opinión pública en el exterior, desde donde saldría la BBC y posteriormente el Consejo Británico. Para Francia, la diplomacia cultural ha sido, desde los tiempos del cardenal Richelieu, una herramienta de influencia y poder; una palanca que constituye otros poderes como el militar o el económico. En épocas recientes, Estados Unidos ha intentado desarrollar una visión de diplomacia pública como *poder blando* (y más recientemente, con Hillary Clinton como secretaria de Estado, de un *poder inteligente*), en el que la persuasión y la atracción que suscitan sus valores culturales y democráticos funcionan como un lubricante para influir en la toma de decisiones de la nación con la que se negocia. En años recientes, el Reino de Suecia ha complementado su práctica de diplomacia pública orientada a la solidaridad y apoyo al desarrollo de los países pobres con una estrategia que se denomina *marca nación*, que intenta proyectar al país como una marca competitiva simbólica a nivel internacional, cuyos resultados han sido ambiguos.⁹¹

No obstante, Jan Melissen considera que la diplomacia pública no es una herramienta única de los países desarrollados como lo ejemplifica Villanueva o como se hizo durante la guerra fría. Los países del sur también han empezado a desarrollar este tipo de diplomacia por razones económicas. Por lo tanto su estudio es un estándar que va aumentando en la práctica para las relaciones internacionales ante un escenario cada vez más interdependiente e interconectado no sólo económicamente, sino también socialmente.⁹²

Un rasgo clave de este auge teórico en las relaciones internacionales ha sido la concepción del término *poder suave*, definido por Joseph Nye al final de la guerra fría como “una expresión de la capacidad que tiene un actor de obtener lo que quiere en el entorno internacional a causa del atractivo de su cultura más que de la influencia militar o económica”⁹³, ante lo cual, Nicholas J. Cull considera que la diplomacia, y en particular la rama pública, puede ser el mecanismo para

⁹¹ César Villanueva Rivas (noviembre 2008 – febrero 2009), “Las diplomacias pública y cultural: estrategias de inclusión y convergencia en el nuevo milenio” en *Revista mexicana de política exterior*, No. 85, p. 10.

⁹² Cfr., Jan Melissen (2005), “The New Public Diplomacy: Between Theory and Practice”, en *The New Public Diplomacy. Soft Power in International Relations*, pp. 10 y 11.

⁹³ Joseph S. Nye (2004), *Soft Power. The means to success in world politics*, Nueva York, Public Affairs, p. 3.

desplegar este tipo de poder, aunque no necesariamente uno lleve al otro o sean prioridad al mismo tiempo. Asimismo, explica que para un actor internacional es posible tener diplomacia pública y no tener poder blando, como Corea del Norte; o viceversa, tener poder suave y una diplomacia pública mínima, tal y como es el caso de Irlanda.⁹⁴

Villanueva complementa que una convergencia entre el poder suave y la diplomacia pública es el objetivo primordial de “establecer un territorio de intereses recíprocos y de entendimiento entre los pueblos y sus naciones en sus vertientes más refinadas y desde una perspectiva normativa”, ya que incluso se han posicionado como instrumentos indispensables de la política exterior de muchos países, debido a que su particularidad radica en la capacidad que tienen de expresar de manera directa a las sociedades de otros países las ideas, los intereses y la cultura de la nación huésped.⁹⁵

1.3.1. Poder suave y relaciones internacionales

Tradicionalmente el poder se demostraba a través de las guerras (producción militar y económica), sin embargo, a través del tiempo la tecnología ha avanzado y, con ello, las fuentes del poder.⁹⁶ El académico más reconocido en la sociedad occidental para tratar el tema del poder, y particularmente el del poder suave, ha sido Joseph Nye Jr.

De acuerdo con él, la habilidad de obtener resultados que uno quiere está casi siempre relacionada con la posesión de ciertos recursos que devienen en poder, como la posesión de grandes cantidades relativas de ciertos elementos tal como la población, territorio, recursos naturales, fuerza económica, fuerza militar y estabilidad política, que en conjunto significan grandes cartas en la arena internacional. No obstante, debido a la internacionalización del comercio, se ha dado una relación de interdependencia entre los Estados, ya sean desarrollados,

⁹⁴ Cfr., Nicholas J. Cull (noviembre 2008 – febrero 2009), “Diplomacia pública: consideraciones teóricas” en *Revista mexicana de política exterior*, No. 85, p. 59.

⁹⁵ Cfr., Villanueva, *op. cit.*, pp. 7 y 8.

⁹⁶ Cfr., Joseph S. Nye Jr. (2002), *The paradox of American Power. Why the world's only superpower can't go it alone*, Oxford, Oxford University Press, p. 5.

en desarrollo e, incluso, subdesarrollados, lo cual ha dejado los ataques militares muy poco útiles para los fines económicos de las grandes potencias, aunque no por eso estos hayan dejado de jugar un papel importante en la política internacional actual⁹⁷.

Una distinción básica es entre el poder como capacidad y poder como posesión (material), ambos con el fin de conseguir resultados esperados, el primero de ellos asociado con lo que se ha denominado en el estudio de las relaciones internacionales como poder duro (*hard power*) y el segundo como poder suave (*soft power*).⁹⁸ Tanto el poder económico como el militar son ejemplos de poder duro, es decir, aquel que se puede utilizar para hacer que otros cambien su posición. Este tipo de poder se puede utilizar a través de incentivos o amenazas directas, no obstante, hay una manera indirecta de ejercer el poder, esto es, a través de conseguir que otros países hagan lo que un país quiere porque quieren seguirlo, ya que reconocen sus valores de prosperidad y apertura y, por lo tanto, imitan su ejemplo.⁹⁹

El poder suave coopta a otros países más que cohibirlos. Descansa en la capacidad de un país para dirigir la agenda política internacional de una manera que marque pauta a las preferencias de los demás. Dicha capacidad tiende a estar asociada con recursos de poder intangible tal como una cultura, ideología e instituciones atractivas.¹⁰⁰

Tal y como apunta Paul Cammack, "hoy en día, en un mundo globalizado e interdependiente, donde aspectos como la revolución informática modifican la manera en que operan las sociedades, el poder duro es sólo una de las aristas del poder, y debe combinarse con otros elementos a fin de producir los resultados deseados."¹⁰¹

⁹⁷ Cfr., *Ibídem*, pp. 4 y 7.

⁹⁸ Cfr., Robert O. Keohane y Joseph S. Nye (2001), *Power and Interdependence*, Estados Unidos, Longman, p. 26.

⁹⁹ Cfr., Nye, 2002, *op. cit.*, p. 5.

¹⁰⁰ Cfr., *idem*.

¹⁰¹ Paul Cammack (2008), "Smart Power and U.S. Leadership: A Critique of Joseph Nye", en *Parallel 49th*, vol. 2, citado en Rosas, *op. cit.*, p. 113.

Rosas brinda un recurso didáctico para entender las diferencias entre poder duro y poder suave tal y como se muestra a continuación:

Diferencias entre poder duro y poder suave

Poder duro	Poder suave
Es explícito y directo	Es implícito e indirecto
Emplea fuerza (guerra)	Emplea la persuasión (diplomacia)
Material, tangible	Imaterial, intangible, digital, virtual
Hace	Deja hacer
Es absoluto	Es relativo
Se ejerce de arriba abajo	Se ejerce de abajo hacia arriba y también es horizontal
Es directo, corto plazo, produce efectos inmediatos	Es indirecto, de largo plazo con efectos postergados
Es lineal y jerárquico (vertical)	No es lineal y emplea redes (horizontal)
Promotores específicos, fácilmente identificable	Promotores diversos, de difícil identificación
Impulsado por el Estado y organismos internacionales	Impulsado por algunos Estados y organismos internacionales, pero sobre todo, por organismos no gubernamentales, individuos, celebridades
Tangible, predecible, relativamente fácil de medir	Intangible, impredecible, difícil de medir
Se inscribe en las sanciones <i>negativas</i>	Se inscribe en las sanciones <i>positivas</i>
Se manifiesta especialmente en las políticas exteriores	Se manifiesta especialmente a través de la creación de una marca-país (<i>branding</i>) en el caso de los Estados y en el <i>branding</i> a propósito de actores no estables
En suma: utiliza la fuerza física y las presiones o represalias económicas para propiciar un cambio de conducta en los demás (garrote)	En suma: reposa en la capacidad de atraer a los demás sin usar la fuerza, propiciando que cambien su conducta a través de la vinculación constructiva, la persuasión, la seducción y/o cooptación (zanahoria)

Fuente: Rosas, *op. cit.*, Cuadro 4 "Poder duro vs poder suave", p. 114.

Por otro lado, Nye recomienda no confundir poder suave con la influencia, a pesar de que es una fuente de ella, la persuasión o la capacidad de hacer cambios por razonamiento. El poder suave es tener la capacidad de seducir y la capacidad de atraer, las cuales a menudo llevan al consentimiento o la imitación.¹⁰²

De acuerdo con el autor, las fuentes primigenias del poder suave son: la cultura, los valores y la política exterior. La primera de ellas, ya sea alta o popular, es considerada como un conjunto de prácticas que crean significado para una sociedad; los valores abarcan a las leyes y las instituciones que rigen a una nación y que inciden fuertemente en las percepciones globales sobre ese país, de acuerdo a sus índices de transparencia, justicia, equidad; y por política exterior, se refiere al papel representativo de un país en el mundo y a la percepción exterior que se tiene de acuerdo a su imagen.¹⁰³

Finalmente, Nye considera que conseguir la atención de otros es una condición necesaria para utilizar la información como un recurso político, ya sea libre, comercial o estratégica. Por lo tanto, si un Estado puede expresar su poder legítimo ante los ojos de otros y establecer instituciones internacionales que anime a otros a definir sus intereses en caminos compatibles, quizá no necesite gastar tanto como lo haría a través de medios económicos tradicionales (cooperación) o recursos militares (coerción).¹⁰⁴

Un aspecto relevante es, de acuerdo con Shakeel Malik, que “la promoción del poder suave no es posible sin los recursos financieros adecuados, los que sólo puede garantizar un sector empresarial, ya que una nación económicamente débil no puede proyectarse como un poder suave aun cuando posea paisajes naturales hipnóticos, música encantadora y una cocina deliciosa”¹⁰⁵, lo cual, de acuerdo con

¹⁰² Cfr., Nye, 2002, *op. cit.*, p. 9.

¹⁰³ Cfr., Nye, (2004), *op. cit.*; Joseph S. Nye, *The future of power*, Public Affairs, (2011); Jonathan McClory, *The Soft Power 30. A Global Ranking of Soft Power*, Portland Comms, (2015), p. 25, citados en Rosas, *op. cit.*, p. 127.

¹⁰⁴ Cfr., Keohane y Nye, *op. cit.*, p. 34.

¹⁰⁵ Shakeel A. Malik (4/09/2016), "Of soft power and image" en *The Nation*, disponible en <http://nation.com.ok/columns/04-August-2016/of-soft-power-and-image>, citado en Rosas, *op. cit.*, p. 139.

Rosas, se convierte en una crítica al estudio de Nye porque al utilizar recursos financieros se está apoyando en el poder duro, por lo que un país no puede proyectar poder suave sin el otro.

En este sentido, otra crítica que señala Rosas es que no es un instrumento infalible para la consecución del poder porque, dado que reposa en buena medida en las percepciones de los demás, en algunos casos, los intereses y las culturas difieren. Además, concluye que:

La simple idea de colocar al amparo del poder suave aspectos tan intangibles, pero a la vez tan relevantes e identitarios de las sociedades como la cultura, no deja de tener un rostro utilitario. La cultura existe más allá de los fines instrumentales particulares que persiguen los Estados u otros actores. Puede ser que la cultura coadyuve a configurar una marca-país, pero en este caso [...] se tiende a su mercantilización, lejos del bien público global y del derecho humano que es, o debería ser. Claro que, por otra parte, no es posible divorciar a la cultura, como una actividad humana, del quehacer político.¹⁰⁶

1.3.2. Diplomacia pública

Nicholas Cull define a la diplomacia como:

[...] los mecanismos que no son la guerra, desplegados por un actor internacional para gestionar el entorno internacional. En la actualidad, este actor puede ser un Estado, una corporación multinacional, una organización no gubernamental, una organización internacional/ organización paramilitar sin Estado, o cualquier otro actor en el escenario mundial; la diplomacia tradicional es el intento de un actor internacional de gestionar el entorno internacional mediante el compromiso con otro actor internacional.¹⁰⁷

Para Baños, la diplomacia “son las formas, reglas y métodos que los Estados utilizan en sus relaciones internacionales para alcanzar intereses nacionales”¹⁰⁸. Por su parte, Jan Melissen, ante el surgimiento de nuevos actores en la política exterior, define la diplomacia como “un mecanismo de representación, comunicación y negociación por medio del cual los Estados y otros actores internacionales tratan sus asuntos”. En dicha definición se incluye la naturaleza de

¹⁰⁶ Rosas, *op. cit.*, p. 139.

¹⁰⁷ Cull, *op. cit.*, p. 56.

¹⁰⁸ Baños, *op. cit.*, p. 151.

la diplomacia y de las relaciones internacionales caracterizándola por la participación de diversos actores estatales y no estatales.¹⁰⁹

De acuerdo con Rosas, la diplomacia puede ser de tres tipos:

1. Tradicional o de gobierno-a-gobierno. Consiste en el intercambio formal de comunicaciones entre Estados.
2. Personal o de diplomático-a-diplomático. Analiza y regula las interacciones entre las personas que participan en los contactos diplomáticos, quienes representan a los gobiernos.
3. Diplomacia pública¹¹⁰

En el caso de la diplomacia pública, como se vio precedentemente, no únicamente los actores que representan al Estado en relaciones bilaterales o multilaterales pueden ejercerla, también puede ser ejercida por actores no gubernamentales. Para Cull, “la diplomacia pública es el intento de un actor internacional de gestionar el entorno internacional mediante el compromiso con un público extranjero”¹¹¹ y como complemento, Baños apunta que esta rama de la diplomacia es “dirigida a personas o grupos sociales en el extranjero, o simplemente como un ejercicio con el objeto de hacer públicos los contenidos estratégicos de la otrora diplomacia reservada a los actores políticos estatales a fin de establecer relaciones de confianza”.¹¹²

Para profundizar las características de esta rama de la diplomacia y del poder suave Cristina Contreras explica que:

a diferencia de la diplomacia tradicional –que son gobiernos influenciando a otros gobiernos-la diplomacia pública se trata de gobiernos influenciando a públicos, interactuando con la opinión pública internacional y con una variedad de actores mundiales. Al estar dirigida a públicos extranjeros, esta diplomacia necesariamente implica una comunicación eficiente del mensaje por diversas vertientes, es decir, a diferencia de la tradicional, se basa en *informar al público* sobre las actividades de

¹⁰⁹ Cfr., Jan Melissen (1999), *Innovation in Diplomatic Practice*, Londres, Macmillan, pp. xvi.

¹¹⁰ Cfr., Rosas, *op. cit.*, p. 144.

¹¹¹ Cull, *op. cit.*, p. 57.

¹¹² Baños, *op. cit.*, p. 151.

un país, y en específico, la situación, las conductas, las posturas o las acciones del Estado que las ejerce.¹¹³

En 1965, el diplomático estadounidense, Edmund Gullion, aplicó por primera vez el término diplomacia pública al proceso de información internacional y de relaciones culturales. En el plano histórico, la diplomacia pública ha adquirido la forma de contacto entre un gobierno y la población de otro Estado.¹¹⁴

Carlos García explica que el concepto de diplomacia pública se empezó a utilizar en los años sesenta como una actividad privativa y estratégica de los países ricos para obtener mayores recursos entendiendo su rentabilidad política y el impacto positivo a largo plazo, incluso en los años setenta se utilizó a la diplomacia pública para actividades de inteligencia del gobierno estadounidense con fines de propaganda política.¹¹⁵

En la actualidad, de acuerdo con Ernesto Semán, su significado se orienta para describir el trabajo de líderes y países destinado a explicar sus políticas ante diversas audiencias en el extranjero¹¹⁶, Cull considera que ésta no siempre adquiere la forma de un intento inmediato de influir a un público extranjero, ya que también es parte de su trabajo escuchar a un público extranjero y cambiar de enfoque e incluso, hasta cambiar la alta política como consecuencia de este intercambio.¹¹⁷

Por lo anterior, la diplomacia pública “puede responder tanto a la voluntad expresa del gobierno que la ejerce, como a las circunstancias exógenas que permiten que se realice de esta forma, y que su influencia llegue y transforme a los destinatarios.”¹¹⁸ Además, al ser un recurso del poder suave, considerando que la cultura ha dado contenido a las acciones diplomáticas, a diferencia de otros elementos, puede mantenerse vigente en el marco de una agenda bilateral

¹¹³ Cristina Contreras 01/06/2014), “La diplomacia pública en México”, en *Foreign Affairs Latinoamerica*, disponible en <http://revistafal.com/la-diplomacia-publica-en-mexico/>.

¹¹⁴ Cfr., Cull, *op. cit.*, p. 63.

¹¹⁵ Cfr., Carlos García de Alba Z. (noviembre 2008 – febrero 2009), “Diplomacia pública, propaganda y poder blando”, en *Revista mexicana de política exterior*, No. 85, p. 221.

¹¹⁶ Cfr., Ernesto Semán (septiembre de 2007), “La nueva diplomacia pública” en *El País* (Argentina), p. 3.

¹¹⁷ Cfr., Cull, *op. cit.*, p. 57.

¹¹⁸ Baños, *op. cit.*, p. 151.

adversa y tiene la suficiente fuerza de persuasión para crear con gran efectividad escenarios de actuación en la agenda internacional.¹¹⁹

Siguiendo con la concepción de Nye sobre la información como elemento de poder, la esfera de acción de la diplomacia pública usualmente se delimita en el campo de la información internacional, las relaciones públicas, las comunicaciones entre diplomáticos y las sociedades exteriores, la promoción turístico-cultural y la proyección de una imagen-nación a otros países; donde los aspectos informativos y psicológicos, así como la calidad del trabajo que se realiza, son primordiales para influir en la opinión pública, para conservar su preferencia o para modificarla¹²⁰, de ahí que su objetivo es tripartita: analizar, informar e influir.

Otro de los elementos del poder suave que recupera la diplomacia pública es la persuasión como objetivo omnipresente, que requiere recursos financieros para que sea efectiva y se conserve como reserva para tiempos difíciles o circunstancias especiales, se obtiene gracias a una labor permanente y de largo plazo, de tal forma que puede conservar su característico toque de naturalidad y desinterés; distinción que la hace tan efectiva.¹²¹

Cull considera que en la diplomacia pública una parte esencial y útil es la defensoría, definida como “el intento de un actor de gestionar el entorno internacional, emprendiendo una actividad de comunicación internacional para promover activamente una política pública en particular, una idea o intereses específicos de ese actor en la mente de un público extranjero”, lo cual incluye las relaciones de prensa de las embajadas y trabajo de información.¹²²

Ante un escenario globalizado y surgimiento de nuevas tecnologías de la información y la comunicación, Diego Sánchez, al igual que Contreras, ponen énfasis en el impacto que han tenido los medios electrónicos de comunicación y las formas de comunicarnos *per se* para coadyuvar al nacimiento de la diplomacia digital, la cual “aprovecha el alcance inmenso que tienen las redes sociales para

¹¹⁹ Cfr., *ibidem*, p. 158.

¹²⁰ Cfr., Villanueva, *op. cit.*, p 8.

¹²¹ Cfr., Baños, *op. cit.*, p. 160.

¹²² Cfr., Cull, *op. cit.*, p. 66.

promover valores e intereses de un país, logrando incentivar su influencia no sólo ante Estados, sino a público alrededor del orbe en un sentido bidireccional”.¹²³

Por otro lado, Contreras apunta a que algunas de las herramientas más populares de la diplomacia pública son los intercambios educativos, el entretenimiento, la academia, las exhibiciones culturales o la transmisión de material extranjero en medios de comunicación¹²⁴. Aunque de un tiempo a la fecha se han desarrollado otras herramientas como los conceptos de marca país y diplomacia cultural, Jan Melissen, Nicholas Cull y otros expertos en el tema insisten en que la diplomacia pública no se debe confundir con esos y otros conceptos, aunque estén relacionados.

Dichas herramientas, se distingue de la propaganda porque buscan establecer un canal de comunicación de ida y vuelta, y pretenden sobre todo convencer, mientras que la diplomacia pública, generalmente impuesta, es incluso engañosa y manipuladora.¹²⁵

En segundo lugar, ante un mercado internacional cada vez más grande de bienes, servicios y personas, el sistema capitalista “exige” que los Estados vendan una mejor imagen, se ha establecido el concepto de marca país que a veces llega a ser confundido con la diplomacia pública, ya que el primero está cargado con una perspectiva de *marketing* principalmente y su objetivo es mover todas las fuerzas del Estado que puedan contribuir a la promoción de su imagen en el exterior, mientras que la segunda no sólo pretende mejorar la imagen para atraer mercancías, inversiones y turismo, sino que tiene propósitos más ambiciosos, como incidir directamente en los procesos internos de otros países¹²⁶, aunque la experiencia estadounidense encuentra el apoyo de las relaciones públicas y el *marketing* como herramientas útiles para su diplomacia pública, algo que no era

¹²³ Sánchez Campia, *op. cit.*

¹²⁴ *Cfr.*, Contreras, *op. cit.*

¹²⁵ *Cfr.*, García de Alba, *op. cit.*, p. 222.

¹²⁶ *Cfr.*, *ibidem*, p. 223.

bien aceptado en el campo de la diplomacia pero que poco a poco ha ido ganando terreno.¹²⁷

De la mano de Melissen, Brian Hocking también analiza el tema de marca país pero como una reacción que han desarrollado los países ante un entorno globalizado y la preocupación de su imagen en la política internacional, como lo tuvieron que hacer los países socialistas una vez terminada la guerra fría. Estos países tuvieron que marcar de nuevo su imagen para la atracción de inversión extranjera y turismo, una herramienta del concepto de marca país que ha sido utilizada por la diplomacia pública de algunos países, esto es, contemplar a las sociedades como consumidoras de diplomacia.¹²⁸

En tercer lugar, la diplomacia pública no es un asunto altruista y, contrario a los demás autores, Melissen no la considera un instrumento únicamente de poder suave, ya que a pesar de perseguir una amplia variedad de objetivos, como el diálogo político, el comercio y la inversión extranjera, así como el establecimiento de relaciones entre organizaciones de la sociedad civil, también puede tener metas de poder duro como la creación de alianzas, prevención del conflicto o intervenciones militares.¹²⁹

Finalmente, un concepto muy relacionado a la diplomacia pública es la diplomacia cultural, ya que ambas buscan establecer un vínculo con audiencias extranjeras más que mandar sólo un mensaje político o de campaña; lo que se busca es construir confianza. En este sentido, la nueva diplomacia pública ya no está relacionada con la mensajería, la promoción política y el contacto directo gubernamental hacia sociedades extranjeras con fines de política exterior, sino que ahora se busca edificar relaciones con actores de la sociedad civil en otros países y facilitar redes entre partes no gubernamentales tanto al interior como al exterior de un Estado. Ante ello, algunos países prefieren llamar a esta nueva

¹²⁷ Cfr., Melissen, 2005, *op. cit.*, p. 8.

¹²⁸ Cfr., Brian Hocking (2005), "Rethinking the 'New' Public Diplomacy", en *The New Public Diplomacy. Soft Power in International Relations*, Reino Unido, Palgrave Macmillan, p. 31.

¹²⁹ Cfr., Melissen, 2005, *op. cit.*, p. 24.

diplomacia pública *relaciones culturales*, ya que en ellas está representada la voz no gubernamental en las relaciones exteriores.¹³⁰

1.3.3. Diplomacia cultural

La diplomacia cultural es considerada como una piedra angular de la diplomacia pública. En 1987 el Departamento de Estado de Estados Unidos la definió como los programas gubernamentalmente patrocinados, cuyo objetivo es informar o influir en la opinión pública de otros países a través de publicaciones, películas, intercambios culturales, la radio y la televisión. Sin embargo, Said Sadikki aporta que la diplomacia cultural no significa solamente la transmisión y la difusión de cultura y valores nacionales, sino de que un elemento importante de ella es “el hecho de escuchar a las demás naciones del mundo, comprender su propia forma de vida y buscar un terreno cultural común para compartirlo con ellos.”¹³¹

Los primeros pasos para la creación de la noción de la diplomacia cultural son más antiguos que la práctica de la diplomacia pública. La relación entre cultura y relaciones internacionales estaba asociada al mutuo entendimiento y acercamiento entre las naciones para la prevención del conflicto. Con la Segunda Guerra Mundial, la propaganda y la asimilación cultural se convirtieron en herramientas de expansión de los Estados. Ya para la segunda mitad del siglo XX se transitó hacia el intercambio y la cooperación entre las culturas y una vez superada la guerra fría, la diplomacia cultural asumió un carácter más profundo, libre e incluyente.¹³²

Históricamente, de acuerdo con Elodie G r me, la noción de comunicación intercultural se desarrolló en los años cuarenta y su objetivo era llegar a acuerdos, conociendo al oponente a través del mejor entendimiento y no suposiciones. Hacia los años cincuenta, Francia introdujo la figura de asesores culturales, y más adelante se empezó a promocionar y poner al alcance de otras sociedades

¹³⁰ Cfr., *ibidem*, p. 22.

¹³¹ Saddiki, *op. cit.*, p. 109.

¹³² Cfr., Sandra Montoya Ruiz, “La redefinición de la diplomacia cultural en el mundo contemporáneo”, en *Revista Oasis*, no. 17, p. 187.

extranjerías la enseñanza de lenguas y culturas nacionales con el fin de mejorar las relaciones interestatales y generar acercamiento cultural internacional.¹³³

En la misma década, la cultura se inserta en la agenda internacional y se institucionaliza en el ámbito multilateral en los años setenta. A partir de entonces, la cultura se ha convertido en uno de los temas transversales de la política internacional por la existencia de un horizonte simbólico en muchos de los problemas que se enfrentan hoy en día. El papel de la UNESCO ha servido como una plataforma y guía normativa, técnica e intelectual al servicio de los Estados miembros, cuyo fin es la revisión, actualización y reorientación de las políticas culturales nacionales.¹³⁴

Aunque en un entendimiento generalizado Villanueva aborda la diplomacia cultural como “la acción que corresponde con la representación de la identidad nacional-cultural a públicos en el exterior para facilitar un entendimiento de la sociedad y la nación en su conjunto”¹³⁵, una de las definiciones de diplomacia cultural más conocidas es la de Milton Cummings, la cual alude a esta práctica como “el intercambio de ideas, información, arte y otros aspectos de la cultura entre las naciones y sus pueblos para fomentar el entendimiento mutuo.”¹³⁶ En este sentido, la diplomacia cultural se refiere al papel que desempeñan los factores culturales en las relaciones internacionales, papel que varios académicos consideran como uno de los fundamentos clave del siglo XXI, a través del cual se puede construir una confianza y comprensión mutuas que lleven al diálogo intercultural.

Por su parte, Sandra Montoya complementa el estudio al incluir que la diplomacia cultural

¹³³ Cfr., Elodie Gérôme, “Évolution de la diplomatie culturelle” en *Diversités mondiales – Diversité culturelle et linguistique*, disponible en <http://www.culturaldiplomacy.org/pdf/case-studies/Gerome-Evolution-of-Cultural-Diplomacy>.

¹³⁴ Cfr., Edgar Montiel (2010), *Diplomacia Cultural. Un enfoque estratégico de política exterior para la era intercultural*, Guatemala, Cuadernos UNESCO, no. 2, p. 4.

¹³⁵ Villanueva, *op. cit.*, pp. 8 y 9.

¹³⁶ M. C. Cummings (2003), *Cultural diplomacy and the United States government: A survey*, Washington D.C., Center for Arts and Culture, p. 1.

acoge el poder intangible integrado por elementos como el manejo responsable y coherente de la imagen del país en el exterior, la promoción y preservación del patrimonio cultural, las artes en sus diversas disciplinas y momentos [...] desde el arte popular hasta las industrias culturales, atravesando por artes visuales, escénicas, literatura, gastronomía, cine y medios audiovisuales, música e idiomas [...] Así, la cultura desafía al arte de la diplomacia para transmitirlo en su encuentro con el otro y propiciarlo, se desprende y enlaza mutuamente con la política exterior y su dimensión cultural.¹³⁷

Por lo anterior, Saddiki considera que actualmente los Estados que sobresalen son aquellos que han otorgado un papel protagónico a la diplomacia cultural en la formulación de su política exterior, con metas a largo plazo y no solamente como un tema ligero que cree una imagen que contrasta con la política y las realidades domésticas. Explica que lo que han hecho es

optar por la construcción de vínculos culturales en múltiples escenarios, y con la participación de diversos actores bajo la premisa de alimentar su identidad e intereses, así como de generar una percepción de sí asociada a la legitimidad y el respeto. Son diversas las formas y los procesos en que estos Estados han propiciado espacios, encuentros simétricos y constructivos entre visiones de mundo que van más allá de las fronteras político-administrativas del Estado en su acepción moderna, expandiendo así el marco para la toma de decisiones, incluyendo al sector privado, movimientos sociales, organismos multilaterales y a sus poblaciones como partícipes del proyecto y apuesta de identidad cultural exterior. Sus procesos demuestran que la diplomacia cultural fortifica el poder de negociación del Estado, da apertura a estrategias multidimensionales e interdisciplinarias para alcanzar el reconocimiento de sus intereses e identidades ante múltiples escenarios, mientras facilita la comprensión y percepción de una imagen internacional que supera las suposiciones o los estereotipos.¹³⁸

Ante esta diversidad propiciada por múltiples experiencias, visiones, identidades e intereses, tanto nacionales como transnacionales, e incluyendo a los nuevos actores, es posible evidenciar, como lo marca Montoya, que la dimensión cultural del poder suave en las políticas exteriores va más allá de lo que se ha hecho en los países desarrollados e invita a que se extienda el panorama para los albores del siglo XXI. No obstante, ello amerita la reflexión para trascender e innovar, construir sobre los aprendizajes y fomentar el entendimiento profundo de

¹³⁷ Montoya Ruiz, *op. cit.*, p. 184.

¹³⁸ Saddiki, *op. cit.*, p. 113.

los actores en múltiples niveles. Para ello se requiere voluntad, contundencia y apertura hacia su expansión y responsabilidad en el proceso.¹³⁹

Dicha necesidad nace de lo que marca Rosas como la realidad de la diplomacia de la cultura cuando sustenta que los ministerios de cultura, cuando existen, la mayoría de las veces tienen un perfil bajo en los gabinetes de los gobiernos, poseen un presupuesto pequeño y sus tareas se reducen, en muchos casos, a “atraer turistas, inversiones y/o gestionar eventos deportivos, gastronómicos, cinematográficos u otros, pero siempre de manera selectiva y hasta folklorista, no incluyente.”¹⁴⁰

Asimismo, considera que en cuanto a los diplomáticos de la cultura, no siempre tienen un perfil ideal, siendo algunos artistas populares y a veces otros con un cierto abolengo, esto es, que pertenecen a familias de escritores, poetas y pintores, cuando no simples burócratas, aminorando casi siempre la gestión de la cultura a un tema de políticas públicas.¹⁴¹

Para Villanueva, las diplomacias pública y cultural tienen fines muy parecidos y son mutuamente constitutivas. Sus fines son establecidos dependiendo del estilo de la política exterior de cada país, por ejemplo: a) la cooperación internacional en sus diversas variantes; b) el desarrollo de un entendimiento mutuo para disminuir las diferencias, y c) la atracción o persuasión hacia temas, agendas o situaciones que obedecen a la política exterior.¹⁴²

Además, el fundamento sustancial de las diplomacias pública y cultural está inspirado en la apertura y la inclusión, pero en la práctica, los países las desarrollan correspondiendo a sus tradiciones y objetivos propios, lo que puede llegar a hacer muy difícil establecer una caracterización adecuada para todos los casos. En este sentido, es necesario contemplar las dos diplomacias de manera

¹³⁹ Cfr., Montoya Ruiza, *op. cit.*, p. 184.

¹⁴⁰ Rosas, *op. cit.*, p. 34.

¹⁴¹ Cfr., *ibidem*, p. 110.

¹⁴² Cfr., Villanueva, *op. cit.*, p 9.

complementaria y constitutiva, y que las diferencias sustanciales obedezcan más a la tradición de cada nación.¹⁴³

¹⁴³ *Cfr., idem.*

2. La UNESCO y el patrimonio cultural material e inmaterial

Conocer una cultura no se limita al conocimiento de sus manifestaciones, sino que es necesario conocer la estructura del pensamiento de ese grupo étnico.
-Francisco A. Ribeiro de Costa-
Comprender la complejidad del patrimonio cultural

La cultura ha ido transmitiéndose de generación en generación, se puede expresar a través del arte o de las tradiciones y su salvaguardia ante las vicisitudes de la realidad mundial ha sido necesaria bajo el consenso de la mayoría de los países del planeta.

En palabras de Ribeiro, la cultura debe ser entendida como un universo que el hombre crea como expresión profunda de su propio ser, donde “los artefactos rudimentarios que sirvieron desde los albores de la humanidad para dominar la naturaleza emergieron después de la aparición de la actividad simbólica expresada a través de los códigos que contiene el lenguaje”.¹⁴⁴

De acuerdo con Pierre Bourdieu, la cultura tiene dos dimensiones: la objetivada y la internalizada. La primera se puede expresar en las indumentarias de los grupos culturales, en los monumentos, personalidades míticas, elementos gastronómicos, objetos festivos y costumbristas, símbolos religiosos, danzas, bienes de consumo, etc. Por su parte, la segunda dimensión contempla las ideologías, los mitos, las mentalidades, las actitudes y creencias, el conjunto de conocimientos y la representación de la propia identidad, es decir, todo aquello que resulta de “la interiorización selectiva y jerarquizada de las pautas de significados propias de la cultura de los actores sociales, y que en general son más difíciles de identificar, aprehender y valorar selectivamente como patrimonio cultural”.¹⁴⁵

¹⁴⁴ Ribeiro, *op. cit.*, p. 29.

¹⁴⁵ Pierre Bourdieu (2012), “Dialogue à propos de l'histoire culturelle”, en *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, No. 59, p. 87, citado en Maya Lorena Pérez Ruiz, “El patrimonio cultural

Ante dicha concepción, Maya Lorena Pérez Ruíz argumenta que las dimensiones de Bourdieu representan una relación dialéctica “ya que las formas objetivadas o materializadas de la cultura son producidas desde las propias formas, internalizadas y subjetivas, de percibir, interpretar y actuar sobre el modo que tienen quienes las produjeron, al tiempo que sólo desde esa subjetividad de los actores de dichos bienes materiales cobran sentido y significado”.¹⁴⁶

La concepción de Bourdieu hace eco en la división de la cultura entre lo material y lo inmaterial, entre lo tangible y lo intangible, fragmentando, de acuerdo con Pérez Ruíz, los bienes culturales que deben ser protegidos y, en consecuencia, los que no, y en lo que además dificulta identificar hasta qué punto acaban y comienzan lo inmaterial e intangible y lo material y tangible. A esta complicación se suma el agravante de que algunas veces se privilegia la protección del bien cultural y se le separa del sujeto creador.¹⁴⁷

No obstante de la problemática que lo anterior ha representado para la clasificación de los bienes culturales y de los esfuerzos de los gobiernos nacionales y la comunidad internacional para salvaguardarlos, otro fenómeno es que el patrimonio cultural se ha visto afectado dramáticamente por el avance descontrolado por un tipo de turismo que es parte del proceso de globalización y que se somete al interés comercial, tanto en el entorno ecológico como en la dinámica cultural, hecho que es un desafío para los gobiernos de los Estados-nación por la necesidad de reivindicarse, junto con sus grupos culturales en un nuevo mapa mundial, tanto económico como cultural.¹⁴⁸

Por lo anterior, en este segundo capítulo se presenta un análisis descriptivo de lo que engloba, en el estudio de las relaciones internacionales, hablar de patrimonio cultural, donde el principio rector a nivel jurídico, político y económico ha sido el trabajo de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la

inmaterial. Acuerdos para su protección”, en *Patrimonio inmaterial. Ámbitos y contradicciones*, p. 43.

¹⁴⁶ Pérez Ruíz, *op. cit.*, p. 43.

¹⁴⁷ Cfr., Pérez Ruíz, *op. cit.*, p. 29.

¹⁴⁸ Cfr., Morales Valderrama y Wachter Rodarte (2005), *op. cit.*, p. 12; Lourdes Arizpe y Guiomar Alonso, “Cultura, comercio y globalización”, en *Cultura, política y sociedad Perspectivas latinoamericanas*, Buenos Aires, p. 118.

Ciencia y la Cultura (UNESCO), por lo que se presenta un esbozo sobre su historia, su trabajo y los retos que presenta actualmente esta agencia de la ONU. En segundo lugar, se adentra en el debate que se tiene en torno a la concepción del patrimonio cultural, cuáles son las acepciones al mismo, así como los esfuerzos que se han hecho en materia de salvaguardia, citando algunos ejemplos.

Lo anterior, se relaciona con una de las aristas que engloba el estudio del patrimonio y que representa un desafío para el mismo, esto es, la convergencia que se ha dado entre patrimonio cultural y turismo, donde, por supuesto, se ven mezclados intereses políticos y económicos ante el desarrollo social y cultural de las sociedades, por lo tanto, se brinda un marco conceptual sobre lo que es el turismo internacional y su tipología para aterrizar en la arista cultural y en uno de los temas que han adquirido más relevancia en los últimos años: el turismo sustentable.

2.1. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)

Históricamente la cooperación intelectual multilateral se concibió desde el final de la primera guerra mundial como uno de los aspectos de la organización internacional. En 1942, durante la segunda guerra mundial, los gobiernos de los países europeos que combatían a los nazis y a sus aliados empezaron a pensar en la necesidad de reconstruir sus sistemas educativos de cara a un futuro posguerra. Así, una vez terminada la guerra, el 16 de noviembre de 1945 la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) fue creada.

Su existencia y trascendencia a nivel mundial se basó, en un primer momento, en la atención a coadyuvar a la solución de problemas de la educación, la ciencia y la cultura. El Preámbulo de la Constitución comienza con la frase: “Puesto que las guerras nacen en la mente de los hombres, es en la mente de los hombres donde deben erigirse los baluartes de la paz”, acuñada por el Primer

Ministro Británico Clement Attlee y el poeta estadounidense Archibald MacLeish, refleja la misión esencial asignada a la organización.¹⁴⁹

No obstante, más adelante también se incluyeron temas concernientes a la comunicación y la información, aspecto que, de acuerdo con el Embajador Pablo Latapí Sarre, hace de esta agencia de la ONU la mayor polivalente de propósito al abarcar cuatro sectores y no sólo uno como la salud, la agricultura o el comercio.¹⁵⁰

De acuerdo con la aún Directora General, Irina Bokova, la relevancia de los factores que atiende la UNESCO recae en que son un mecanismo de poder suave ante entornos cambiantes o peligrosos porque determinan la capacidad de resistir, anticiparse y adaptarse cuando las instituciones y las infraestructuras se ponen en peligro o se debilitan.¹⁵¹

Incluso, el trabajo de la UNESCO ha dejado claro que ni el poder duro ni los arreglos políticos son suficientemente contrarios a la amenaza alimentada por visiones exclusivas, basadas en interpretaciones distorsionadas de la fe, el odio y la ignorancia. Por lo tanto, continua Bokova, es necesario poner atención a la transmisión de los valores, los derechos humanos, la educación y la cultura. De ahí que la visión y los principios fundadores de la Agencia son profundamente relevantes a más de 70 años de su creación, pero necesitan ser adaptados a las realidades de hoy.¹⁵²

2.1.1 Antecedentes

Uno de los más citados trabajos para hablar de la historia de la UNESCO ha sido el de Fernando Valderrama, en el cual, a través de una secuencia cronológica, se presenta lo más relevante del trabajo de la institución, desde sus antecedentes hasta el año 1995, y es prologado por el entonces Director General, Federico

¹⁴⁹ Pablo Latapí Sarre (2006), “60 años de la UNESCO: un aniversario en el que México tiene mucho que celebrar”, en *Perfiles Educativos*, vol. XXVIII, no. 111, p. 117.

¹⁵⁰ *Cfr., ibidem*, p. 113.

¹⁵¹ *Cfr.*, Irina Bokova (verano 2017), “UNESCO’s Role in Emergency Situations: What Difference Can Soft Power Make in Time of Crisis?”, en *Journal of International Affairs*, vol. 17, no. 2, p. 59.

¹⁵² *Cfr., ibidem*, p. 61.

Mayor Zaragoza, quien reconoce imperante el conocimiento de la historia pronunciando que:

[...] toda historia empieza [...] cuando el ser humano necesita apoyarse en el conocimiento del pasado para comprender mejor el presente y diseñar el futuro, es decir, cuando adquiere conciencia de que debe buscar y dar valor a los hechos, los acontecimientos, las tendencias que han configurado los signos del tiempo en que vive. Porque el presente deja de ser incomprensible, gratuito y sin sentido, sólo cuando se establecen los antecedentes y los vínculos que lo unen al pasado.¹⁵³

De acuerdo con Valderrama, se pueden ubicar los orígenes más próximos al establecimiento de la UNESCO con el fin de la primera guerra mundial y el establecimiento de la Sociedad de Naciones. En noviembre de 1920, en la primera reunión celebrada por dicha organización, se discutió la necesidad de establecer una cooperación intelectual junto a la actividad política de los gobiernos. Aproximadamente un año más tarde, la Asamblea decidió la creación de la Comisión Internacional de Cooperación Intelectual, integrada por trece miembros, que se reunió por vez primera en Ginebra el 1 de agosto de 1922 y eligió como presidente al filósofo francés Henri Bergson por un periodo de cinco años renovables.¹⁵⁴

La Comisión tenía 13 miembros y se reunía cada año. Una de sus primeras actividades consistió en renovar, entre academias y especialistas, los lazos que la primera guerra mundial había roto. Asimismo, se crearon Comisiones Nacionales de Cooperación Intelectual con el objetivo de organizar la coordinación interior de los países, así como de mantener las relaciones entre los mismos y la Comisión.¹⁵⁵

¹⁵³ Federico Mayor Zaragoza (1995), "Prefacio", en *Historia de la UNESCO*, Francia, Ediciones UNESCO, p. I.

¹⁵⁴ Cfr., Fernando Valderrama (1995), *Historia de la UNESCO*, Francia, Ediciones UNESCO, pp. 4 y 5.

¹⁵⁵ Años más tarde, con la fundación del Instituto Internacional de Cooperación Intelectual, se facilitó el nacimiento y desarrollo de estas comisiones nacionales, que eran 30 en 1928 y llegaron a 49 en 1938. En casi todas había representantes de los Ministerios de Asuntos Exteriores y de Educación, de las agrupaciones científicas y artísticas y de las universidades. Además, todas tenían un Comité Ejecutivo y una Secretaría Permanente y la mayoría estaban subvencionadas por su gobierno y por instituciones privadas. Cfr., *ibidem*, p. 20.

No obstante, dos años después, Francia propuso crear una instancia más estructurada que creara un estado de espíritu científico favorable a la solución pacífica de los problemas internacionales en el marco de la Sociedad de Naciones. Así, nació el Instituto Internacional de Cooperación Intelectual, con establecimiento en París y presupuesto otorgado por el gobierno francés.¹⁵⁶

Dentro de este instituto, cuyo primer director fue Julien Luchaire, la Comisión Nacional de Cooperación Intelectual pasó a constituirse en el Consejo de Administración. Su misión fue servir a la intelectualidad en todas sus formas, incluyendo las ideas científicas, ya que no podía ser un Ministerio de Educación ni una academia a nivel internacional. Llevaba a cabo actividades contra los obstáculos que encontraba la vida intelectual, mediante un mejor entendimiento internacional y esforzándose por evitar las anomalías de orden político o comercial que oponían a los pueblos y aumentaban las dificultades que provocan la transformación de las condiciones de vida y la adaptación a situaciones nuevas.¹⁵⁷

Se establecieron siete secciones para agrupar sus distintas actividades, a saber: Asuntos Generales, Relaciones Universitarias, Relaciones Científicas, Asuntos Jurídicos, Relaciones Literarias, Relaciones Artísticas, e Información.¹⁵⁸ Una de las principales actividades de la sección de Relaciones Universitarias fue la creación de la Conferencia de Altos Estudios Internacionales, que sería el órgano permanente de cooperación, de enlace y de coordinación entre las instituciones nacionales que tenían como finalidad el estudio científico del mundo social contemporáneo y de las relaciones internacionales. Además, en 1931 se creó el Comité Permanente de las Letras y las Artes de la Sociedad de Naciones, lo que años después, en el seno de la UNESCO, sería el Sector de Cultura.¹⁵⁹

Este instituto, verdadero antecedente de la UNESCO, trabajó durante catorce años. Promovió la cooperación intelectual sobre todo en el campo de la educación

¹⁵⁶ Cfr., Latapí, 2006, *op. cit.*, p. 115

¹⁵⁷ Cfr., Valderrama, *op. cit.*, pp. 4-6.

¹⁵⁸ Varias asociaciones internacionales que ejercían funciones intelectuales establecieron relaciones con el Instituto, donde fue establecida la Secretaría del Comité de Entendimiento de las grandes Asociaciones Internacionales. Cfr., *ibidem*, p. 5.

¹⁵⁹ Cfr., *ibidem*, pp. 9 y 16.

mediante intercambios de científicos y estudiantes, becas y reuniones, pero con la explosión de la segunda guerra mundial, la mayoría de las actividades del Instituto se vieron irrumpidas. Sin embargo, como indica Valderrama, el espíritu de este tipo de cooperación estaba presente al margen del conflicto armado y quedó patente cuando el Presidente del Consejo de Educación del Reino Unido, Richard A. Butler, sugirió la creación de la que más tarde se denominaría Conferencia de Ministros Aliados de Educación (CAME), mediante la cual se continuó el trabajo en materia intelectual a través de sus reuniones.¹⁶⁰

Durante la cuarta sesión, en 1944, se nombró un comité *ad hoc* para que estudiara un informe elaborado conjuntamente por la Asamblea Internacional de Londres y el Consejo para la Instrucción Cívica Internacional en donde se proponía, entre otras cosas, la creación de una Organización Internacional para la Educación tan pronto fuera posible. La CAME estableció un comité en enero de 1945 para examinar las relaciones posibles entre la propuesta de la Organización de Naciones Unidas, el Instituto Internacional de Cooperación Intelectual y la Oficina Internacional de Educación de Ginebra.¹⁶¹

2.1.2 Fundación y estructura

El 25 de abril de 1945 se firmó la carta de San Francisco que dio origen a la ONU, posteriormente, del 1 al 16 de noviembre de 1945 se llevó a cabo la Conferencia Preparatoria para la fundación de un organismo centrado en la promoción y protección de la educación y la cultura como pilares fundamentales para evitar el estallido de otro conflicto de escala mundial, en el Instituto de Ingenieros Civiles de Londres.¹⁶²

Presidida por Ellen Wilkinson, Ministra de Educación del Reino Unido, representantes de 42 países¹⁶³ trabajaron en decidir el nombre de la Organización,

¹⁶⁰ Cfr., *ibidem*, p. 21.

¹⁶¹ Cfr., *ibidem*, pp. 21 y 23.

¹⁶² Cfr., BBC Mundo (12/10/2017), "¿Para qué sirve la UNESCO y cómo puede afectarle la salida de Estados Unidos?" en BBC, disponible en: http://www.bbc.com/mundo/noticias-internacional-41601984?ocid=socialflow_twitter.

¹⁶³ A esta conferencia asistieron delegados y consejeros de 42 países: Arabia Saudí, Argentina, Australia, Bélgica, Bolivia, Brasil, Canadá, Colombia, Cuba, Checoslovaquia, Chile, China,

redactar el preámbulo de su Constitución y definir sus objetivos y funciones principales, a través de cinco comisiones. La primera comisión “Titulo, preámbulo y funciones de la Organización” estuvo presidida por el Secretario de Educación de México, Jaime Torres Bodet, quien se convertiría en el segundo Director de la agencia.

Por lo que se refiere al nombre, la primera carta de invitación de la CAME se refería exclusivamente a cuestiones educativas, no obstante, los Ministros pronto ampliaron sus debates a temas culturales. Cuando Estados Unidos entró a formar parte de la CAME, la delegación presentó un plan para la creación de una Organización de las Naciones Unidas para la Reconstrucción en Materia de Educación y de Cultura (UNECREC), pero en enero de 1945 el Departamento de Estado se refería ya a la creación de una Organización de las Naciones Unidas para la Educación y la Cultura (UNESCO), aunque algunos científicos luchaban para que se incluyera la Ciencia tanto en el nombre del organismo como en su programa de actividades tomando en cuenta las consecuencias trascendentales que los avances científicos tenían para el futuro de la humanidad, poniendo de manifiesto el bombardeo atómico de las ciudades japonesas de Hiroshima y Nagasaki en agosto de aquel mismo año, con lo que se había hecho de la ciencia y la investigación científica una fuerte cuestión de actualidad.¹⁶⁴ De hecho, en el discurso inaugural, Ellen Wilkinson pronunció que:

Aunque en el nombre original de la Organización no figura la ciencia, la delegación británica presentará una proposición para que se la incluya de modo que el nombre sea Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura. En esta época, cuando todos nos preguntamos, quizás con miedo, qué más van a hacernos los científicos, importa que éstos se mantengan estrechamente relacionados con las humanidades y tengan conciencia de su responsabilidad para con la humanidad por el resultado de sus trabajos. No creo que, tras la

Dinamarca, Ecuador, Egipto, El Salvador, Estados Unidos de América, Filipinas, Francia, Grecia, Guatemala, Haití, Holanda, India, Irak, Irán, Líbano, Liberia, Luxemburgo, México, Nicaragua, Noruega, Nueva Zelanda, Panamá, Perú, Polonia, Siria, Turquía, Unión Sudafricana, Uruguay, Venezuela (representada por un observador) y Yugoeslavia. Valderrama, *op. cit.*, p. 23.

¹⁶⁴ Cfr., *ibidem*, p. 24.

catástrofe mundial, haya científico alguno que pueda sostener todavía que no le interesan en modo alguno las consecuencias sociales de sus descubrimientos.¹⁶⁵

Por lo cual, en la tercera sesión de la Conferencia y por sugerencia del biólogo británico Julian Huxley, la ciencia fue incorporada al nombre de la que en adelante sería Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, añadiendo la “S” de *Science* (Ciencia) a sus iniciales.

En la discusión sobre las funciones, se insistió en que la Organización debería ejercer una influencia más fuerte y más extensa que su antecesor y en que debería llegar a ser una asociación de pueblos y no de gobiernos. Por ello, el proyecto de los Ministros fijaba las metas de la nueva Organización a través de 6 funciones:

- a) Facilitar las consultas entre las personalidades representativas de la educación y de la cultura de todos los países pacíficos;
- b) ayudar a la libre difusión de las ideas y de las informaciones entre los pueblos del mundo gracias a las escuelas, a las universidades y a otras instituciones de educación y de investigación, a las bibliotecas, a las publicaciones de prensa, a la radio y al cine, a las conferencias internacionales, así como al intercambio de estudiantes, de profesores y demás representantes de la educación y de la vida cultural, prestando una atención especial a la educación y a la cultura e incluyendo en ello los progresos realizados en el terreno del conocimiento científico;
- c) impulsar el desarrollo, en cada país y en sus relaciones con los demás países, de programas de educación y de cultura que contribuyan a la paz y a la seguridad internacionales;
- d) establecer y facilitar la difusión de planes de educación y de cultura, así como de los materiales correspondientes para el examen y el empleo que cada país juzgue oportuno hacer de ellos;
- e) dirigir e impulsar las investigaciones y los estudios sobre los problemas de educación y de cultura que se relacionen con el mantenimiento de la paz y con el progreso del bienestar humano; y
- f) prestar ayuda a los países que la necesiten y la pidan para desarrollar su actividad en el terreno de la educación y la cultura.¹⁶⁶

Por otro lado, se acordó que la estructura estaría formada por la Conferencia General, el Consejo Ejecutivo y la Secretaría, la primera compuesta por los Estados Miembros de la Organización, y el Consejo formado por 18 miembros

¹⁶⁵ *Idem.*

¹⁶⁶ *Ibidem*, p. 25.

elegidos por la Conferencia General entre los delegados nombrados por los Estados Miembros.

En cuanto a la sede del organismo, la delegación del Reino Unido propuso París, por el esfuerzo que había tenido Francia en el terreno cultural, por haber dado acogida al Instituto Internacional de Cooperación Intelectual, por la universalidad del espíritu francés y por ser el punto de partida de la democracia.¹⁶⁷

Con ello, quedó establecida la UNESCO, para promover la paz y la seguridad por medio de la aplicación de la educación, la ciencia y la cultura a la comprensión internacional y al bienestar humano, cuyo objetivo final, proclamado en su Acta Constitutiva, es la paz fundada en el respeto de los derechos humanos.¹⁶⁸ Sin embargo, no podía existir oficialmente como Agencia Especializada de las Naciones Unidas hasta que veinte Estados no hubieran depositado el instrumento de ratificación en el Ministerio de Asuntos Exteriores británico en Londres de acuerdo con el artículo XV de la Constitución.¹⁶⁹

En orden cronológico, en 1946 los países fueron adhiriéndose al instrumento de la siguiente manera:

1. Reino Unido, 20 de febrero.
2. Nueva Zelanda, 6 de marzo.
3. Arabia Saudí, 30 de abril.
4. Unión Sudafricana, 3 de junio.
5. Australia, 11 de junio.
6. India, 12 de junio.
7. México, 12 de junio.
8. Francia, 29 de junio.
9. República Dominicana, 2 de junio.

¹⁶⁷ Cfr., *ibidem*, p. 26.

¹⁶⁸ De acuerdo con el estudio de Valderrama, la idea de paz de la UNESCO engloba “una paz que es algo más que una simple ausencia de hostilidad declarada; una paz que es solidaridad, concordia, esfuerzo concertado de hombres libres para lograr su seguridad y su felicidad; es el hacer la guerra imposible por medio de la instauración de relaciones verdaderamente humanas entre todos los pueblos del mundo y lograr vencer sus causas por medio del progreso social, material y moral de la humanidad”. *Ibidem*, p. 31.

¹⁶⁹ Cfr., *ibidem*, p. 26..

10. Turquía, 6 de julio.
11. Egipto, 16 de julio.
12. Noruega, 18 de agosto.
13. Canadá, 6 de septiembre.
14. China, 13 de septiembre.
15. Dinamarca, 20 de septiembre.
16. Estados Unidos, 30 de septiembre.
17. Checoslovaquia, 5 de octubre.
18. Brasil, 14 de octubre.
19. Líbano, 28 de octubre.
20. Grecia, 4 de noviembre.¹⁷⁰

Con la firma de Grecia quedó establecida la existencia oficial de la UNESCO como Agencia Especializada de las Naciones Unidas. Latapí considera que fue muy significativo para México haber sido el séptimo país en firmar, el primero de América Latina y justo antes Francia, país que acoge la sede del organismo.¹⁷¹

En 1947 se aprobó el primer presupuesto, que incluía algunos gastos ya efectuados, de 6 millones 950 mil dólares. Además, se pidió que cada Estado miembro, además de abonar su contribución al presupuesto, como estaba previsto en el artículo IX del Acta Constitutiva, cooperara por medio de sus servicios especializados a la obra de la Organización.¹⁷²

De acuerdo con Rosas, en el momento actual Estados Unidos es el principal contribuyente financiero de la UNESCO¹⁷³ al aportar el 22 por ciento de su presupuesto total (escala 2016-2017). Le siguen Japón (9.67), China (7.92), Alemania (6.38), Francia (4.85) y Reino Unido (4.46), que en conjunto son los

¹⁷⁰ Cfr., *ibidem*, p. 30.

¹⁷¹ Cfr., Latapí, 2006, *op. cit.*, p. 117.

¹⁷² Cfr., Valderrama, *op. cit.*, p. 31.

¹⁷³ El 12 de octubre de 2017, E.E.U.U. anuncia su retiro de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Estados Unidos ya se había retirado de la organización el 31 de diciembre de 1984, bajo el gobierno de Ronald Reagan, y solamente se reincorporó en 2003, 19 años más tarde. z/autor, BBC Mundo (12/10/2017), "Estados Unidos anuncia su salida de la Unesco por preocupaciones que incluyen "un sesgo contra Israel" del organismo" en BBC, disponible en: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-internacional-41599664>.

responsables del 55.28 por ciento del presupuesto total que es de 667 millones de dólares.¹⁷⁴

Referente a la estructura del organismo, de acuerdo con Latapí, es compleja. La autoridad suprema es la Conferencia General, que se reúne cada dos años durante cerca de un mes (hasta Torres Bodet lo hacía cada año), en que se congregan las representaciones de todos los estados miembro; en ella se toman las grandes decisiones tanto de programa como de gestión y financiamiento.¹⁷⁵

El Consejo Ejecutivo, actualmente integrado por 58 países elegidos por la Conferencia General, atiende la ejecución de las decisiones y los aspectos administrativos y financieros puntuales; se reúne dos veces al año en sesiones de dos a tres semanas. La Conferencia General eligió al primer Consejo Ejecutivo (1946-1947), de 18 personas, donde participó el mexicano Manuel Martínez Báez como vicepresidente, hecho que mostró la presencia activa de México en la Organización, a pesar de que el objetivo de este Consejo no es representar a su país.¹⁷⁶

El Director General es elegido por la Conferencia General para un periodo de cuatro años, renovable por otros cuatro. Julian Huxley fue elegido como el primer Director General de la UNESCO por un período de dos años a petición propia.¹⁷⁷ A continuación, correspondió al mexicano Jaime Torres Bodet entre 1948 y 1952. Le siguieron los estadounidenses Jon W. Taylor (1952-1953) y Luther Evans (1953-1958), el italiano Vittorino Veronese (1958-1961), el senegalés Amadou-Mahtar M'Bow (1974-1987), el español Federico Mayor Zaragoza (1987-1999), el japonés Koïtchiro Matsuura (1999-2009), la búlgara Irina Bokova (2009-2017) y la ex ministra francesa de cultura, recientemente designada, Audrey Azoulay, para ejercer el cargo a partir de 2018.¹⁷⁸

¹⁷⁴ Cfr., Rosas, *op. cit.*

¹⁷⁵ La II Conferencia General tuvo lugar en México del 6 de noviembre al 3 de diciembre de 1947.

¹⁷⁶ Cfr., Latapí, 2006, *op. cit.*, p. 117.

¹⁷⁷ Cfr., Valderrama, *op. cit.*, p. 31.

¹⁷⁸ María Cristina Rosas (16/10/2017), "Estados Unidos se va de la UNESCO... otra vez" en *etcétera*, disponible en: <https://www.etcetera.com.mx/opinion/estados-unidos-se-va-de-la-unesco-otra-vez/>.

Por otro lado, se encuentra la secretaría de funcionarios especializados que laboran en las oficinas de la sede, mientras otros varios centenares lo hacen en las oficinas regionales, nacionales o de conjuntos de países (*clusters*). Funcionan también once institutos o centros especializados dependientes de la Organización, como el de Planificación de la Educación (París), el de Educación (Hamburgo), el de Estadística (Montreal), los de Educación Superior (Bucarest y Caracas), el de Utilización de las Tecnologías Informáticas en la Educación (Moscú) y varios especializados en diversas ciencias, además de la Oficina Internacional de Educación de Ginebra.¹⁷⁹

La UNESCO utiliza como lenguas de trabajo las seis lenguas oficiales de las Naciones Unidas, a saber: inglés, francés, español, chino, árabe y ruso, aunque las dos primeras que son las lenguas oficiales son con las más utilizadas, y el español fue la tercera lengua en adherirse. Asimismo, los estados miembros mantienen representaciones permanentes ante la organización, de diversa magnitud, generalmente encabezadas por un embajador. Países pequeños o de pocos recursos encargan a su embajada ante Francia (o a veces ante Bruselas o Londres) su representación ante la UNESCO, tal y como lo hizo México del 2010 al 2012 cuando el ex presidente Felipe Calderón decidió retirar al Embajador Hommero Aridjis, argumentado falta de recursos y subsumiéndola a las tareas del embajador de México en Francia, Carlos de Icaza González, lo cual, de acuerdo con Latapí, debilita la presencia de los países ante la organización.¹⁸⁰

2.1.3 Ámbitos de acción

Terminada la segunda guerra mundial, el Instituto Internacional de Cooperación Intelectual se ocupó de revisar sus archivos, maltrechos y disminuidos, y de entregar a la UNESCO, los elementos de trabajo y de estudio que permitieran la continuidad de su labor. De este modo, cuando el organismo heredó la obra

¹⁷⁹ Cfr., Latapí, 2006, *op. cit.*, p. 114.

¹⁸⁰ Cfr., *ibidem*.

realizada, encontró un avance considerable en esta tarea de carácter internacional, que sirvió de base para su programa inicial.¹⁸¹

Los proyectos de la UNESCO han sido aprobados con la idea de alcanzar gradualmente el objetivo principal de la Organización, la paz y prosperidad común de la humanidad. Respecto a la cultura y las ciencias sociales, la Conferencia General definió tres objetivos: determinar los rasgos característicos de cada cultura y el ideal de cada país; impulsar la simpatía y el respeto hacia los demás, y fomentar una cooperación más estrecha entre las naciones, en el pleno respeto a las diversas culturas.¹⁸²

En el plano operativo, Latapí distingue cinco grandes papeles de la Organización para hacer efectiva su misión:

1. como un foro de debate intelectual, de intercambio de ideas entre países y culturas, con miras a comprender cabalmente el mundo actual y sus tendencias de transformación;
2. como una instancia mundial de asesoría y asistencia técnica a los gobiernos sobre políticas, estrategias y programas a través de vinculaciones con organismos de financiamiento, envío de misiones de expertos o sugerencias para planes de apoyo de país a país;
3. como un actor normativo de gran prestigio, al promulgar sus Estados miembros declaraciones, recomendaciones o convenciones (estas últimas de carácter vinculante para los Estados que las ratifiquen);
4. como impulsor del conocimiento, no sólo mediante sus programas de educación, también a través de varios de sus órganos subsidiarios como la Comisión Oceanográfica Intergubernamental, el Programa Hidrológico Internacional, el Programa MAB (El Hombre y la Biosfera) y otros;
5. como agencia prospectiva respecto a la cultura y a las transformaciones sociales, con miras a que los gobiernos y otras

¹⁸¹ Cfr., *ibidem*, p. 20.

¹⁸² Cfr., Latapí, 2006, *op. cit.*, p. 118.

agencias tomen las necesarias decisiones anticipatorias en los campos de educación, ciencia, cultura y comunicación.¹⁸³

En sus primeros años, el programa de la sección de Ciencias Sociales, vértice principal de la presente investigación, comprendía proyectos dirigidos a la tarea principal de asegurar la paz, comenzando por estudios de las tensiones que conducen a la guerra, nacionalismo e internacionalismo. No obstante, en la sección de Filosofía, Humanidades, Artes y Letras, el tema cultural fue ganando espacio. En general, dentro de los resultados se insistía sobre la integración de la cultura alrededor del eje de la Filosofía y de la Historia y en la comparación mutua de las culturas y su utilidad para la comprensión internacional y la paz.¹⁸⁴

A partir de 1947 quedó establecida independientemente la sección cultural, creó un comité de expertos, junto con el Consejo Internacional de Museos (también parte de la UNESCO), para cooperar con los Estados miembros en una de las principales preocupaciones que era la conservación de las antigüedades y de los lugares históricos, que constituyen el patrimonio cultural de la humanidad.¹⁸⁵

En este sentido, durante La VI Conferencia General que tuvo lugar en París del 18 de junio al 11 de julio de 1951, la conservación del patrimonio cultural de la humanidad y la protección de los escritores y artistas fueron objeto de especial atención y estudio. El año siguiente, se formó un comité de expertos para preparar un proyecto de convención internacional para la protección de los bienes culturales en caso de conflicto armado, que más tarde desembocaría en la Convención para la Protección de los Bienes Culturales en caso de Conflicto Armado, instrumento jurídico firmado en La Haya, Países Bajos, el 14 de mayo de 1954, y que entraría en vigor el 7 de agosto de 1956, cuyo primer Estado que pidió la inscripción de un monumento en el registro fue el Vaticano.¹⁸⁶

¹⁸³ Cfr., *ibidem*, p. 115.

¹⁸⁴ Cfr., *ibidem*, pp. 33 y 40.

¹⁸⁵ Cfr., *ibidem*, p. 56.

¹⁸⁶ Cfr., *ibidem*, pp. 83, 88 y 93.

A la par de este logro en materia internacional, el desarrollo de otras actividades incluyó la cooperación cultural internacional, la conservación y utilización del patrimonio cultural de la humanidad, la protección a los escritores, artistas y hombres de ciencia y la difusión de la cultura. Así, se continuó el desarrollo y el perfeccionamiento de las medidas de orden técnico y jurídico para asegurar la protección, la conservación y la restauración de los bienes que constituyen el patrimonio cultural de la humanidad y se fomentó el desarrollo de las bibliotecas y de los museos.¹⁸⁷

Durante los años sesenta, la UNESCO fomentó la idea de “política cultural”, es decir, actuación de los gobiernos considerando la cultura como parte del conjunto de la vida de la sociedad. Al mismo tiempo, otra idea que se abrió paso rápidamente fue la de “turismo cultural”, considerada oficialmente por vez primera en mayo de 1966 y que consistía en introducir la conservación del patrimonio cultural en el marco del desarrollo y de la ayuda al turismo.¹⁸⁸

No obstante lo anterior no se vio materializado hasta la XVII Conferencia General, que se celebró en París del 17 de octubre al 21 de noviembre de 1972, donde se aprobó la Convención para la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural.

Dicho esto, la conservación del patrimonio cultural de la humanidad no ha sido un tema menor en los ámbitos de acción de la UNESCO. De acuerdo con la ex directora Irina Bokova, la pérdida del patrimonio quebranta la capacidad de las sociedades para resistir, estar unidas y mantener la cohesión, además de debilitar la transmisión de la cultura a las generaciones por venir. Por lo tanto, Bokova considera la protección del patrimonio no solamente como un tema cultural, sino también como una cuestión de seguridad y un imperativo humanitario que busca erradicar parte de los problemas del desarrollo, y que al ser la cultura una fuerza

¹⁸⁷ Cfr., *ibidem*, pp. 97 y 119.

¹⁸⁸ Cfr., *ibidem*, p. 182.

para la resiliencia, brinda a las personas fortaleza y confianza para mirar hacia el futuro.¹⁸⁹

Dentro de los temas de trabajo de la Organización se encuentra el de “Proteger el patrimonio y fomentar la creatividad”. De acuerdo con la página oficial “el patrimonio constituye una seña de identidad y favorece la cohesión de las comunidades que no asimilan bien los cambios rápidos o que sufren el impacto de la crisis económica. La creatividad contribuye a la edificación de sociedades abiertas, inclusivas y pluralistas. El patrimonio y la creatividad contribuyen a la construcción de sociedades del conocimiento dinámicas, innovadoras y prósperas.”¹⁹⁰

En este sentido, la UNESCO argumenta que ningún progreso puede ser duradero si no tiene un componente cultural fuerte y que únicamente se conseguirán resultados sustentables, inclusivos y equitativos si se aborda la cuestión del desarrollo dándole prioridad al ser humano y basándose en el respeto mutuo y el diálogo entre las diferentes comunidades.

Para ello, el organismo ha adoptado una táctica basada en tres ejes: 1) encabezar la defensa de la cultura y el desarrollo a nivel mundial; 2) colaborar con la comunidad internacional para establecer acuerdos y marcos reglamentarios; y 3) llevar a cabo actividades en el terreno para ayudar a los gobiernos y a los actores locales en la conservación del patrimonio, el fortalecimiento de las industrias creativas y el fomento del pluralismo cultural.

Latapí argumenta que los reconocimientos de sitios o hechos culturales son quizás las acciones más conocidas de la Organización. Bokova, por su parte, también admite que la UNESCO es conocida por su trabajo a largo plazo para proteger y transmitir el patrimonio mundial a las generaciones futuras, pero menos conocida por su acción para fortalecer las sociedades en tiempos de emergencia,

¹⁸⁹ Cfr., Bokova, *op. cit.*, pp. 64 y 65.

¹⁹⁰ Cfr., *ibidem*, p. 63.

algo que considera imperante cambiar. De ahí que las prioridades de la Organización hoy día son África y la igualdad de género.¹⁹¹

2.2. Patrimonio cultural material e inmaterial

De acuerdo con Gilberto Giménez y Pérez Ruíz, la concepción más difundida en la actualidad en el ámbito de las ciencias sociales sobre la vinculación entre la cultura y el patrimonio de la humanidad es la concepción simbólica de la cultura, introducida en la década de los 70 por Clifford Geertz, esto es, “un repertorio de pautas de significados, es decir, como el universo de significados, informaciones y creencias que dan sentido a nuestras acciones y a los cuales recurrimos para entender el mundo”¹⁹². Entendida de esta manera, la cultura es adoptada por los sujetos y se convierte en una guía de acciones para el uso de tecnologías, organización social y formas de pensamiento de un grupo o colectividad, es decir, se entiende como un estilo de vida fundamentalmente, pero también como un comportamiento declarativo y un repertorio de obras valorizadas, tal como lo es el patrimonio cultural, en un sentido derivado y complementario del concepto antes mencionado.¹⁹³

Siguiendo con Pérez Ruiz y tomando en cuenta varias características de los conceptos de cultura, que es todo lo hecho por el hombre y se distingue, en consecuencia, del modo natural y la organización social y que es una dimensión que da sentido y significado al conjunto de la vida social y las relaciones del hombre con la naturaleza. Entre los efectos que ha tenido la cultura en la definición de patrimonio cultural se encuentran: 1) es lo hecho por el hombre que se plasma en bienes materiales no naturales; 2) es lo hecho por el hombre, diferente a organización social, es decir, se privilegia de lo material; 3) es lo que distingue a una cultura de otra, y esta presenten en todos sus ámbitos de vida; 4) está en lo material, en lo inmaterial y en cómo se relaciona el hombre con la

¹⁹¹ Cfr., Latapí, 2006, *op.cit.*, p. 115; Bokova, *op. cit.*, p. 60.

¹⁹² Geertz, Clifford, *La interpretación de las culturas*, Gedisa, Barcelona, citado en Maya Lorena Pérez Ruiz, *op. cit.*, p. 31.

¹⁹³ Cfr., Pérez Ruiz, *op. cit.*, p. 31.

naturaleza; y 5) permite concebir la dimensión material e inmaterial de patrimonio.¹⁹⁴

Por otro lado, Gonzalo Castellano considera que la vinculación entre cultura y patrimonio (nacional) es a través de la acreditación del espacio cultural como un elemento constitutivo del Estado. En sus palabras:

Los rasgos distintivos de una sociedad, la elaboración de sus sentidos comunes, las lenguas e idiomas que comparte, los modelos éticos-valorativos de la acción social, el reconocimiento de identidades, la manera en la que acuerda las bases de su educación, sus sustratos tanto cívicos como políticos, las tradiciones que comparte, su comunidad con la tierra que habita, consustancian los dos conceptos.¹⁹⁵

Castellano hace una considerable aportación a la vinculación de estos dos conceptos al recordar que así como la cultura fue considerada patrimonio de conquistadores, burgueses, criollos e ilustrados, con el paso del tiempo, y a partir de la década de los 70 del siglo pasado, una nueva visión reconoce ahora en todos los hechos sociales una generación de expresiones culturales, mayoritariamente en los grupos étnicos minoritarios y en la diversidad lingüística de los pobladores de cada territorio. Dichos aportes hoy día son considerados como constitutivos de una nación y, por consiguiente, necesarios para preservar la estructura del Estado.¹⁹⁶

En el estudio de Arizpe y Alonso, se menciona que Japón, Reino Unido y Alemania son los mayores exportadores de bienes culturales, por un lado, mientras que por el otro se encuentra una Francia que se basa en la doctrina de la “excepción cultural”, la cual se basa en el principio de que “los bienes culturales tienen un valor intrínseco que es esencial mantener y proteger, no sólo para beneficiar la producción y la diversidad artística, sino también para defender la identidad nacional y la soberanía cultural”.¹⁹⁷

¹⁹⁴ *Ibidem*, p. 32.

¹⁹⁵ Gonzalo Castellanos V. (2010), *Patrimonio cultural. Integración y desarrollo en América Latina, Colombia*, Fondo de Cultura Económica, p. 23.

¹⁹⁶ *Cfr.*, *ibidem*, p. 25.

¹⁹⁷ Arizpe y Alonso, *op. cit.*, p. 124.

2.2.1. Aproximaciones conceptuales

El patrimonio cultural es una construcción social, implica dar un valor simbólico, histórico, social y económico a ciertos bienes culturales, con el fin de seleccionarlos para su protección y conservación a través de la investigación y difusión. Por lo tanto, ningún bien cultural es *per se* un bien patrimonial, ya que lo que le infunde los valores antes mencionados para su selección es su importancia (real o simbólica) para la existencia, reproducción y futuro de un grupo social.¹⁹⁸

Dicho lo anterior, Pérez Ruiz define al patrimonio cultural como:

El conjunto de bienes culturales de una sociedad que se ha seleccionado como susceptible de ser conservado porque se reconoce en él un valor necesario para explicar el pasado, reproducir el presente y proyectar el futuro de esa sociedad; y, por ello mismo, es depositario del conjunto de valores que la sociedad le reconoce y atribuye como justificación para su conservación. Estos valores agregados sobre los bienes culturales son históricos y susceptibles de cambiar, según la época y los actores. De ahí que el valor patrimonio de un mismo bien cultural pueda variar con el tiempo y que las razones para su conservación y tipo de uso puedan diferir (no sólo en el tiempo, sino en una misma época), de acuerdo con las razones y los intereses de los actores sociales que intervienen en un momento determinado.¹⁹⁹

Por su parte, Lourdes Arizpe y Enrique Nalda, lo conciben como:

[...] un sentimiento de pertinencia centrado en el papel constitutivo que tienen las ideas y los valores culturales de los individuos, las comunidades y los estados nación [...] como [...] un concepto y una práctica, no una cosa ni una realidad en sí misma que cambia constantemente en el tiempo sino un evento creado por la libre decisión de un conjunto de personas de asumir, portar y transmitir un comportamiento cultural, [...] un fluir continuo de significados que la gente imagina, funde e intercambia.²⁰⁰

Complementario a esta definición, uno de los aportes que ha hecho Arizpe al estudio del patrimonio cultural es su relación con la diversidad cultural. En primer lugar, considera que todos los logros del ser humano se derivan del patrimonio

¹⁹⁸ Cfr., Castellanos, *op. cit.*, p. 25.

¹⁹⁹ Pérez Ruiz, *op. cit.*, p. 33.

²⁰⁰ Lourdes Arizpe y Enrique Nalda (2002), "Patrimonio Cultural y Turismo", en *Iberoamérica 2002. Diagnóstico y propuestas para el desarrollo cultural*, citado en Machuca, *op. cit.*, p. 76.

cultural inmaterial, ya que “son las ideas, los deseos y los intereses los que motivan a las personas a crear el patrimonio material o representativo”.²⁰¹

En segundo lugar, argumenta que el patrimonio cultural inmaterial es el mejor símbolo de la interpretación de las culturas en todo el mundo:

La creatividad que en cada generación confiere significado al patrimonio cultural está vinculada a los procedimientos de representación de las culturas y de su patrimonio en entornos específicos. El teatro Nôgaku, la ópera Kunqu y el Khutiyattam proceden de un marco común de artes escénicas, pero con el paso de los siglos han adquirido estilos que simbolizan a las culturas japonesa, china e india, respectivamente. Es la resonancia y la mezcla de culturas lo que propicia las obras maestras, hechas de ideas, destrezas, intercambios y cooperación entre los seres humanos. De hecho, la mayor parte del patrimonio cultural inmaterial es fruto de una larga serie de experiencias históricas y de influencias de otras culturas. Pueden tener sentido para los miembros de comunidades culturales contiguas y, al mismo tiempo, conservar una singularidad cultural propia.²⁰²

En tercer, y último lugar, se preocupa por la trivialización cultural. Ante un contexto de globalización, donde es preciso rellenar rápidamente los nuevos ámbitos creados por las comunicaciones, el patrimonio cultural puede sacarse de contexto y vaciar su contenido para convertirlo en un objeto de consumo más, cuyo significado se agota al momento de adquirirlo.²⁰³

Por otro lado, a nivel institucional, la UNESCO entiende por patrimonio cultural de un pueblo:

[...] las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas.²⁰⁴

²⁰¹ Lourdes Arizpe, “El patrimonio cultural inmaterial, la diversidad y la coherencia”, en Bouchenaki, *op. cit.*, p. 133.

²⁰² *Ibidem*, p. 134.

²⁰³ *Cfr.*, *ibidem*, p. 136.

²⁰⁴ Pérez Ruiz, *op. cit.*, p. 26.

Como se puede observar, hay diferentes perspectivas sobre lo que es el patrimonio cultural, de acuerdo al interés y concepción de quien lo pronuncie. En este tenor, Pérez Ruiz ubica 4 perspectivas en torno al patrimonio cultural, así como algunas discrepancias sobre su significado:

- 1) *Perspectiva “natural” del patrimonio cultural nacional.* Aquí el patrimonio cultural se concibe como una propiedad intrínseca de la nación que nace de todo bien cultural creado por sus miembros, por lo cual, es compartido por todos y refleja la riqueza histórica y cultural de todo el país.
- 2) *Vertiente crítica a la acción del Estado en torno al patrimonio cultural.* Es parte de quienes cuestionan sólo las formas de actuar de las instituciones gubernamentales, comparten en general con éstas su concepción de patrimonio cultural. Ambos postulan la idea de su carácter natural, común y compartido entre todos los miembros de una sociedad, sin embargo, difieren en el modo de hacerlo. Dentro de estos críticos se advierten también dos posiciones: la que parte de la idea de que el patrimonio cultural de una nación debe formarse por el conjunto de bienes culturales de los diversos pueblos o grupos culturales que la conforman, y la que concibe el patrimonio cultural como una construcción social en permanente proceso de negociación.
- 3) *El patrimonio cultural como los bienes culturales de los pueblos.* El patrimonio cultural que se concibe formado por el conjunto de los bienes de los pueblos y la humanidad cuestiona a fondo muchas de las concepciones gubernamentales tradicionales, en la medida en que se pone en duda el proyecto de homogeneidad y unidad cultural sobre la que se erigieron muchas de las naciones contemporáneas. Para los simpatizantes de esta vertiente, el patrimonio cultural está formado por el acervo de los bienes culturales de una sociedad (ya sean tangibles o intangibles y con un origen propio o ajeno), siempre y cuando tengan un valor esencial para los grupos culturales y sean necesarios para la conservación de su identidad cultural.
- 4) *El patrimonio cultural como construcción social en disputa.* Desde esta perspectiva, el patrimonio cultural es una construcción social: no existen a

priori bienes culturales que tengan esa característica. Por ello, en la selección de los bienes interviene una valoración selectiva acorde con diversos intereses y proyectos específicos, y de acuerdo con criterios y valores restrictivos y excluyentes, generalmente hegemónicos. Desde esta posición se denuncia que bajo la idea hegemónica de la identidad común y solidaridad social, implícita en la definición institucional del patrimonio cultural, se ocultan las fracturas sociales, o por lo menos se incurre en su simulación.²⁰⁵

Sobre la primera perspectiva, pese a los discursos de pluralidad y respeto por la diversidad cultural, la selección de bienes y las políticas culturales nacionales, las decisiones, la mayoría de las veces, se toman de acuerdo con los intereses de las clases y los grupos dominantes (políticos, empresariales o académicos). Las principales preocupaciones de las instituciones de gobierno sobre el patrimonio cultural de la nación son: rescate, investigación, registro, protección y difusión, así como la generación de un proyecto educativo y cultural con base en él y acorde con el proyecto nacional.²⁰⁶

Dentro de la segunda vertiente, hay un grupo de críticos más radicales que difieren tanto de la concepción del patrimonio cultural como de la acción del Estado, al poner en duda el carácter natural del patrimonio y denunciar el proyecto de nación que oculta las diferencias y desigualdades sociales y culturales. En la tercera vertiente, el sentido que obtienen los bienes culturales como patrimonio es gracias a la necesidad de la reproducción social, cultural y simbólica del pueblo que los sustenta como propios. Asimismo, reivindica la importancia de los bienes producidos por los grupos populares frente a las concepciones occidentales de la cultura.²⁰⁷

²⁰⁵ Cfr., *ibidem*, pp. 35 – 41.

²⁰⁶ Cfr., *ibidem*, p. 35.

²⁰⁷ Cabe resaltar, en este momento, que el patrimonio ha estado relacionado con el surgimiento y la consolidación de los Estados nacionales durante los siglos XIX y XX, ya que, como indica Pérez Ruiz, “junto a sus proyectos territoriales, sociales, políticos y económicos se construyó también un proyecto cultural y de identidad necesario para su consolidación y legitimación”. *Op. cit.*, p. 34.

Por su parte, García Canclini señala cuatro paradigmas político-culturales que explican las formas de uso y los intereses que entran en juego en la definición y preservación del patrimonio cultural:

1. Tradicionalismo-sustancialista: juzga los bienes históricos por el alto valor que tienen en sí mismos, cualquiera que sea su uso actual, siendo los agentes sociales que actúan bajo él las aristocracias tradicionalistas y los aparatos políticos.
2. Mercantilista: ve en el patrimonio una ocasión para valorizar económicamente el espacio social o un obstáculo para el progreso económico, y en la restauración de los bienes favorece una estética exhibicionista.
3. Conservacionista y monumentalista: es el papel desempeñado por el Estado en su función protagónica de rescatar y preservar los bienes históricos capaces de exaltar la nacionalidad, como símbolos de cohesión y grandeza.
4. Participacionista: concibe el patrimonio y su preservación en relación con las necesidades globales de la sociedad, quedando subordinados a las demandas presentes de los usuarios del valor intrínseco de los bienes, de su interés mercantil y su calor simbólico de legitimación.²⁰⁸

Amén de lo anterior, Ribeiro de Costa considera que es contradictorio separar el patrimonio inmaterial, relacionado con las diversas expresiones culturales, del patrimonio material. Considera que se debe construir

[...] un nuevo paradigma en el que la herencia se entienda en toda su complejidad al abordarla como un concepto unitario, pero también multidimensional [...] materialidad e inmaterialidad deberían ser reunificadas dando lugar a un nuevo paradigma ético, donde la globalización pudiera ser un

²⁰⁸ Néstor García Canclini (1993), "El consumo cultural y su estudio en México: una propuesta teórica", en *El consumo cultural en México*, pp. 22 y 23.

vehículo de conocimiento que respete las múltiples diferencias culturales y no la causa de la homogeneización de los valores de cualquier sociedad dominante.²⁰⁹

Lo anterior, es resultado de la necesidad de comprensión de la complejidad que representa el patrimonio al entender la inmaterialidad del espíritu que lo creó y la cultura que formó al autor, es decir, Ribeiro de Costa, al igual que otros pensadores, considera que todo patrimonio cultural tiene su dimensión material e inmaterial. Es por ello que se debe conocer antropológicamente el sistema intelectual de las sociedades, tanto de los que nos son conocidos como de aquellos que nos son diferentes o extraños.²¹⁰

De acuerdo con estas perspectivas sobre el patrimonio cultural, el estudio de Mounir Bouchenaki desarrolla una relación de sincronía entre la sociedad, las normas y los valores. Sus representaciones materiales son la prueba física de las normas y los valores que les subyacen, generando así una convergencia entre lo material y lo inmaterial. Durante los últimos cuarenta años el concepto de patrimonio cultural ha ido ampliándose continuamente. Sobre el debate entre patrimonio material e inmaterial, Bouchenaki considera que

Se ha demostrado que el enfoque antropológico de la cultura y el hecho de que las ciencias sociales se interesen en los procesos, en detrimento de los objetos, son factores significativos en el proceso de la nueva definición de patrimonio como entidad compuesta de expresiones diversas, complejas e interdependientes, que se revelan a través de las costumbres sociales. Hoy es la diversidad de expresiones lo que constituye la definición de patrimonio, más que la adhesión a una norma descriptiva.²¹¹

Además, toma en cuenta que ya no es suficiente con que la obra arquitectónica sea visible (en el caso del patrimonio material) sino que dicha expresión cultural debe tener un significado, lo cual ha llevado al reconocimiento de un nuevo planteamiento de patrimonio, que incluya costumbres sociales y sistemas de creencias, incluidos los mitos, es decir, lo inmaterial.²¹²

²⁰⁹ Ribeiro, *op. cit.*, p. 42.

²¹⁰ *Cfr.*, *ibidem*, p. 41.

²¹¹ Mounir Bouchenaki (2004), *Patrimonio Inmaterial*, Museum International, UNESCO, p. 7.

²¹² *Cfr.*, *idem*.

Finalmente, en el mismo trabajo editado por Bouchenaki, Dawson Munjeri sugiere que el patrimonio cultural debe hablar a través de los valores que la gente le otorga y no al revés, es decir, los objetos arquitectónicos son reconocidos como patrimonio cuando expresan valor para la sociedad, esto es, una interpretación a través de lo inmaterial²¹³. Por patrimonio inmaterial entiende que es el instrumento primordial mediante el cual las sociedades definen sus relaciones y normas entre los valores culturales y las variables culturales, donde la sociedad, las normas y los valores son tres pilares que forman un triángulo equilátero que sostiene el patrimonio cultural y espiritual.²¹⁴ Quizá un día, esta nueva Convención se ampliará hasta reconocer el patrimonio

2.2.2. Salvaguardia

En el gran universo de lo que constituye el patrimonio cultural, las políticas y regulación, al menos en la región latinoamericana, identifican algunos de los patrimonios con un grado superior de valor social o de riesgo, por lo que consideran que dichos bienes requieren un régimen de salvaguardia mayor, lo cual se logra mediante la declaratoria de algunos bienes y manifestaciones en categorías especiales. De acuerdo con Gonzalo Castellano:

Muchas de estas categorías se basan en el “Patrimonio Histórico Español”, resaltado evidentemente por el valor histórico. Allí los bienes más relevantes, e incluso algunas manifestaciones inmateriales, pueden “declararse” por medio de una ley o de un Real decreto como “bienes de interés cultural” y de inmediato quedan cobijados por medidas singulares de tutela.²¹⁵

De acuerdo a la legislación, son diferentes los matices para denominar la salvaguardia del patrimonio cultural, entre otros, “Patrimonio Cultural de la Nación”, “Patrimonio Cultural del Estado”, “Patrimonio Histórico de la Nación”, “monumentos nacionales”, “Tesoro Cultural de la Nación”, “monumentos”, “piezas históricas”, “monumentos arqueológicos”, “monumentos artísticos”, “zonas de monumentos” o “monumentos históricos”. En cada uno de ellos hay una alta

²¹³ Cfr., Dawson Munjeri (2004), “Patrimonio material e inmaterial: de la diferencia a la convergencia” en *Patrimonio Inmaterial*, Museum International, p. 13.

²¹⁴ Cfr., *ibidem*, p. 20.

²¹⁵ Castellano, *op. cit.*, p. 73.

calificación al valor de la temporalidad, en donde disciernen los orígenes, las condiciones de fabricación, las técnicas empleadas, la antigüedad, así como el sentido de asociación de hechos con épocas, personajes, acontecimientos políticos, económicos, sociales o culturales.²¹⁶

A lo largo del siglo XX, y lo que va del presente, la UNESCO ha sido el organismo intergubernamental que se ha ocupado de implementar y mejorar los instrumentos para la salvaguardia del patrimonio cultural a través de convenciones que datan de 1954, 1970, 1972, 2001 y 2003. No obstante, en la Carta de Venecia de 1964 se hizo por primera vez referencia a los “monumentos y sitios auténticos”, cuyos elementos intrínsecos fueron plasmados en la *Guía Operativa para la aplicación de la Convención Mundial del Patrimonio*: 1) autenticidad en los materiales, 2) autenticidad del trabajo, 3) autenticidad del diseño y 4) autenticidad en el marco (fidelidad al contexto); valores basados en consideraciones locales y espaciales con la finalidad primera de “salvaguardar la calidad y los valores del recurso, proteger la sustancia material y velar por su integridad para la posteridad.”²¹⁷ Más tarde la noción se fue extendiendo hasta abarcar a grupos de edificios, arquitectura originaria, industrial y patrimonio construido en el siglo XX, hasta llegar a considerar a los jardines históricos, los cuales destacaban la interconexión entre la cultura y la naturaleza, introduciendo así el concepto de “paisaje cultural” dentro de la concepción del patrimonio.²¹⁸

Fue hasta 1972 que el término patrimonio cultural se institucionalizó oficialmente en la *Convención sobre la Protección del Patrimonio Cultural y Natural* celebrada en Francia y aprobada por todos los países miembros de la UNESCO. De acuerdo con dicho documento, la UNESCO considera que el patrimonio cultural de un pueblo comprende:

²¹⁶ Los elementos de temporalidad para valorar el patrimonio acuden a una formulación histórica que suele ubicar los hechos, productos o acontecimientos en los periodos Prehispánico, Colonial, de la Independencia, Republicano, Moderno y Contemporáneo. *Cfr., ibidem*, p. 75.

²¹⁷ B.M. Fielden y J. Jokiletho (1993), *Management guidelines for world cultural heritage sites*. París, ICCROM, ICOMOS y UNESCO, p.11, citados en Munjeri, *op. cit.*, p. 13.

²¹⁸ *Cfr., Bouchenaki, op. cit.*, p. 7.

- 1) los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia,
- 2) los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia,
- 3) los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico.²¹⁹

Sin embargo, desde una década atrás se empezó a debatir sobre la necesidad de protección del particular, entre otros motivos, por el interés de los Estados de establecer normas internacionales para proteger y recuperar sus bienes culturales, así como hacer compatible las necesidades del modelo de desarrollo económico y de modernización con las de conservación y protección de bienes artísticos y culturales. Dicha discusión se relacionó con diversos problemas que acontecían el momento, entre ellos: 1) la regulación internacional del tránsito de obras de arte y monumentos arqueológicos; 2) la sistematización de normas y recomendaciones para la protección y conservación de obras artísticas y monumentos; 3) la reflexión sobre la forma de compatibilizar las necesidades de desarrollo y modernización con las de protección, conservación y rehabilitación de zonas ricas en construcciones y objetos de valor artístico y cultural; y 4) el imperativo de definir el papel de los Estados y la sociedad para cumplir los fines de conservación.²²⁰

Durante tres décadas, las actividades de la UNESCO se centraron únicamente en la protección del denominado patrimonio material. El primer esfuerzo por extender la salvaguardia hacia lo inmaterial lo hizo el gobierno de Bolivia al proponer, en 1973, que se añadiera un Protocolo a la Convención de Derecho Intelectual con el objetivo de proteger el folclore. Sin embargo, no fue hasta 1982 cuando se creó un “Comité de Expertos sobre Salvaguardia del

²¹⁹ UNESCO (17 de octubre al 21 de noviembre de 1972.), *Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural*, París, UNESCO, p. 2.

²²⁰ Cfr., Pérez Ruiz, *op. cit.*, p. 26.

Folclore” y una “Sección para el patrimonio No-Material”, que se convertiría en 1989 en la “Recomendación sobre la Protección de la Cultura Tradicional y Popular”, aprobada para fomentar la cooperación internacional y el estudio de las medidas necesarias para su salvaguardia (identificación, preservación, difusión y protección). Dicha recomendación marcó un precedente más para el reconocimiento de las expresiones culturales.²²¹

En la *Declaración de Nara sobre la Autenticidad* de 1994, además de los cuatro valores intrínsecos (material, trabajo, diseño y marco) para considerar a un objeto arquitectónico como patrimonio, se planteó la necesidad para ampliar el marco de la autenticidad con el fin de incluir tradiciones, técnicas, espíritu, sentimientos, aspectos históricos y sociales del patrimonio cultural, ya que se empezaba a aceptar que “todas las culturas y sociedades tienen sus raíces en determinados medios y formas de ambos patrimonios”²²². Cuatro años más tarde se celebró la *Proclamación de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad*, que es considerada como la antecesora de la Convención de 2003.

Fue hasta inicios del siglo XXI que, frente a los efectos culturales de la globalización y el desarrollo descontrolado de las tecnologías de la información y la comunicación, se presentó la necesidad de salvaguardar también aquellos elementos culturales que quedaban fuera de la Convención de 1972, de ahí que en la 31ª Sesión de la Conferencia General de la UNESCO (2001) se solicitó un informe y anteproyecto de convención internacional sobre la situación del patrimonio inmaterial.²²³

En esta reunión, conocida como la reunión de Turín, se recuperaron puntos de vista como la vinculación entre principios universalmente aceptados (derechos

²²¹ Cfr., Bouchenaki, *op. cit.*, p. 8.

²²² K.E. Larsen (1994), *Nara Conference on Authenticity in relation to the World Heritage Convention*, Trondheim, Tapir Publishers, citado en Munjeri, *op. cit.*, p. 18.

²²³ Aunque estas reflexiones se inician en 1973, cuando el gobierno de Bolivia propone al director general de la UNESCO incorporar un protocolo relativo a la protección del folclore, las disposiciones jurídicas comienzan a manifestarse 15 años después, mediante las recomendaciones de 1989 sobre la salvaguardia de la “cultura tradicional y popular”, expresión que antecedió durante años a la de “cultura inmaterial”. Saúl Millán, “Cultura y patrimonio intangible: contribuciones de la antropología”, en CONACULTA, *op. cit.*, p. 59.

humanos, equidad, sostenibilidad y respeto mutuo entre comunidades) y el patrimonio, así como el tomar en consideración los procesos sociales que se desarrollan en las comunidades portadoras de la cultura (creación, renovación y transmisión) para determinar su propio patrimonio cultural inmaterial, tomando en cuenta su derecho y el de sus instituciones locales para aplicar sus propios planteamientos.²²⁴

Tras el largo camino que se recorrió para considerar a las tradiciones orales como parte del patrimonio cultural, de acuerdo con el juez Mohammed Bedjaoui era forzoso romper con el texto de 1972 por cuatro razones: 1) la definición, la terminología y la elaboración de un glosario propio del patrimonio cultural inmaterial; 2) el campo de aplicación y la noción de universalidad; 3) los criterios que rigen la salvaguardia; y 4) la incorporación de los creadores y de las comunidades locales a esta operación.²²⁵

Así, en la Declaración de Estambul de 2002, organizada por el Director General de la UNESCO (Koichiro Matsuura), se hizo hincapié en que, ante futuras salvaguardias del patrimonio cultural, debía prevalecer un enfoque de patrimonio cultural que abarcara todo y que tomara en cuenta la relación dinámica entre el patrimonio material e inmaterial, así como su profunda interdependencia.²²⁶ En septiembre de 2003 se celebró y aprobó la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial*, cuyo fin es complementar la Convención de 1972. El instrumento tiene relaciones explícitas y vínculos jurídicos y políticos con la Declaración Universal de Derechos Humanos, con el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales y con el Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos, “todos ellos convergentes en el derecho de los pueblos a hacer notar y expresar las diferencias”.²²⁷

²²⁴ Cfr., Wim van Zanten, “La elaboración de una nueva terminología para el patrimonio cultural inmaterial”, en Bouchenaki, *op. cit.*, p. 37.

²²⁵ Cfr., Mohammed Bedjaoui, “La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial: marco jurídico y principios universalmente reconocidos”, en Bouchenaki, *op. cit.*, p. 156.

²²⁶ Cfr., Bouchenaki, *op. cit.*, p. 8.

²²⁷ Castellano, *op. cit.*, p. 106.

De acuerdo con la Convención de 2003, la UNESCO entiende por patrimonio cultural inmaterial:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes – que las comunidades, los grupos, y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente *Convención*, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de los derechos humanos existentes y con los imperativos del respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.²²⁸

A pesar de que una gran cantidad de expertos en temas de cultura y patrimonio no están de acuerdo con la connotación patrimonio inmaterial, tal y como se expresó en párrafos precedentes, Richard Kurin explica que se eligió debido a las dificultades y tropiezos que dichos estudiosos encontraron en un contexto comparativo internacional a causa del empleo y, algunas veces, mala interpretación de expresiones tales como “folclore”, “patrimonio oral”, “cultura tradicional”, “cultura expresiva”, “modo de vida”, “vida popular”, “cultura etnográfica”, “cultura de base comunitaria”, “costumbres”, “patrimonio cultural vivo” y “cultura popular”, entre otros.²²⁹

En esta definición, como observa Pérez Ruíz, se incorporan ámbitos como los de las tradiciones y las expresiones orales, las artes del espectáculo, las prácticas sociales, los conocimientos y las prácticas relacionados con la naturaleza y el universo, rituales y festividades, y las técnicas propias de la actividad artesanal. Un punto trascendente del concepto es que se considera la transmisión intergeneracional a través de lo que la comunidad y grupos recrean

²²⁸ UNESCO (17/10/2003), Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, París, UNESCO, p. 2.

²²⁹ Cfr., Richard Kurin, “La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en la Convención de la UNESCO de 2003: una valoración crítica”, en Bouchenaki, *op. cit.*, p. 69.

permanentemente en su interacción con su entorno físico y espiritual donde la naturaleza y la historia juegan un papel clave.²³⁰

Otra de las observaciones previas a la Convención de 2003 fue sobre la capacidad de definir, es decir, a qué autoridad le correspondía determinar los contenidos del patrimonio cultural inmaterial: los portadores de cultura²³¹, los expertos profesionales o las instituciones estatales. Quedando plasmado en el texto el reconocimiento sobre los primeros.

Las comunidades generadoras de tales manifestaciones, en su mayoría grupos indígenas, afrontan amenazas físicas y socioeconómicas, así como fenómenos de migración y retos producidos por el turismo masivo incontrolado, por lo que Castellano considera es un acierto que se les dote de salvaguardia²³². Cabe hacer la acotación de que hay algunas tradiciones y costumbres tanto en grupos indígenas como en algunas comunidades que son profundamente nocivas para otros grupos, de ahí la segunda parte de la definición que hace referencia a los derechos humanos y al respeto mutuo, ya que la UNESCO “no desea la salvaguardia de patrimonio cultural inmaterial que entrañe segregación racial, mutilación de mujeres o cause, de cualquier otra forma, serios perjuicios a otros grupos o individuos”.²³³

En un análisis crítico, Kurin considera que la cláusula de respeto mutuo es un criterio idealista, donde se ve a la cultura como algo generalmente esperanzado y positivo, no nacido de la lucha y el conflicto histórico sino de una variada “floración de caminos culturales diversos”, lo cual podría significarse que buena parte de la cultura tradicional del mundo quedase fuera de la cobertura de la Convención.²³⁴ Lo mismo hace para el criterio de sostenibilidad, considerando que a pesar de que

²³⁰ Cfr., Pérez Ruiz, *op. cit.*, p. 27.

²³¹ Término entendido como aquel “miembro de una comunidad que reconoce, reproduce, transmite, transforma, crea y constituye cierto tipo de cultura en y para una comunidad, y puede, asimismo, desempeñar uno o varios de los papeles siguientes: ejecutor, creador y custodio.” van Zanten, *op. cit.*, p. 38.

²³² Cfr., Castellano, *op. cit.*, p. 106.

²³³ van Zanten, *op. cit.*, p. 38.

²³⁴ Cfr., Richard Kurin, *op. cit.*, p. 73

uno de los objetivos de la Convención es salvaguardar un patrimonio que se encuentre en peligro,

El hecho mismo de que una tradición esté en peligro significa que no es sostenible en su forma o contexto actual, y de ahí la necesidad de una intervención nacional o internacional. Pero, por definición, para que una tradición sea reconocida como patrimonio cultural inmaterial en virtud de la Convención, y por lo tanto merecedora de salvaguardia, también debe ser sostenible. Aquí la sostenibilidad es un ideal que se pretende lograr, no un requisito de elegibilidad para la acción. Los especialistas en asuntos culturales tendrán que dilucidar hasta qué punto una tradición se puede sostener, cuestión mucho más susceptible de juicio profesional que de mandato legal.²³⁵

Por lo anterior, y otros desencuentros, a diferencia de la conceptualización de 1972, la de 2003 no fue aceptada rápidamente por la comunidad internacional, ya que no hay un interés similar por parte de todos los Estados miembro de la UNESCO, a pesar de que durante la votación no hubo ningún voto en contra, solamente unos cuantos países se abstuvieron, entre ellos, Australia, Canadá, Estados Unidos y Suiza. Mientras el mayor interés lo representan los países latinoamericanos, africanos y, en cierta medida, los asiáticos, la región europea y Estados Unidos no han presentado interés, a lo cual Pérez sustenta que se debe a la preocupación de los primeros por los efectos de la economía globalizada, “que induce a un tipo de consumo cada vez más homogeneizado por los mercados transnacionales, con las consecuencias en términos de homogeneidad cultural y pérdida de la diversidad de las culturas locales”.²³⁶

Complementario a la definición de la UNESCO, Francisco López considera que el patrimonio intangible:

[...] es reconocido como el cúmulo de manifestaciones que los pueblos crean a su paso por la vida y que permanece a lo largo de épocas sucesivas conformando un legado que concierne a toda la población. Ejemplo de ese patrimonio son las tradiciones y costumbres populares que tienen lugar en espacios decantados por el tiempo, y que sobreviven transmitidos de generación en generación; entre otros la gastronomía, los ritos, los mitos, la tradición oral, las

²³⁵ *Ibidem*, p. 74.

²³⁶ Pérez Ruiz, *op. cit.*, p. 28.

numerosas fiestas civiles y religiosas y una gran variedad de composiciones musicales.²³⁷

Amén de esta definición, Ribeiro da Costa considera que con frecuencia hay equivocaciones sobre el significado de estos espacios debido a una interpretación reduccionista basada en la cultura europea. A pesar de que las Convenciones de la salvaguardia del patrimonio cultural han sido firmadas por representantes de todo el orbe, la visión dominante es la del occidente europeo, “una visión limitada que continúa insistiendo en la separación positivista entre patrimonio material e inmaterial y olvida los presupuestos canónicos que hicieron posible la conservación de los testimonios construidos”²³⁸, de ahí la discusión de si es correcto separar en material e inmaterial el patrimonio cultural. No obstante, para fines legalmente vinculantes, la Convención de 2003 fue un gran paso para proteger las tradiciones orales de los pueblos latinoamericanos, africanos y asiáticos.

Ante tal situación, José Antonio Machuca considera que es necesario “influir en los distintos medios sociales, culturales e institucionales con los cuales se debe interactuar, y diseñar líneas de acción e intervención concreta desde una perspectiva integral e interdisciplinaria”.²³⁹

La importancia de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial recae en que forma parte de aquellas condiciones que han hecho posible la creación de las grandes obras monumentales de la civilización, por ende, es necesario garantizar su reproducción y mantener vivas sus formas sociales de transmisión. Además, este tipo de patrimonio juega un papel estratégico para el desarrollo económico y humano al ser sus distintivos la creatividad y la destreza.²⁴⁰

²³⁷ Francisco J. López Morales, “Convención de la UNESCO para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Retos para México”, en CONACULTA, *op. cit.*, p. 48.

²³⁸ Ribeiro, *op. cit.*, p. 23.

²³⁹ Machuca, *op. cit.*, p. 76.

²⁴⁰ Machuca considera que las estipulaciones jurídicas, así como su reconocimiento en la legislación, no garantizan del todo su salvaguardia, la garantía recae en su establecimiento en la ley. *Cfr., ibidem*, p. 79.

Por otro lado, cabe considerar que, a diferencia del patrimonio material, ya sea un monumento, una ciudad histórica o un paisaje, que han sido relativamente fáciles de catalogar y cuya protección consiste principalmente en adoptar medidas de conservación y restauración; el patrimonio inmaterial se compone de *procesos y prácticas*, y por ello necesita un enfoque y una metodología de salvaguardia diferente. En palabras de Bouchenaki, “es frágil por su misma naturaleza y, por lo tanto, mucho más vulnerable que otras formas de patrimonio, ya que depende de actores y condiciones sociales y medioambientales que no cambian demasiado rápidamente”.²⁴¹

Por lo anterior, su salvaguardia exige la recogida, la documentación, el archivo, la protección y, sobre todo, el apoyo de sus portadores, porque, continuando con la diferenciación entre ambos, el patrimonio material puede sobrevivir mucho tiempo después que la persona que lo construyó o lo mandó a hacer, mientras que el inmaterial está más ligado a sus creados y su vigencia depende, casi en su totalidad, de los portadores de cultural²⁴², un principio ético que se recoge y se devuelve, no se queda en uno mismo, pertenece al pueblo y hay que devolverlo al pueblo.²⁴³

Es precisamente la transmisión oral lo que representa la mayor fragilidad del patrimonio cultural, ya que a pesar de quien crea o recoge las obras del pasado y las va transmitiendo a través de los años es alguien que está animado por una pasión de salvar esas obras y reproducirlas, también ocurre que esto se basa en la memoria y en la calidad de dicha transmisión, algo que Georges Condominas

²⁴¹ Bouchenaki, *op. cit.*, p. 9.

²⁴² Tomando en cuenta las necesidades y diferencias entre el patrimonio material y el inmaterial, Bouchenaki propuso en 2004 desarrollar un enfoque triple de salvaguardia incluyente del patrimonio cultural a través de: 1) situar al patrimonio cultural en un contexto más amplio; 2) aportar “materialidad” al patrimonio inmaterial; y 3) apoyar a los profesionales y la transmisión del conocimiento y las técnicas. *Cfr., ibidem*, p. 10.

²⁴³ *Cfr.*, Georges Condominas, “Investigación y salvaguardia del patrimonio inmaterial”, en Bouchenaki, *op. cit.*, p. 24.

considera como peligroso porque un fallo en dicha reproducción puede significar un elemento de la oralidad que desaparece o se transforma.²⁴⁴

2.3. Patrimonio cultural como atractivo turístico

Además de la necesidad de la salvaguardia del patrimonio cultural, a fin de reforzar el apoyo a las tradiciones populares para evitar la pérdida del saber y del conocimiento, algunas investigaciones han girado en torno hacia la preservación también de la calidad del producto con el fin de hacer posible su integración a la economía turística, por ejemplo.

La contribución del patrimonio cultural a la economía recae en necesidad, de acuerdo con economistas y hacendistas públicos, “cuando la ejecución de planes y programas de fomento o salvaguardia involucra gasto público directo o incentivos tributarios con consecuentes disminuciones en el ingreso fiscal”²⁴⁵, donde se busca inversión para alcanzar los objetivos deseados de protección y salvaguardia; turismo en sitios históricos, monumentos y paisajes naturales y el ingreso generado; y, por supuesto, la promoción de empleo.

Sin embargo, George Condominas da una acotación menos tajante y más social sobre la convergencia entre el patrimonio cultural y la economía. En sus palabras “todo está relacionado, desde el pasado hasta el futuro. Si el hombre se apega tanto al patrimonio, es porque quiere transmitir a su descendencia un porvenir sólido. Por lo tanto, para la vida en sociedad, el patrimonio es algo capital”.²⁴⁶

En la Conferencia Mundial del Turismo de 1980, los Estados firmaron unánimemente la Declaración de Manila, en la cual se reconoció la importancia del turismo para las naciones, debido, principalmente, a sus aportes para los sectores sociales, culturales, educativos y económicos de las sociedades nacionales y para

²⁴⁴ Ejemplo de lo anterior lo brinda Condominas cuando recupera a Amadou Hampaté Bâ que decía que “en África, cada anciano que muere es una biblioteca que se quema.” *Cfr.*, Condominas, *idem*.

²⁴⁵ *Cfr.*, Castellano, *op. cit.*, p. 61.

²⁴⁶ Condominas, *op. cit.*, p. 22.

las relaciones internacionales. Además, se estableció que todos los recursos turísticos pertenecen al patrimonio de la humanidad y que tanto las naciones como la sociedad internacional debían proteger su preservación.²⁴⁷

De acuerdo con Javier de Estaban Curiel, el turismo ha crecido y lo seguirá haciendo debido a una mayor educación, mayores ingresos, a más tiempo de ocio, a un mayor conocimiento del mundo, debido en parte a los efectos de la globalización, la industrialización y la tecnología que han llevado a una mayor promoción de los viajes, a la generación de empresas de “bajo coste”, gracias a la incidencia de grupos mediáticos y telecomunicaciones. Algunos momentos clave después de la Segunda Guerra Mundial, han sido el aumento del poder adquisitivo y tiempo de ocio de las personas, la llegada del avión comercial de pasajeros en 1958 y el modelo de viajes organizados en masa, que se incrementaron durante las décadas de los 60 y 70.²⁴⁸

Asimismo, a través de la experiencia de diversos países, se ha encontrado la relación intrínseca entre el turismo y el desarrollo económico y social de un país. Dentro de los aportes del turismo al desarrollo de una nación, de acuerdo con Octavio Getino, se encuentran, entre otros, la comunicación social, la educación, la salud, la cultura, la integración nacional, la democracia, la atenuación de los problemas sociales, la integración regional y la política exterior.²⁴⁹

Cabe tomar en cuenta que si bien el turismo puede ser el mejor amigo del desarrollo, una premisa irrefutable es que también puede ser el peor enemigo, habida cuenta del peso económico que la industria turística tiene. Carlos Hiriart señala que se debe prestar gran atención a este fenómeno de aspectos múltiples y ámbitos de desarrollo globales, en virtud de que los efectos del turismo en el medio ambiente y en particular en el patrimonio cultural pueden ser tales, que demandan estrategias innovadoras para sentar las bases de efectivas políticas

²⁴⁷ Cfr., OMT (27 de septiembre al 10 de octubre de 1980), *Declaración de Manila sobre el Turismo Mundial*, pp. 1 y 2.

²⁴⁸ Cfr., Javier de Estaban Curiel (2008), *Turismo cultural y medio ambiente en destinos urbanos*, Madrid, Universidad Rey Juan Carlos, p. 64 y 67.

²⁴⁹ Cfr., Octavio Getino (2002), *Turismo. Entre el ocio y el neg-ocio. Identidad cultural y desarrollo económico en América Latina y el Mercosur*, Argentina, Ediciones Ciccus, p. 229.

internacionales, regionales y locales, en la gestión del turismo, especialmente el cultural.²⁵⁰

Como lo expresa Ana Rosas:

El mayor beneficio económico del consumo turístico es principalmente para los grandes inversionistas, hoteleros, restauranteros y arrendadores del transporte, la menor parte de los cuales pertenece al capital nacional. Los pobladores y vecinos de esos destinos turísticos se benefician sólo del ambulante, de la oferta de servicios a pequeña escala y del empleo que llegan a ocupar. Poco se logra en realidad respecto al paradigma de la sostenibilidad que recupera, como actor primordial del desarrollo turístico, a la comunidad receptora en términos de revalorar sus formas de participación en la toma de decisiones en el proceso productivo de los bienes y el servicio turístico.²⁵¹

Además, otro aspecto negativo puede ser la masificación del turismo que ha constituido también un factor de espectacularización y banalización de las producciones culturales con las que entran en contacto los turistas, las cuales no suelen mostrarse en toda su complejidad y riqueza. En este punto, Rosas contempla que, en su búsqueda por atraer visitantes, los gestores del patrimonio apelan a manifestaciones que homogenizan las particularidades culturales y se vuelven promotores de uniformidad.²⁵²

El origen del término turismo se revoca al vocablo francés *tour*, procedente del latín *tornare* que significa “viaje circular”. De acuerdo con la evolución de su estudio, donde los primeros se remontan a los años 30 del siglo XX, las definiciones fueron coincidiendo en precisar al turismo como una actividad “originada en un desplazamiento *temporal y voluntario* a otros espacios distintos de los de residencia habitual con el fin de disfrutar el tiempo libre sin ningún propósito remunerativo o profesional”.²⁵³

²⁵⁰ Cfr., Carlos Hiriart Pardo (2011), “Panorama mundial del turismo cultural”, en *Turismo cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 18, p. 19.

²⁵¹ Ana Rosas Mantecón (2012), “¿Patrimonio para la inclusión? Hacia un nuevo modelo de turismo cultural”, *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, p. 56.

²⁵² Cfr., *ibidem*, p. 54.

²⁵³ Cfr., Octavio Getino, *op. cit.*, p. 47.

Los orígenes del turismo moderno se encuentran en el contexto socioeconómico que sucedió a la Segunda Guerra Mundial, alcanzado su auge internacional en la década de 1970. De acuerdo con Bernard Duterme, se puede considerar que hay tres grandes escuelas que han coexistido a lo largo del tiempo para fundamentar las bases y evolución del turismo.

La primera escuela es la del alegato (*advocacy plataform*) que por motivos económicos comenzó a ganar fama a comienzos de los sesenta a través del supuesto de que “si los países ricos son, sin lugar a dudas, los primeros beneficiarios del turismo, este también puede ser una herramienta para los países subdesarrollados y en especial de los pequeños Estados insulares, pobres en recursos naturales”²⁵⁴, ya que de acuerdo con este pensamiento, al generar empleos, divisas, servicios e infraestructura se trasladaría capital de los países ricos a los pobres, lo cual legitimó esta doctrina en la mayor parte del mundo. No obstante, países como Estados Unidos y Gran Bretaña, al ver la fuga de divisas que generaba la salida de nacionales a destinos extranjeros, intentaron implementar medidas restrictivas para frenar la salida de dinero. Tras su ineficacia, desarrollaron una nueva estrategia que ha consistido, desde entonces, en la constitución de empresas multinacionales turísticas (hoteles y restaurantes, por ejemplo) cuya finalidad es crear un circuito cerrado para que las divisas que salen del país regresen incrementadas.²⁵⁵

La segunda escuela comenzó en los años 70. Su pensamiento giró en torno a “dejar atrás los puros aspectos económicos para la justificación del desarrollo del turismo, para agregar a esto el ideal del encuentro intercultural, de la comprensión y el respeto mutuo entre los hombres y las sociedades”²⁵⁶, cuya necesidad surgió a raíz del deterioro ambiental y social que representó el auge del turismo accidental en los países menos desarrollados, ejemplo de ello eran las constantes

²⁵⁴ Bernard Duterme (2007), “Introducción” en Bernard Duterme *et. al.*, *Turismo Hoy: Ganadores y Perdedores. Alternativas meridionales*, México, Editorial Popular, S. A., p. 10.

²⁵⁵ *Cfr.*, Getino, *op. cit.*, p. 18.

²⁵⁶ Duterme, *op. cit.*, p. 10.

deforestaciones y restablecimiento de pueblos indígenas por el desarrollo de complejos turísticos.

La tercera, y última, escuela de Duterme fue el resultado de la segunda, donde la Organización Mundial del Turismo²⁵⁷ (OMT), basándose en el discurso ambientalista sobre desarrollo sostenible, implementó el concepto de turismo sostenible, el cual busca “promover nuevas formas de turismo, más adaptadas, más verdes, más moderadas, más apropiadas, más ecológicas”.²⁵⁸

Derivado de lo anterior, en 1999 se presentó el Código Mundial de Ética del Turismo, el cual defiende el ideal de un orden turístico equitativo, responsable y sostenible, vela por el beneficio equitativo de todos los sectores de la sociedad, así como por el enriquecimiento del patrimonio cultural, la conservación del medio ambiente, la justicia social, los derechos de los grupos más vulnerables y los valores éticos comunes de la humanidad.²⁵⁹

De acuerdo con la actividad desarrollada por los turistas, Octavio Getino ofrece una tipología básica del turismo, en este sentido, el autor divide al turismo en dos grandes clasificaciones.²⁶⁰

- Según su origen:
 - Nacional: cuando la actividad turística es realizada por residentes de un mismo país dentro de los límites de su propio territorio.

²⁵⁷ La Organización Mundial del Turismo es un organismo de Naciones Unidas creado en 1974 encargado de promover el turismo, generar conocimiento de los mercados, promover políticas e instrumentos de turismo competitivo y sostenible y fomentar la enseñanza y la formación en materia de turismo. Trabaja con el turismo como un sistema, el cual es descrito como “un resultado complejo de interrelaciones entre diferentes factores que hay que considerar conjuntamente desde una óptica sistemática; es decir, un conjunto de elementos interrelacionados entre sí que evolucionan dinámicamente”. Dichos elementos son la oferta, la demanda, el espacio geográfico y los operadores del mercado. De acuerdo con Getino, otros elementos considerados complementarios son los servicios, transporte, infraestructura, promoción y comercialización, que junto con los anteriores permanecen en interacción unos con otros. *Cfr.*, OMT, disponible en <http://www2.unwto.org/es/content/acerca-de-la-omt>; Getino, *op. cit.*, pp. 55 y 56.

²⁵⁸ Duterme, *op. cit.*, p. 11.

²⁵⁹ *Cfr.*, Organización Mundial del Turismo (27 de diciembre-1 de octubre de 1999), *Código Ético Mundial para el Turismo*, Santiago de Chile, OMT/ONU, pp. 1 y 2.

²⁶⁰ *Cfr.*, Getino, *op. cit.*, pp. 59 – 61.

- Regional: realizado en el plano internacional, pero entre individuos de países que por razones geográficas, históricas, políticas o culturales conforman una determinada región.
- Internacional: se refiere a las actividades turísticas hacia o desde países diferentes a los que conforman una determinada región (turismo receptivo) o a los turistas nacionales que se dirigen al extranjero (turismo egresivo).
- Según su finalidad:
 - Económica: aunque esta no es precisamente la finalidad del turista, ella explica las inversiones y las expectativas de rentabilidad de los dueños de la mayor parte de las actividades turísticas.
 - Social: se refiere a la que se lleva a cabo con propósitos de promoción social o integración nacional, basándose en criterios de costos reducidos, utilización masiva, y acceso a los lugares más importantes de cada país.
 - Cultural: se orienta temáticamente hacia el conocimiento y disfrute del patrimonio cultural en su sentido más amplio, aunque incluye también al espacio natural donde aquel se ha preservado.

Por lo anterior, el turismo cultural se podría ubicar dentro del turismo según su finalidad donde el patrimonio cultural forma parte elemental de las actividades desarrolladas por turistas ya sean nacionales, regionales e internacionales; sin embargo, de acuerdo con Getino, los nacionales son los más importantes dentro de este tipo de turismo, en primera instancia, aunque también el turismo regional juega un importante papel para su desarrollo debido a que algunas zonas arqueológicas, por ejemplo, rebasan fronteras nacionales. Asimismo, como ya se analizó, también el incremento de turistas internacionales que practican el turismo cultural se ha hecho presente en las últimas décadas.

Por otro lado, aquellas clasificaciones menores para entender la multidimensionalidad del turismo que considera el autor son.²⁶¹

- Según su actividad: referido a las motivaciones principales que animan a los turistas, tales como: ecoturismo, arqueología, música, deportes, playa, diversión, etc.
- Según el nivel socioeconómico y profesional: empleados, obreros, estudiantes, campesinos, comerciantes, técnicos, profesionistas independientes, empresarios, amas de casa, etc.
- Según el modo de utilización: excursiones, miniturismo, grupos familiares o de profesionistas, disfrute individual, actividades libres o dirigidas, etc.
- Según el medio empleado: aéreo, terrestre, acuático.
- Según la edad de los usuarios: infancia, adolescentes, juventud y tercera edad.
- Según su duración: estancia corta, mediana, larga.

Javier de Esteban Curiel aporta una tipología diferente. Basándose en Mieczowski, divide al turismo entre turismo de masas y turismo alternativo. El primero podría considerarse como el tradicional, el que ya se mencionó que se desarrolló durante las primeras décadas post-segunda guerra mundial y que pertenecería a la primera escuela de Duterme, un turismo que causó un efecto negativo en el medio ambiente, un impacto, algunas veces, irreversible. Debido a lo anterior, académicos y planificadores buscaron un nuevo tipo de turismo que fuese respetuoso con el medio ambiente y con las comunidades locales, sin dejar, por supuesto, de ser atractivo para los turistas ni poco rentable para los inversores, surgiendo así, el término de turismo alternativo.²⁶²

Una aproximación sobre lo que es el turismo alternativo sería lo contrario al turismo de masas. D. B. Weaver presenta la siguiente comparación para identificar las diferencias semánticas que giran en torno a las características de

²⁶¹ Cfr., *ibidem*, p. 62.

²⁶² Cfr., Curiel, *op. cit.*, p. 68.

mercado, atracción, alojamiento, estado económico y regulación de cada uno de los sistemas de turismo mencionados.

Diferencias semánticas entre turismo de masas vs. turismo alternativo

Características	Turismo de masas	Turismo alternativo
Mercados		
Segmentos	Psicocéntrico-medio-céntrico	Alocéntrico-medio-céntrico
Volumen y modo	Alto; viajes organizados	Bajo; planes individuales
Estacionalidad	Temporadas altas y bajas marcadas	Sin estacionalidad marcada
Orígenes	Unos cuantos mercados dominantes	Sin mercados dominantes
Atracciones		
Énfasis	Muy comercializado	Moderadamente comercializado
Carácter	Genérico, "artificial"	Propio de la zona, "auténtico"
Orientación	Solo o principalmente turistas	Turistas y vecinos
Alojamiento		
Tamaño	A gran escala	A pequeña escala
Diseño espacial	Concentrar en "zonas turísticas"	Dispersado por la zona
Densidad	Alta densidad	Baja densidad
Arquitectura	Estilo "internacional", molesto, antipático.	Estilo vernáculo, discreto, complementario
Propiedad	No local, importantes cooperaciones	Pequeños negocios locales
Estado económico		
Papel del turismo	Domina economía local	Complementa actividad existente
Vínculos	Principalmente externo	Principalmente interno
Fugas	Extenso	Mínimo
Efecto multiplicador	Bajo	Alto
Regulación		

Control	Sector privado para foráneos	“Comunidad” local
Calidad	Mínimo, facilitar al sector privado	Extenso, para minimizar el impacto negativo local
Ideología	Fuerza de mercado libre	Intervención Pública
Énfasis	Crecimiento económico, beneficios; propio del sector	Estabilidad comunitaria y bienestar; integrado, integral
Plazo	A corto plazo	A largo plazo

Fuente: Weaver, D. B., *Ecotourism in the Less Developed World*, Oxon, CAB International, tomado de Curiel, *op. cit.*, p. 69.

Debates académicos se han presentado a favor y en contra del turismo académico. En el primer caso, se argumenta que el turismo alternativo, frente al de masas, presenta mejores precios ofertados y que el número de turistas que prefieren comprar viajes ya organizados y recomendados por expertos se ha incrementado, aunque aquí cabría considerar la tipología de Gentino sobre turismo según nivel socioeconómico y edad de los turistas. En el segundo caso, se ha debatido sobre que el turismo alternativo no siempre es considerado como óptimo, controlado, ni planificado, además, se critica que este tipo de turismo sea visto como un desarrollo a pequeña escala.²⁶³

Una segunda tipología, presentada por Curiel, es dividir al turismo en “antiguo turismo” y “nuevo turismo”. El primero es igualmente referido al turismo de masas y el segundo es considerado como un turismo que establece al consumidor y al medio ambiente como principales prioridades, donde en el “medio ambiente” se engloba no sólo el entorno natural sino también el cultural.

Dicho nuevo turismo, engloba a consumidores que presentan las siguientes características:

- Más experimentados: mayor experiencia de viajes; conscientes de la calidad, con más estudios, nuevos consumidores para aprender; más diversión y aventura; más variedad.

²⁶³ Cfr., *ibidem*, p. 70.

- Valores: pasar de tener a ser; “sólo por divertirse”; interesado por el medio ambiente; valorar lo diferente; toque personal; búsqueda de lo real y natural.
- Estilos: horario de trabajo flexible; mayores ingresos; más tiempo libre; vida sana; vacaciones cortas más frecuentes; viajar es un estilo de vida.
- Cambios: jubilados; envejecimiento de la población; familias reducidas; más solteros y parejas; ahorros; dos sueldos, sin hijos; jóvenes y profesionales en ascenso; modernos, introvertidos, apasionados del lujo.
- Más flexibles: espontáneo; consumidores; híbridos; impredecibles; planean menos las vacaciones; cambios de forma a la hora de reservar.
- Más independientes: consumidores quieren estar “atareados” durante su tiempo libre; corren riesgo; quieren ser diferentes al resto de la masa.²⁶⁴

Dentro de este nuevo turismo, como se puede observar, se acrecientan las diferencias con el turismo de masas. Dichas características de los turistas serán abordadas en capítulos posteriores. Además, dentro de esta categoría, Curiel ubica lo que es llamado turismo cultural.

2.3.1. Turismo cultural

Carlos Hiriart apunta que en el transcurso de los últimos 30 años la noción de patrimonio cultural se ha ido haciendo de nuevos significados, formándose una corriente de pensamiento que lo valora en una visión estratégica universal y que lo inserta plenamente de manera dinámica en la vida cotidiana de las comunidades. Dicha visión, como recurso útil a la sociedad, “se confronta a la permanente postura de aquellos que opinan que la conservación del legado cultural e histórico y el desarrollo social y económico son incompatibles, y que no reconocen la dimensión social y económica que ante la globalización adquiere el patrimonio y

²⁶⁴ Cfr., *ibidem*, p. 71.

las industrias culturales en las cuales cabe plenamente la actividad turística sustentable”.²⁶⁵

Si bien continúa la tendencia de desarrollo de un turismo masivo en segmentos como el de sol y playa, actualmente la oferta se diversifica y se orienta para atraer viajeros a otro tipo de lugares, hecho y actividad que se traduce en una importante fuente de ingresos y que, en muchos casos, ubica al turismo alternativo como una prioridad nacional dentro de las políticas de Estado.²⁶⁶ Una ventaja del turismo cultural es que está menos relacionado con las estaciones del año y tienen una duración promedio de 3 a 4 días. Anualmente, se dice que 70 millones de turistas realizan actividades relacionadas con la cultura. Este tipo de turismo enriquece la vida no sólo de los viajeros sino también de los pobladores de las localidades ya que “favorece la subsistencia de las tradiciones locales que a efecto de la globalización se han ido perdiendo frente a la homogeneización del mundo”.²⁶⁷

Previo a la institucionalización del concepto, a nivel académico se debatió sobre lo que debía englobar el término turismo cultural. Algún ejemplo de lo anterior se presenta en la definición de McIntosh y Goeldner quienes consideran que “todos los aspectos del turismo, a través de los cuales los viajeros aprenden sobre la historia y el patrimonio de otros, o sobre sus actuales estilos de vida y formas de pensar”²⁶⁸. Por su parte Swarbrooke apunta que “cualquier tipo de turismo incluye turismo cultural si está motivado por el deseo de observar, aprender y participar en la cultura del destino turístico”.²⁶⁹

A nivel institucional se ha trabajado con definiciones conceptuales y técnicas sobre el término "turismo cultural". Por ejemplo, una definición conceptual

²⁶⁵ Hiriart, *op. cit.*, p. 20.

²⁶⁶ Cfr., *ibidem*, p. 8.

²⁶⁷ Adrián Pandal González (2012), “El turismo en las ciudades con patrimonio”, en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, p. 174.

²⁶⁸ R. W. McIntosh y C. R. Goeldner (1986), “*Tourism: principles, practices and philosophies*”, Wiley, NY, citado en *ibidem*, p. 84.

²⁶⁹ J Swarbrooke (1996), “Culture, tourism and the sustainability of rural area in Europe”, en *Tourism and Culture: Managing Cultural Resources for the Tourist*, Citado en *idem*.

es “el traslado temporal de personas a una atracción cultural lejos de su residencia habitual con la intención de satisfacer sus necesidades culturales”, mientras que una definición técnica considera “todos los traslados de personas a una atracción cultural específica, tales como, lugares patrimoniales, muestras artísticas y culturales, arte y teatro, fuera de su lugar habitual de residencia”.

En el mismo sentido, La OMT define el turismo cultural de dos maneras:

1. El traslado de personas por motivos esencialmente culturales, tales como los viajes de estudio o por las artes escénicas, los viajes a festivales y otros acontecimientos culturales, las visitas a lugares de interés y monumentos, los viajes para estudiar la naturaleza, el folclore o el arte y las peregrinaciones.
2. Todo traslado de personas se podría incluir en esta definición porque satisface la necesidad humana de diversidad, y suele incrementar el nivel cultural del individuo y dar lugar, así, a nuevos conocimientos, experiencias y encuentros.²⁷⁰

La primera es una definición técnica y la segunda es conceptual. La OMT trabaja más con la segunda definición al argumentar que actualmente el turismo cultural representa una de las actividades con mayor crecimiento de la demanda global. La OMT considera que el 37% de todos los viajes internacionales tienen un elemento cultural y estima que esta cifra irá creciendo 15% cada año. Dicho incremento en la incidencia de la cultura en el sector turístico se debe, entre otras cosas, a la evolución de las condiciones de los modelos del viaje turístico, donde se muestra una tendencia hacia estancias más cortas y viajes más frecuentes, fragmentando de esta manera, por un lado, el periodo vacacional de cada persona y, por el otro, visitas más concretas.²⁷¹

De la mano con esto, Javier de Esteban Curiel considera que,

El consumo cultural ha aumentado y el turismo es una importante y creciente forma de este gasto cultural, favorecido y financiado por los organismos locales, nacionales y supranacionales. Esto refleja el cambio de una era de producción hacia otra donde la intervención de la demanda es la base de la sociedad moderna. En efecto, el consumo de la cultura está influenciado cada vez más por el proceso de decisión y selección de los turistas. Esta demanda de turismo cultural depende de un número de factores que pueden ser una combinación de

²⁷⁰ Citado en *ibidem*, p. 84.

²⁷¹ Cfr., Curiel, *op. cit.*, p. 28.

necesidades y deseos, disponibilidad de tiempo y dinero, o imágenes, percepciones y actitudes entre otras cosas.²⁷²

Otra forma de conceptualizar lo que es el turismo cultural, debido a su complejidad es a través de los recursos utilizados. Entre ellos se encuentran:

- Atracciones patrimoniales: museos y centros patrimoniales; castillos, casas señoriales y monumentos antiguos; jardines históricos; paisajes históricos; aldeas y pueblos históricos.
- Festivales y acontecimientos especiales: folclore; artes escénicas; eventos deportivos; interés particular; acontecimientos tradicionales.
- Industria y comercio: visitas a lugares de trabajos; atracciones de cultura y silvicultura; tiendas famosas; mercados; complejos comerciales de ocio; fábricas.
- Lugares religiosos: templos; santuarios; iglesias; catedrales.
- Arquitectura: edificios singulares.
- Idioma: idioma indígena predominante; idiomas minoritarios y regionales; dialectos y acentos; escuelas de idiomas.
- Arte: artefactos históricos, creativos.
- Artesanía tradicional: teatros; galerías de arte.
- Actividades deportivas y de ocio: deportes individuales y de equipo.
- Festivales de interés especial: activo y pasivo; espectador; juegos y deportes tradicionales; balnearios; en el hogar; fuera del hogar.
- Comida y bebida: gastronomía local.
- Excursiones e itinerarios temáticos: cosechas; productos procesados; platos tradicionales; centros de *catering*.
- Cultura popular moderna: exteriores de cine; exteriores de TV; parques temáticos.²⁷³

²⁷² *Ibidem*, p. 29.

²⁷³ *Ibidem*, p. 89.

Por su parte, la Comisión de las Comunidades Europeas, determina que el turismo cultural está constituido en su oferta por tres elementos o condicionantes básicos:

1. Un deseo de conocer y comprender los objetos muebles y las obras materiales, los lugares incluyendo la población con la que se entra en contacto, y las tradiciones.
2. El consumo de un producto que contenga un significado cultural (ciudades y conjuntos históricos, monumentos, poblaciones vernáculas, obras de arte, festividades y tradiciones inmateriales, intercambio de ideas, gastronomía, artesanía, etcétera).
3. La intervención de un mediador, que tenga la función de subrayar el valor del producto cultural, su presentación y explicación, propiciando una interpretación efectiva y autentica del bien.²⁷⁴

Otro tipo de recursos que son empleados para entender el turismo cultural es a través de la gestión pública, privada y el voluntariado. El sector público es quien gestiona la mayoría, o totalidad, de los recursos naturales y los promociona a través del *marketing* de destinos. El sector privado se encarga de algunos recursos del sistema cultural, participando como intermediario y proveedor de recursos, mientras que el sector voluntario organiza algunos recursos, por ejemplo, festivales o ciudades históricas.

En este sentido, el patrimonio cultural tiene estrechos vínculos con la economía, al grado de ser considerado un importante actor económico, además de la tradición, los valores y desarrollo social que representa para el pueblo, es también generador de “productos culturales” específicos, clasificados dentro de las “industrias culturales”. Este es un aspecto relevante, ya que de acuerdo con Verónica Grondona, se consolida la transmisión del *know-how* entre pequeñas y medianas empresas, jugando un rol destacable en la innovación tecnológica,

²⁷⁴ Citado en Hiriart, *op. cit.*, p. 22

donde el sector turístico resalta por involucrar a una amplia gama de empresas, pequeñas y medianas, brindando así fuentes de empleo, asimismo, teniendo en cuenta que para lograr una sinergia entre el turismo y el patrimonio cultural deben llevarse a cabo actividades de conservación, las cuales a su vez constituyen una fuente de recursos económicos para profesionales y artesanos.²⁷⁵

2.3.2. Turismo sustentable

Un tema que ha estado presente en los últimos debates académicos ha sido el análisis de las ventajas y desventajas que representa el turismo cultural para la población local. Dicho impacto del turismo sobre el modo de los pueblos indígenas y el acceso a sus recursos se ha agravado con la globalización de la economía mundial. Tal y como marca Raymond de Chavez, “los indígenas pagan un alto precio por el turismo. En su búsqueda de ganancias, las empresas multinacionales que dominan la industria turística mundial devastaron, con la complicidad de muchos gobiernos, la vida y la cultura de comunidades nativas, y el proceso de globalización sólo agrava este problema”.²⁷⁶

Alberto Martorell analiza que el enfoque que más se ha extendido en el mundo es el que busca convertir al patrimonio cultural en un factor de crecimiento económico financiero únicamente a través de su explotación turística, traducido en las siguientes afirmaciones:

1. *Patrimonio cultural + inversión para su puesta en valor = recurso turístico;*
2. *Recurso turístico + marketing = destino turístico; y*
3. *Destino turístico + visitas + ingreso de divisas = desarrollo.*²⁷⁷

Como se puede observar, dicho enfoque es absolutamente reduccionista, en cuyo proceso se pierden los más importantes valores que el patrimonio posee, y que lleva a pensar que el destino natural del patrimonio es servir al turismo, sin

²⁷⁵ Verónica Grondona Olmi (2012), “El patrimonio como un bien público y el rol de la difusión de la cultura en la redistribución de los beneficios del turismo”, en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, p. 148.

²⁷⁶ Raymond de Chavez, “Globalización y turismo: mezcla detonante para los pueblos indígenas”, en Duterme, *et. al., op. cit.*, p. 221.

²⁷⁷ Alberto Martorell (2012), “El turismo como encuentro de valores”, en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, p. 121.

entender todas las posibilidades que encierra para generar procesos sociales sustentables, restándole así cientificidad al patrimonio.²⁷⁸

Asimismo, Duterme y Curiel consideran que, dada la mercantilización del patrimonio a través del turismo, se pueden ocasionar choques culturales entre el turista y el comerciante (principalmente indígena), ya que el primero, amante o no de los estereotipos, interviene *de facto* en la mercantilización de las culturas locales, y por tanto, en su *folklorización* comercial²⁷⁹. Incluso autores como Getino consideran que dentro del marco de la salvaguardia del patrimonio cultural de la UNESCO responde a menudo a intereses del sector turístico, fuertemente interesado en lograr ese reconocimiento ya que puede representar una importante oferta para el mercado, donde el interés del sector privado se ubica en que este tipo de turismo puede ser claramente articulado, según las circunstancias geográficas y culturales.²⁸⁰

Por lo anterior, Martorell recomienda que uno de los retos de las políticas del turismo cultural debiera ser desarrollar estrategias que eviten que el turismo, en lugar de ser un encuentro significativo de valores, sea una experiencia efímera que convierte a unos en espectadores y a otros en espectáculo. Lo anterior con el fin de que el turismo no se trate como la única y más importante actividad que se debe generar en torno al patrimonio.²⁸¹

En este sentido, Adrián Pandal considera que el turismo tiene que ser un motor de desarrollo e inversión que contribuya de alguna forma a disminuir la pobreza, proteger y recuperar el patrimonio cultural y mejorar el medio ambiente, a través de medidas con un enfoque integral e interdisciplinario que ayuden a conservar la herencia cultural, donde la diplomacia pública es una excelente herramienta para fomentar el diálogo, la investigación y la conservación, para

²⁷⁸ Cfr., *ibidem*, pp. 121 y 124.

²⁷⁹ Cfr., Duterme, *op. cit.*, p. 20.

²⁸⁰ Cfr., Getino, *op. cit.*, p. 261.

²⁸¹ Cfr., Martorell, *op. cit.*, p. 120.

crear bases de datos, e intercambiar experiencias para formular las políticas adecuadas y así poder aplicar mejores prácticas.²⁸²

El turismo sustentable es definido por la OMT como aquel que “tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas”²⁸³. En otras palabras, busca conservar las ventajas socioeconómicas del desarrollo turístico a la vez que reduce el impacto no deseado en el entorno natural, histórico, cultural o social, lo cual se logra al equilibrar las necesidades de los turistas con las de los anfitriones.²⁸⁴

El turismo sustentable se ha convertido en el paradigma emergente del desarrollo turístico que busca evitar los impactos negativos del modelo basado en grandes urbanizaciones de playa que han implicado crisis ambientales, urbanas y sociales a nivel mundial.

Getino presenta una interesante puntualización sobre la relación entre patrimonio y las actividades turísticas al considerar que ellas se desarrollan a partir de la existencia previa de un patrimonio sociocultural y ambiental que ha sido preservado o construido por una nación o comunidad a lo largo de su historia. Dicho patrimonio “corresponde a cada pueblo, al margen de su nivel de desarrollo, y se sintetiza en lo que algunos estudiosos de la cultura han definido como ‘sangre y suelo’²⁸⁵, precisamente porque él no es un componente o un recurso más entre otros, sino que es la base *constitutiva* del pensamiento y de las posibilidades existenciales de un pueblo.”²⁸⁶

²⁸² Cfr., Pandal, *op. cit.*, p. 175.

²⁸³ Xavier Cortés Rocha (2012), “Planificando un turismo y un patrimonio sustentables” en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, p. 26.

²⁸⁴ Cfr., *idem*.

²⁸⁵ Sangre referida a productos tangibles e intangibles como monumentos, folklore, lengua, costumbres, artes, gastronomía, etc. y suelo como alusión al espacio geográfico y ambiental (parques, montañas, playas, ciudades, pueblos, etc.). Cfr., Getino, *op. cit.*, p. 49.

²⁸⁶ *Idem*.

Por otro lado, considerando que el patrimonio aporta beneficios tanto para la sociedad como para el mercado, Grondona habla de este efecto como “externalidades positivas”, esto es que la salvaguardia del patrimonio “no sólo brinda beneficios para quien explota económicamente dicho patrimonio, sino que también los genera para un conjunto más amplio de agentes, como quienes lo aprovechan desde el turismo, y para la sociedad para la cual forma parte de su identidad.”²⁸⁷

Por lo tanto, considera necesario que el sector público acompañe y apoye al sector privado para lograr su conservación ya que el mercado, por sí mismo, hará uso ineficiente de estos recursos. Aun cuando esto ocurre la mayoría de las veces en la práctica, su eficacia es compleja de analizar, porque los gobiernos no siempre destinan recursos a la conservación de los bienes patrimoniales, por lo que pasan a manos de diversos propietarios que pueden ser privados, organismos no gubernamentales, municipales, provinciales o nacionales, lo cual es una acción positiva, ya que hay bienes que se encuentran en buen estado porque hay una participación integral entre el sector público y privado para su conservación.²⁸⁸

Algunas aportaciones para el mejor desarrollo del turismo cultural han sido a través de actividades como los llamados itinerarios, circuitos o rutas culturales, como manera de propiciar movimientos y flujos que permitan un regreso al concepto de lo cultural, a través de una perspectiva antropológica, histórica, arquitectónica, arqueológica, y no meramente turística, expresado en el tiempo y el espacio. Al respecto, Doudou Diéne considera que:

Si se concibe un itinerario, o ruta, como la forma de traer de nuevo la idea del movimiento en la civilización y la cultura, se vuelve a la idea de que cualquier cultura o civilización es el fruto de interacciones y contactos. En esa dialéctica, cada pueblo ha sido capaz de construir y concebir su propia cultura. Con esta idea podemos ayudar a eliminar lo que ahora es un factor dominante: la tendencia de que las culturas, las identidades, los patrimonios, los legados, se vean aislados, se cierren en sí mismos, en sus propios valores. Esto conduce al sectarismo, al fundamentalismo. Un pueblo rechaza a otro porque no comprende y se cierra en su propia cultura y su propia civilización. Cuando hablamos de

²⁸⁷ Grondona, *op. cit.*, p. 149.

²⁸⁸ *Cfr.*, *ibidem*, pp. 149 y 150.

itinerarios, estamos hablando de movimiento, movimiento de personas, de ideas, de valores, de religiones, de mercancías. Es así como se ha ido construyendo a través de la historia cada civilización o cultura en el mundo.²⁸⁹

Finalmente, cabe considerar que si bien el turismo puede representar una ventaja para los gobiernos al implicar el interés de sus gentes, su patrimonio, sus tradiciones y recursos de sus países, donde incluso se puede llevar a una mejora de la imagen a nivel internacional y, por ende, mejoramiento de su política exterior, como denota Curiel, no siempre la riqueza generada por este turismo es reinvertida en la gente, los equipamientos e infraestructuras locales. Es por el contrario, utilizada para fines económicos, ergo, sólo en el caso de que la riqueza que genere el turismo cultural sea reinvertida en el sector social y cultural, se puede legitimar como un modelo de desarrollo en una comunidad.²⁹⁰

Además, en algún momento, a pesar de los instrumentados desarrollados para la promoción del turismo internacional, también se debe tomar en cuenta que “aunque un país posea ventajas naturales y culturales necesarias, sólo puede llegar a serlo si el turismo puede lidiar con su nivel de inseguridad, la acogida de la población interesada, el confort necesario y, contar con las condiciones para el ingreso de los capitales extranjeros”.²⁹¹

²⁸⁹ Doudou Diene (1997), “Ruta del esclavo”, en *Turismo cultural en América Latina y el Caribe*, citado en Getino, *op. cit.*, p. 266.

²⁹⁰ Raymond incluso habla de que existe un proceso, experimentado en los últimos años, relacionado con el desarrollo de experiencias alternativas en materia de turismo, en donde las comunidades, a menudo pobres, se encarguen de manera más autónoma del desarrollo local. *Cfr.*, Curiel, *op. cit.*, p. 99 y Raymond, *op. cit.*, p. 245.

²⁹¹ Georges Cazez y Georges Courade, “Les masques du tourisme”, en *Revista Tercer Mundo*, vol. 45, no. 178, abril-junio, citado en Duterme, *op. cit.*, p. 22.

3. La gastronomía mexicana: patrimonio cultural de la humanidad

El reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como patrimonio de la humanidad marca un hecho sin precedente en los anales de la UNESCO, porque responde a la aceptación de un sistema cultural, en toda su complejidad, como demostración implícita de que el patrimonio sustenta la vida misma en su acepción más amplia y funge como amalgama de la vida colectiva de una comunidad y como su distintivo identitario más sólido.

-INAH-

La cocina del pueblo mexicano

Tal y como indica Alberto Fierro Garza, ex director del área cultural de la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE), “México es un mosaico, tejido de sus raíces indígenas, pasado por el cedazo de su grandeza colonial y revigorizado por su dinamismo contemporáneo”.²⁹² Los gestores de la diplomacia han hecho del país un participante entusiasta en el quehacer de los foros culturales internacionales históricamente. En la última década, dentro de la UNESCO, se promovió ampliamente la creación de tres nuevas convenciones internacionales en materia de preservación del patrimonio inmaterial, respeto a la diversidad cultural y el patrimonio subacuático. Como apuntan varios autores, la adopción por parte de México de dichas convenciones ha coadyuvado al avance en la elaboración de nuevas leyes en dicha materia.

Desde la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial*, celebrada en 2003, México se dio a la tarea de sustentar con argumentos teóricos y políticas apropiadas el reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como uno de los elementos más importantes de su rico patrimonio cultural, pero no fue

²⁹² Alberto Fierro Garza (noviembre 2008 – febrero 2009), “La diplomacia cultural como instrumento privilegiado de la política exterior”, en *Revista mexicana de política exterior*, No. 85, Diplomacia pública y cultural, p. 25.

hasta siete años después que la UNESCO reconoció a la gastronomía mexicana dentro de la salvaguardia del patrimonio cultural de la humanidad.

En un país como México, la preservación del patrimonio cultural ha estado presente desde el periodo precolombino y la edad contemporánea, debido a la reivindicación de un pasado común, la comunidad de la lengua, la cultura y valores reconocidos, así como la pretensión de la unidad e identidad nacional, con el fin de construir un legado patrimonial, parte de su cultura e historia.

Sin embargo, fue hasta los movimientos revolucionarios del siglo XX, que grupos campesinos e indígenas lograron que parte de sus capitales simbólicos fuera reconocido dentro de la cultura nacional. Fue precisamente la necesidad de construir una historia patria la que permitió que se desarrollara el estudio de objetos culturales, descifrarlos e interpretarlos, conservándolos -en palabras de Pérez Ruiz- como testimonio de la historia. A partir de entonces se gestó el concepto de patrimonio cultural, aunque no con ese nombre sino como un bien con “un valor especial dentro del sistema de valores simbólicos establecidos para la reproducción del mismo sistema”.²⁹³

Griselda Álvarez, señala que precisamente la Revolución Mexicana creó la noción de identidad nacional, al reconocer un pasado prehispánico en las tradiciones de grupos indígenas y de campesinos, e identificarlas como lo genuino del alma nacional. Por lo tanto, se asumió que el patrimonio cultural mexicano está constituido por la riqueza arqueológica prehispánica y la arquitectura histórico-artística de las épocas virreinal y republicana, la producción artística y artesanal, así como por las costumbres y las tradiciones del pueblo de México.²⁹⁴

Para Pérez Ruiz, en México la perspectiva de patrimonio cultural nacional es natural, ya que se ha creado a partir de la idea de unidad e identidad común que ha fundado a la nación mexicana según las políticas culturales nacionales. Ha surgido del diálogo entre diversa culturas y no del conflicto, recordando que

²⁹³ Pérez Ruiz, *op. cit.*, p. 35.

²⁹⁴ Cfr., Griselda Álvarez (2002), “La cultura y el turismo”, en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I, Patrimonio Cultural y Turismo*, Cuadernos, CONACULTA, p. 215.

nuestro país es uno de lo que cuentan con la mayor diversidad cultural en el mundo. En este sentido, la cultura nacional se ha difundido como si fuese producto de todos los grupos que se han dado cita en nuestro territorio, esto es, culturas de oriente y occidente, del norte y del sur, del mundo clásico, árabe, judeocristiano e indígena²⁹⁵.

Por lo anterior, algunos estudios sobre la propiedad del patrimonio cultural apuntan que al pertenecer al interés general de los pueblos, debe preservarse como una propiedad comunitaria mediante las provisiones suficientes del aparato público. Dicho sentido de pertenencia conjuga elementos como vínculos espirituales, sentido de nacionalidad, derechos de propiedad y hasta concepciones sobre soberanía territorial, sin embargo, este sentido de pertenencia no presupone una forma de propiedad pública en poder de las instituciones del Estado, representa, en forma diferente,

[...] una idea de propiedad traducida en relaciones esencialmente anímicas, originarias y evolutivas entre los hechos materiales e inmateriales de la cultura y cada grupo social [...] Un tipo de dominio que vincula a las comunidades con los hechos culturales, mediante arraigos espirituales, identidad simbólica o histórica, reivindicaciones de la fantasía y del sentimiento, todos los cuales se manifiestan en la forma de ser y estar constituida una sociedad.²⁹⁶

Entre las principales preocupaciones de las instituciones gubernamentales en México en cuanto a la salvaguardia del patrimonio cultural se encuentran el rescate, la investigación, el registro, la protección y la difusión, así como la generación de un proyecto educativo y cultural, acorde con el proyecto nacional²⁹⁷. Sin embargo, a nivel federal no se cuenta con una disposición jurídica que contemple el patrimonio cultural de México, más que el artículo segundo de la Constitución Política, donde se menciona la pluriculturalidad de México, sustentada principalmente para la preservación de las culturas de las etnias indígenas del país, incluyendo sus instituciones sociales, económicas, políticas y

²⁹⁵ Pérez Ruiz hace hincapié también en que, a pesar de los discursos de pluralidad y respeto por la diversidad cultural, la selección de bienes y las políticas culturales se han definido mayoritariamente de acuerdo con los intereses de las clases y los grupos dominantes, ya sean estos políticos, administrativos o académicos. *Cfr.*, Pérez Ruiz, *op. cit.*, p. 36.

²⁹⁶ Castellano, *op. cit.*, pp. 65 y 66.

²⁹⁷ *Cfr.*, Pérez Ruiz, *op. cit.*, p. 36.

culturales; sin embargo, no se cuenta con una ley específica que ahonde en su protección.

A nivel estatal, las constituciones sí hacen referencia a su patrimonio, pero principalmente natural, aunque en algunas como las de Coahuila y Yucatán se presta atención textualmente al patrimonio natural, cultural y artístico del Estado, mientras que en las de Nuevo León, Guanajuato, Puebla, Baja California y Oaxaca el patrimonio inmaterial ha estado presente en su legislación pero bajo los nombres de “costumbres”, “folclore” o “expresiones de cultura popular”; entre otros²⁹⁸.

Por lo anterior, este capítulo está referido a un elemento característico de México y que forma parte del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO: la gastronomía mexicana, que después de una serie de controversias logró acceder a la lista del patrimonio mundial el 16 de noviembre de 2010. A lo largo de éste, se hace una breve referencia de su trascendencia histórica, desde el México prehispánico hasta la edad contemporánea, se analizan los antecedentes de la inscripción, las acciones emprendidas por la sociedad civil, así como el segundo intento para su inscripción y reconocimiento a nivel internacional.

3.1. Antecedentes de la Comida Tradicional Mexicana como patrimonio inmaterial

En palabras de Alfonso de María y Campos, director del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), quien ha sido el principal funcionario encargado a nivel gubernamental de recabar y analizar la información sobre la riqueza de la gastronomía mexicana

[...] las formas originales de esta cocina, cuya base imprescindible es el maíz, el chile y el frijol y los otros productos de la milpa que este grano cobija, son el eje singular que vertebrata la identidad cultural y unifica la diversidad que caracteriza a la nación. Los modos y prácticas culinarias son además factor de cohesión social y constituyen la base esencial de su desarrollo sustentable [...] Por su antigüedad, su originalidad y su autenticidad, la inclusión de la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural de la UNESCO

²⁹⁸ Cfr., Carmen Morales Valderrama y Mette Marie Wachter Rodarte (2012), *Patrimonio inmaterial. Ámbitos y contradicciones*, México, INAH, p. 12.

sienta el precedente para valorar un bien que, viniendo de un pasado remoto, representa el futuro para un país que reconoce el poder dinamizante de la cultura.²⁹⁹

De acuerdo con Gloria Morales, la buena cocina es la expresión máxima de la cultural, que infunde vida al ser humano y al mismo tiempo, consolida el orgullo legítimo de su identidad. Incluso apunta que el alimento, las especias y, más tarde, las gastronomías, han impulsado cambios civilizacionales a lo largo de la historia que han hecho progresar y evolucionar a la humanidad, ejemplo de ello es la búsqueda de las especias que motivó a los europeos a buscar nuevas rutas comerciales, llegando así al continente americano.³⁰⁰

Alimentarse es una necesidad fisiológica de todos los seres vivos; sin embargo, a diferencia de otros, el hombre aprendió a cocinar sus alimentos, en principio gracias al fuego, para después experimentar y llegar a transformarlos para descubrir nuevas formas de preparación, incluso en el mundo campesino, comer es percibir con el cuerpo las bondades de la propia tierra y los beneficios del propio esfuerzo; es un universo de diálogos callados, de afectos recios y de pocas palabras, a las voces que se escuchan con la lengua se les llama sazón.³⁰¹

En el volumen sobre la gastronomía del *Atlas Cultural de México*, Gabriel Moedano Navarro argumenta que

No es posible determinar con precisión cuándo pasó el hombre de la alimentación por sobrevivencia a la alimentación elaborada, pero es muy probable que desde los primeros tiempos seleccionara los productos que le resultaban más agradables al paladar, y después, siempre por experimentación e inventiva, aprendiera a aderezarlos, a guisarlos, iniciando así el arte culinario.

Junto con la transición entre comer para satisfacer una necesidad biológica y hacerlo para disfrutar de ciertos alimentos, se fueron desarrollando empíricamente diversas técnicas, recetas y patrones de comportamiento relacionados con la alimentación, los cuales se han transmitido en forma verbal

²⁹⁹ INAH, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (2011), *La cocina del pueblo mexicano. Tradición ancestral, cultura y vigencia*, México, INAH / CCGM / Gruma / CONACULTA, p. 9.

³⁰⁰ Cfr., Morales, *op. cit.*, p. 31.

³⁰¹ Cfr., Alfonso Alfaró (2002), "Los espacios de la sazón", en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I, Patrimonio Cultural y Turismo*, Cuadernos, CONACULTA, p. 56.

de generación en generación, creándose paulatinamente tradiciones culinarias en cada etnia, en cada región y en cada país.

Por otra parte, la alimentación y otros aspectos relacionados con ella asumieron una significación simbólica y se fueron vinculando integral y funcionalmente con la religión, con la economía y con la organización social y política.³⁰²

En la misma investigación se sustenta que debido a la diversidad de etnias que abundan en el país desde su pasado prehispánico, es difícil hablar de una única cocina mexicana, ya que si bien desde antes de la llegada de los españoles, la región mesoamericana era un mosaico étnico, después de la conquista, hubo una mezcla de nativos, hispanos, africanos y, posteriormente, orientales, franceses, ingleses y de otras procedencias desde el siglo XV al XIX. Los autores del *Atlas Cultural de México proponen*, dicho lo anterior, que sería más apropiado hablar de la “cocina de México, con variaciones regionales o áreas gastronómicas, las cuales, a pesar de su diversidad, se vinculan a través de los productos básicos mesoamericanos: el maíz, el frijol y el chile”.³⁰³

En esta misma línea, Alfredo Taracchini explica que la cocina mexicana, en el sentido estricto de la palabra, no existe; así como nunca ha existido una cocina china, o francesa, o italiana. Lo que existe son las diferentes cocinas locales y territoriales, profundamente condicionadas por las distintas realidades morfológicas y climáticas de los terrenos, así como por las variadas costumbres y tradiciones que conviven en un mismo territorio. De hecho, aun cuando conservan fortísimos vínculos con el pasado y la tradición en general, componen algo diferente y a menudo muy superior al conjunto de los platos indígenas que han perdurado en el tiempo. Para entender mejor la idea anterior, establece que en cualquier parte del mundo la gastronomía y la cocina tienen dos características constantes:

³⁰² Gabriel Moedano Navarro (1988), “Introducción”, en Dolores Ávila Hernández, *et. al.*, *Atlas Cultural de México. Gastronomía*, México, Secretaría de Educación Pública / Instituto Nacional de Antropología e Historia / Grupo Planeta, p. 5.

³⁰³ *Ibidem*, p. 6.

- 1) Se localizan en áreas territoriales específicas que no corresponden a regiones o a naciones conocidas desde el punto de vista político.
- 2) Son fenómenos vivos, activos, en evolución continua, abiertos a adquisiciones constantes y progresivas, a las connivencias más inesperadas, dispuestos a enriquecerse y transformarse en el curso de los siglos, aun cuando mantienen, sólidamente arraigadas, algunas características esenciales.³⁰⁴

Por su parte, Guadalupe Pérez San Vicente hizo un excelente esfuerzo para teorizar sobre la gastronomía mexicana. Comienza su estudio al presentar las tres principales corrientes:

- a) Las cocinas primitivas indígenas, prehispánicas, correspondientes a las diversas culturas que existían en Mesoamérica, en donde se encuentran las “recetas madres” de nuestra cocina.
- b) Los aportes de las cocinas extranjeras, desde la caribeña, las hispanas, con sus trasiegos árabes y judíos, además de la francesa, la italiana y portuguesa, la centroeuropea, la oriental y, en grado no menor, la africana.
- c) La evolución permanente que ha venido creando la cocina ya mexicana, cuando se fusionan los dos rubros anteriores y crean la verdadera, única, gastronomía mexicana.³⁰⁵

Sobre su constitución, considera que se puede expresar en tres postulados: 1) cada cocina posee su propio espíritu, integrado por un conjunto de normas que la identifican y caracterizan, las cuales no pueden ser transgredidas a riesgo de perder su propia idiosincrasia, es decir, su identidad; 2) la cocina se origina en un ámbito geográfico determinado por su tierra, su cielo, sus ciudades y

³⁰⁴ Alfredo Taracchini Antonaros (2002), “Mercadotecnia y gastronomía” *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, CONACULTA*, p. 125.

³⁰⁵ Guadalupe Pérez San Vicente (2002), “Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía”, en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, CONACULTA*, p. 80.

sus hombres, así como por sus insumos y productos; y 3) una cocina permite ser diferenciada por el conjunto de sus platillos.³⁰⁶

En virtud de ello, establece que toda cocina debe cumplir con los siguientes enunciados:

- a) Haber nacido en su propio territorio, determinando y estableciendo su propio espacio.
- b) Haber creado sus propios utensilios.
- c) Producir sus propios insumos y materiales.
- d) Inventar sus modos y maneras propios de cocinar.
- e) Tener en su repertorio platillos que abarquen toda la gama de sabores: del agrio al dulce, del áspero al suave, de lo salado a lo amargo.
- f) Estar concebida por géneros que integren la totalidad de los pasos de una comida, desde la entrada, pasando por los caldos, las sopas secas, los guisados, hasta los postres.
- g) Haber establecido sus horarios, costumbres, etiquetas y ordenamiento.
- h) El gusto por el platillo, el guiso y las viandas debe rebasar, por lo menos, tres generaciones, más o menos 150 años, es decir, ceñirse al parecer del tiempo, amo y señor de lo caduco y lo permanente.
- i) Su universo debe estar constituido y agavillado por las llamadas cocinas regionales.
- j) Ser capaz de aprovechar los conocimientos de cocina ajenos, para incorporarlos, sin desvirtuar su espíritu.
- k) Haber creado platillos que la identifiquen internacionalmente.
- l) Una cocina se transforma en gastronomía cuando ha creado sus propias bebidas, con sus insumos y métodos, su panadería, bizcochería, pastelería, repostería y conservaduría.
- m) Que en su elogio y estudio se haya originado una literatura y posea, además, su propio refranero.³⁰⁷

³⁰⁶ *Ibidem*, p. 82.

³⁰⁷ *Idem*.

Amén de estos esfuerzos, la riqueza, originalidad y refinamiento de la gastronomía mexicana en su conjunto, no ha sido objeto de una actividad de investigación consistente, por lo que la bibliografía sobre la materia es escasa, desigual y dispersa, lo cual no significa que no existan fuentes documentales. En los arqueólogos y los antropólogos se encuentra la perspectiva histórica sobre la época prehispánica donde se remontan a utensilios, restos de alimentos, semillas, granos de polen, coprolitos, representaciones en cerámica, códices, murales, restos óseos y crónicas, mientras que los etnohistoriadores e historiadores se centran desde la época colonial hasta el siglo XIX a través de testimonios de cronistas, descripción de naturalistas y viajeros, obras de escritores costumbristas y recetarios. Estos últimos que han sido recuperados de haciendas, fondas, mesones y casas de familias con alto poder adquisitivo, así como de gacetas, periódicos, almanaques y calendarios.³⁰⁸

3.1.1. México prehispánico

Se considera que desde que llegó el hombre a lo que hoy se conoce como América, hace aproximadamente 35 mil años, utilizaba puntas de flechas o partes de piedra para cazar animales y otros utensilios para recolectar plantas y minerales. Si bien se han encontrado grandes mamíferos que se utilizaban para su alimentación, estudios arqueológicos consideran que éstos no eran la fuente principal de alimento, más bien se alimentaban de especies de menor tamaño como conejos, liebres, venados, lagartijas y tuzas, así como animales que pescaban en los ríos y recursos de las costas.³⁰⁹

No obstante, la dieta básica de lo que hoy es México, a través de la agricultura se remonta a más de 8 mil años atrás (dato no preciso) cuando el maíz silvestre fue domesticado, después de un largo proceso y se convirtió en la esencia de la gastronomía de las comunidades prehispánicas debido a sus diferentes tipos y usos. Entre los usos se le atribuyeron propiedades curativas y

³⁰⁸ Cfr., Moedano, *op. cit.*, p. 6.

³⁰⁹ Cfr., Ávila Hernández, *op. cit.*, p. 11.

plena utilidad de cada pieza: la mazorca, el pelo, la hoja, la caña, etcétera³¹⁰. Sin embargo, Ávila Hernández *et. al.* apuntan a que el maíz no fue el primer cereal que se cultivó, sino la *setaria* o panizo, con el que también se elabora harina. Dicho cereal ocupó un lugar predominante en la dieta de los habitantes durante mil quinientos años aproximadamente hasta que fue sustituido completamente por el maíz ya que, para la selección de plantas a domesticar, éstas debían ir de acuerdo con las necesidades alimentarias. En el caso del maíz, los factores que influyeron en su predominio sobre las demás fueron el tamaño de la mazorca y el número de sus granos.³¹¹

Asimismo, el maíz fue parte del sincretismo mesoamericano, particularmente de la leyenda de la creación del mundo material maya y quiché para dar origen a la agricultura. Tal y como se muestra en el *Popol Vuh*, la alimentación y la creación estaban íntimamente ligadas, argumentando que los dioses crearon a los hombres para que los alimentaran y los honraran³¹².

A pesar de que el hombre mesoamericano tardó muchos años en hacer de la agricultura una de las actividades más importantes dentro de su cultura alimentaria, sus productos ocupan hoy día un lugar como parte de la gastronomía de otros pueblos del mundo. Dichos avances fueron gracias a la aparición y desarrollo de técnicas como el regadío, que permitió domesticar una mayor cantidad de especies como “calabazas, jitomates, tomates, cacahuates, cacao, amaranto, frijoles, chiles, quelites, huauzontles, aguacates, zapotes, capulines, guayabas, nanches y mameyes, entre muchas otras.”³¹³

De acuerdo con el *Atlas Cultural de México*, y por saber comunitario, existen múltiples maneras de preparar el maíz, tal como el pozole, las palomitas, elotes, esquites, harina, atoles, pinole, entre otras. Una de las variaciones más conocidas ha sido la tortilla y su participación elemental en la dieta básica mexicana. Al

³¹⁰ Cfr., INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 35

³¹¹ Cfr., Ávila Hernández, *op. cit.*, p. 11

³¹² Cfr., INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 33.

³¹³ Ávila Hernández, *op. cit.*, p. 12.

respecto, Ávila Hernández *et. al.* explican la diversidad de formas de preparación, presentación y uso:

Las tortillas tenían diversas preparaciones y presentaciones. Las de todos los días como *ueitlazcalli* –o tortillas grandes- y eran blancas, delgadas muy grandes. Las *totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli* eran exclusivamente para la clase social alta y se servían en un *chiquihuite*, dobladas y cubiertas con una tela blanca; su nombre significa tortillas blancas y calientes, además de éstas existían las *quauhtlaqualli*, blancas, gruesas y ásperas; las *tlaxcalpacholli*, menos blancas, pero de muy buen sabor; las *tlacepoalli tlaxcalli*, que eran hojaldradas. También se vendían otras untadas con *chimolli*, o bien rellenas de chile o carne.³¹⁴

Otro elemento principal de la comida nacional es el chile, cuyo origen es incierto pero la presencia de la semilla se haya en el preclásico y se extendió en el territorio en diferentes zonas de Mesoamérica para después tener su primer contacto con España a través de Cristóbal Colón. El chile aparecía en códices y grabados ancestrales de las culturas indígenas, y fue tal la importancia, que se empleó en rituales religiosos, incluso la hermana del dios Tláloc era la diosa del chile: *Tlatlahuicuhuatlichilizti*.³¹⁵

En la base de la dieta prehispánica también figuraron el pulque, los nopales, las tunas, así como la miel, el chocolate y las iguanas. Animales domesticados como el guajolote y el perro formaron parte de los banquetes de las etnias, sin embargo, uno de los animales que eran parte de la cacería en la mayoría del territorio mesoamericano fue el venado, cuya cocción en un horno de tierra sigue prevaleciendo en las mesas hasta la fecha actual y se conoce como *barbacoa*. Cabe mencionar que si en la actualidad la *barbacoa* siguiera se siguiera elaborando exclusivamente con venado, su costo haría que muchos mexicanos no tuvieran acceso a ella.³¹⁶ La laguna de Tenochtitlán proporcionó alimentos como el *ahuauthli*, los acociles, charales, juiles, gallaretas, ranas, serpientes acuáticas, patos, entre otros; además de hierbas como los quelites y los tomates. Por su

³¹⁴ *Idem.*

³¹⁵ *Cfr.*, INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 32.

³¹⁶ *Cfr.*, *ibidem*, p. 34.

parte, en las costas los pescados y mariscos de agua dulce eran muy apreciados, al igual que las tortugas, las ranas y los manatíes.³¹⁷

Los alimentos se condimentaban con salsas hechas de jitomate, tomate y diferentes variedades de chile, aunque también podían incluir en la preparación cacahuates o semillas de calabaza, ingredientes que aportan sabor y variedad a los platillos, además de agregar elementos nutritivos como minerales y vitaminas. Para endulzar, se utilizaba la miel de abeja o el jarabe obtenido mediante el hervor y concentración del aguamiel del maguey. Respecto a las bebidas, la más común era el agua natural, a la que adherían semillas de chía. El cacao se preparaba con miel, aunque hay crónicas que describen ocho formas distintas de prepararlo. Entre los destilados, el principal aprecio era por el pulque (obtenido de la fermentación del aguamiel), que por sus propiedades era considerado una bebida que calentaba el cuerpo de los hombres que trabajaban y de los ancianos. Además era utilizado en los rituales.³¹⁸

Durante este tiempo también existían mercados y tianguis³¹⁹ donde se comerciaban frutas, animales, especias y otros productos, utilizando como medio de cambio el cacao o el sistema de trueque en los primeros años y la moneda, más adelante.³²⁰

3.1.2. México colonial

Con la llegada de los conquistadores, la región mesoamericana se convirtió en un cúmulo de mezclas, sentimientos heterogéneos y arraigos que se combinaron para diversificar las mesas y la vida misma. El INAH y el CCGM apuntan que el mestizaje fue un fenómeno que se ha asociado a cuestiones antropológicas y

³¹⁷ Cfr., INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 35; Ávila Hernández, *op. cit.*, p. 13.

³¹⁸ Cfr., Ávila Hernández, *op. cit.*, pp. 14 y 15.

³¹⁹ La palabra tianguis procede del náhuatl *tianquiztli*. Es el mercado tradicional que ha existido en Mesoamérica desde la época prehispánica y que ha ido evolucionando en forma y contexto social a lo largo de los siglos.

³²⁰ Cfr., INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 38.

raciales, no obstante, éste ha sido más amplio y difundido hasta llegar al logro de institucionalizarse.³²¹

Después de ochocientos años de dominio musulmán que influyó la arquitectura, las artes y los oficios, las ciencias, las corrientes filosóficas, los regímenes jurídicos y, por supuesto, la gastronomía gótica europea, que después del contacto con la árabe produciría alimentos de gran valor nutritivo y de gusto extraordinario, la cocina española estuvo decidida a conquistar al mundo. Héctor Azar apunta que de la síntesis de estas dos gastronomías (la árabe y la española), llegaría a América la que habría de fusionarse con la gastronomía mesoamericana, para producir con ello una tercera cultura gastronómica que sorprendería al mundo.³²²

El maíz por sí mismo se ha convertido en una caja de sorpresas, pues su utilización incluso alcanza ámbitos industriales que van mucho más allá del sustento humano. Como señala José N. Iturriaga, se han encontrado más de 600 usos no alimenticios del maíz, destacando la sustitución de productos de origen petroquímico, tales como plásticos y fibras textiles, pero sobre todo combustibles derivados del maíz, lo que se conoce como biocombustibles y que plantea suplir la explotación de un recurso no renovable por otro que sí lo es.³²³

Otros usos se pueden encontrar desde la fabricación de plasma sanguíneo, tintas, adhesivos, alcohol, detergente y antibióticos, hasta explosivos. De hecho, las más avanzadas biotecnologías le están reservando un porvenir insospechado, remarca Iturriaga, que empatará con la importancia del simbolismo cultural y el sustento cotidiano que ya tiene en nuestro país, ya que:

Las expectativas industriales surgidas a partir de las investigaciones científicas que colocan al maíz como la planta del futuro, le señalan una utilización de la mayor trascendencia económica. En efecto: el maíz es una de las plantas más

³²¹ Cfr., *ibidem*, p. 40.

³²² Héctor Azar (2002), "Comida de tres culturas, la poblana", en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I, Patrimonio Cultural y Turismo*, Cuadernos, CONACULTA, p. 71.

³²³ Cfr., José N. Iturriaga (2015), *Historia ilustrada de México: Gastronomía*, México, Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes (CONACULTA) / Debate, p. 113.

complejas de la naturaleza. Su composición de cromosomas y genes constituye un genoma casi tan grande como el de los seres humanos (el genoma del maíz tiene 2 millones 500 mil pares o escalones en la doble hélice del ADN; el genoma del humano tiene 3 millones 200 mil pares). Además, el maíz posee un diseño natural de autoprotección (por medio de duplicados en sus esquemas cromosómicos) que garantiza la permanencia de su información genética.³²⁴

Además de tan destellantes aportes del maíz, los principales ingredientes que México ha regalado al mundo por su mayor cobertura geográfica son el tomate rojo: o jitomate, el chocolate, el guajolote³²⁵ y el aguacate. En lo que respecta al primero, se convirtió en un ingrediente cotidiano de las cocinas europeas, principalmente en la italiana, cuyas deliciosas pastas ostentan con frecuencia salsas a base de ese fruto. Sin el chocolate, proveniente del cacao, sería inconcebible la alta repostería del planeta entero, los pasteles de Austria, Francia, Suiza y Alemania no serían lo que son sin él, ya sea integrado en la misma masa o como cubierta, lo mismo decir de la vainilla, planta orquídea nativa de Veracruz y Oaxaca, su sabor y olor característicos ya pertenecen al mundo entero y son indisolubles con los helados y pasteles.³²⁶

No menos importante son los distintos tipos de chiles para la cocina china de Szechuán, los que usan en los *currys* de India y de Sri Lanka, los de Tailandia y el resto de Indochina, la paprika húngara o el pimentón ibérico, las guindillas andaluzas y los pimientos del Mediterráneo, todos ellos de origen mexicano. Además, el chile no sólo rebosa historia asociado a la cocina, sino que en su diseminación mundial están vinculado a la medicina, a la industria alimenticia, a la de los colorantes y cosméticos, entre otros.³²⁷

En concreto, los españoles encontraron una gran variedad de elementos que conformaban la dieta mexicana y de otras culturas. En la mayoría de los casos fue un choque de idiosincrasias lo que dio paso al abandono de algunas prácticas

³²⁴ *Ibidem*, p. 114.

³²⁵ Iturriaga apunta que en realidad es un ave migratoria que venía año con año del norte hacia Mesoamérica, pero nuestros ancestros lo domesticaron y lo hicieron ave de corral, esa es la aportación. Cfr., Iturriaga (2015), *op. cit.*, p. 110.

³²⁶ Cfr., *ibidem*, pp. 108, 109 y 125.

³²⁷ Cfr., *ibidem*, pp. 117 y 123.

comestibles como los sacrificios humanos y la antropofagia que no fue tolerada por los españoles; sin embargo, permanecieron elementos culinarios como el maíz, el chile y el frijol, esencialmente, y se crearon nuevos platillos que en la actualidad forman parte de la gastronomía mexicana.³²⁸

Ejemplos del mestizaje durante este periodo fue el pozole, con la llegada del cerdo, y el mole. En el caso del primero –considerado como alimento sagrado para los indígenas y del que se cree que era sazonado con la carne de los jóvenes ofrendados al sol³²⁹, se empezó a cocinar con cerdo, pollo o carne de res, traídos de España. De este modo se convirtió en un platillo clave de la cocina novohispana, ya fuese verde, blanco o rojo, según si la receta provenía de Guerrero, Colima o Jalisco, respectivamente, acompañado de lechugas, cebolla, hojas secas de orégano, limones, rodajas de rábano, chile piquín, salsas, tostadas y crema; en el caso del guerrerense la compañía incluye también sardina, huevo crudo o cocido.³³⁰

Por otro lado, El INAH y el CCGM aseguran que no hay guiso más castizo y barroco que el mole; en él se resumen elementos de la combinación de ambas cocinas, ya que para hacer un mole tradicional se requiere de productos de América como el chocolate, la diversidad de chiles y el guajolote, al igual que el clavo y la canela provenientes de Europa, aunque cabe recordar que el chocolate, a su vez, también es un ejemplo del mestizaje cuando se combinó con la leche, antes se disfrutaba únicamente del cacao combinado con agua. Adela Fernández, Taibo y Novo están de acuerdo en que el antecedente del mole era un guiso líquido llamado *mulli*, una salsa donde se combinaban varios chiles y era consumido por los nahuas, pero fue Sor Andrea de la Asunción la elegida para realizar una innovación en la cocina del Convento de Santa Rosa de Lima, en la ciudad de Puebla.³³¹

³²⁸ Cfr., INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 37.

³²⁹ Cfr., Ávila Hernández, *op. cit.*, p. 18.

³³⁰ El pozole sigue predominando hasta la actualidad no sólo por su sabor, sino por su alto contenido en proteínas, carbohidratos, vitaminas y otros nutrientes. Cfr., *ídem*.

³³¹ Cfr., Fernández (2005), pp. 23 y Novo (2002), p. 237, en INAH, CCGM, *op. cit.*, pp. 41 y 42.

Ya para el siglo XVIII, se considera una cocina novohispana ambientada con el desarrollo de ciudades como Guanajuato, México, Zacatecas, Querétaro y Puebla, lo cual consolidó una gastronomía propiamente mexicana. Los moles, junto con las carnes y aves, presentaron para este siglo una rica gama de variantes, entre las cuales el *Atlas Cultural de México* ubica seis grandes familias, con posibilidades de crecimiento, según la imaginación: pipianes, adobos, chirmoles, clemoles, manchamanteles y los "moles moles".³³²

Hacia finales de la Colonia un nuevo platillo surgió del mestizaje: los chiles en nogada, descritos como una mezcla de sabores dulce y salado, especialmente grata al integrarse con la carnosa pulpa de los chiles poblanos y asociados al general trigarante Agustín de Iturbide. La receta más antigua localizada en el siglo XVIII está consignada en el libro *La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas* de Salazar Monroy. Para Ávila Hernández *et. al.* "con su característica mezcla de sabores e ingredientes, los chiles en nogada colocan todos los siglos y los continentes en un solo platillo –neoclásico cuando se sirve sin salsa– con lo que se hace otra aportación a la aristología mundial en el largo proceso histórico que nos constituyó en la etapa del México novohispano".³³³

Siguiendo con los conventos, éstos destacaron durante el colonialismo para concretar el mestizaje entre la cocina española con la de los pueblos indígenas de Mesoamérica. Fueron los responsables de los *comederos* privados donde desarrollaron principalmente postres como las obleas, los bocadillos de leche, preparaciones con nuez y coco, los canelones, frutas rellenas de almendra, chilacayotes, calabecetes, cocadas, alfajores, dulces de huevo, capirotadas, chongos, buñuelos, merengues, muéganos, trompadas, así como chocolate acompañado de biscochos, gaznates, bollos de hojuelas, entre otros succulentos platillos, que en las cocinas poblanas se han distinguido no sólo por sus

³³² Cfr., Ávila Hernández, *op. cit.*, p. 20.

³³³ *Ibidem*, p. 21.

creaciones, sino también por su innovación y arreglos estéticos propios de su parafernalia.³³⁴

Otro cambio que se presentó en la época de la colonia fue el establecimiento de *comederos* en 1525, con el fin de brindar hospedaje y alimentos. El primero fue de Pedro Hernández Paniagua en la ciudad de México y el segundo de un soldado llamado Pedro Ansures cerca de Xalapa llamado “El Lencero”. Otros comederos o vendederos también reconocidos fueron el de Juan Cáceres y el de Juan de la Torre. No obstante, con el paso del tiempo estos lugares pasaron al olvido con la aparición del ferrocarril, los hoteles y las casas de huéspedes siglos después.³³⁵

En estos lugares se ofrecían guisados como asados de pollo, chiles rellenos, chalupas fritas en manteca y chorizo, frijoles con chicharrón y chile verde, y tamales. Había también un platillo que se llamaba friambre donoso, preparado con lechuga, rábanos, chiles en vinagre y en escabeche, con chilacas y rebanadas de aguacate.³³⁶

Como ya se destacó, no únicamente los platillos son lo que se considera necesario para hacer de la cocina de un país parte del patrimonio cultural de la humanidad. Además del alimento, parte de la gastronomía mexicana es el lugar en donde se cocina, en este sentido, las cocinas de las haciendas de la colonia destacaron por su deleite visual y artístico. Al respecto, el INAH y el CCGM recopilan los estudios de Rendón y Novo para describirlas:

[...] podemos disfrutar de las paredes altas decoradas con toda clase de cazuelas de barro, los trasteros de madera y dos o tres fogones en las estufas que con leña alimentaron los fuegos para calentar el mole, las sopas y demás comidas de la *casa grande*; en algunas hasta se honraba al recinto con la figura e imagen de San Pascual Bailón, santo de los cocineros; las frutas colgando, siguiendo igual suerte las lonjas de jamón de pierna ahumadas que desde los ganchos iban en contra de la gravedad desde las gruesas vigas de la cocina. En algunas otras podemos apreciar guajolotes vivos esperando se cumpla su

³³⁴ Cfr., Valle Arizpe, 1937, pp. 73-74, en INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 40; Ávila Hernández, *op. cit.*, p. 17.

³³⁵ Cfr., INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 39.

³³⁶ Cfr., Valle Arizpe, 1937, pp. 51-53, en INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 40.

sentencia y se les prepare para hacer las delicias de sus dueños con su carne; o bien le acompañen piezas de madera como el molinillo, el cominero, el soplador de metate y al centro engalanando el espacio culinario longeva mesa, añosa y muda testigo de grandes banquetes realizadas sobre sus lomos de robles caídos; también hacen su aparición las ollas de todos tamaños para el agua –que conserva su frialdad y adquiere su exquisitez del barro en su sabor –o en su defecto el vitrola de cristal para las aguas de sabores.³³⁷

Además de la cocina principal, se contaba con una segunda cocina, conocida como “de humo” en la que se hacían las tortillas en comales. También había bodegas donde se guardaba la comida, principalmente, fresca (en el caso de la carne se ahumaba o se salaba, y en algunos casos se hacían embutidos) y, finalmente, se contaba con huertas de donde salían alimentos procesados como dulces de higo, durazno, membrillo, pera, etcétera³³⁸; Rendón apunta que

La comida cotidiana en las haciendas era un vivo reflejo de la riqueza y variedad de platillos que posee la cocina tradicional mexicana, fruto de las aportaciones indígena y española, y multiplicada en estilos y características a lo largo de las diferentes regiones del país [...] A cualquier hora que llegaban los señores y sus invitados había quienes les preparaban rica y abundante comida típica.³³⁹

No obstante, la riqueza culinaria en estos lugares no era la misma para todos, mientras los señores e invitados se deleitaban con exóticos platillos, los peones comían frijol, arroz, maíz, chile y tortillas, principalmente, aunque en algunas haciendas sí los alimentaban con carne y leche. En los días de fiesta comían mole de guajolote o pollo, según lo que criaran en sus pequeñas casas. Las bebidas iban desde el chocolate, infusiones, cacao molido y entablillado con leche o agua (según el poder adquisitivo), hasta las alcohólicas como aguardiente de variedad (caña, tuna, membrillo, fresa o nanche), mezcal, tequila y pulque, o la sidra en la zona poblana.³⁴⁰

³³⁷ Rendón (1997), pp. 274; Novo (2002), pp. 96-97, 144-145, 192-193, 240-241, citados en INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 45.

³³⁸ *Cfr.*, INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 45.

³³⁹ Rendón, *op. cit.*, p. 270, citado en INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 46.

³⁴⁰ *Cfr.*, *ibidem*, pp. 272 y 275, citado en *ibidem*, p. 47.

3.1.3. México contemporáneo

Tal y como destacan los estudiosos, la cocina mexicana “es inacabada, ya que es producto de constantes mescolanzas, novedades e innovaciones, pero siempre tiene como base la cultura prehispánica en su esencia”.³⁴¹

La gastronomía nacional ha sido nombrada “aristología” o “alta cocina”, o como la llamaban antes de la llegada de los españoles: “cocina de señores”, gracias a su manifestación más elaborada que consta de algunas características particulares. El primer grupo lo integran los insumos o ingredientes, productos de la tierra que, gracias al descubrimiento de América, entregó la cornucopia mexicana. Entre ellos:

El chile, con su múltiple gama de variedades, que complementó el panorama de los sabores, limitados hasta entonces en el Viejo Mundo a lo dulce, lo salado y lo amargo; el chocolate, medicina o gustoso afrodisíaco; el aguacate, alguna vez “mantequilla de los pobres”; el jitomate o manzana de oro, *pomo d’oro* para el paladar italiano; el maíz, en Europa primero alimento para animales, salvador de hambrunas posteriormente, y ahora ya incorporado a sus cocinas; sin contar la vainilla, el tomate verde y los frutos tropicales, “los postres que cuelgan de los árboles”, en la conocida frase de la marquesa Calderón de la Barca. Y en línea de dominio absoluto, las hierbas aromáticas, conjunción de soles de trópico, de alturas gallardas, de brisas marinas conjugadas en las hojas tiernas del epazote, de la hierba santa o acuyo, del chipilín, de la chaya y el achiote –rojo y negro, como los colores que simbolizan la sabiduría entre los abuelos prehispánicos.³⁴²

El segundo grupo que ha hecho de la cocina una aristología está constituido con las recetas indígenas, cuya fuerza telúrica les ha permitido “sobrevivir y enlazarse con insumos y fórmulas venidas de los cuatro puntos cardinales y crear, en el perfecto mestizaje de sus cazuelas, la cocina mexicana con expresiones ‘sin cuento’ que enriquecen la coquinaria mundial”.³⁴³

Actualmente, en cualquier domicilio mexicano, se disfruta de las consecuencias de la fusión tricultural de las gastronomías americana, española y árabe. Se comprueba día con día en la cocina mexiquense, en la michoacana, en

³⁴¹ INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 55.

³⁴² Ávila Hernández, *op. cit.*, p. 17.

³⁴³ *Ibidem*, p. 18.

la colimense y la jalisciense, en la veracruzana, en la tlaxcalteca, en la oaxaqueña, en la yucateca, en la tabasqueña y campechana, en las cocinas del norte y en la gastronomía poblana presentada siempre como una fiesta teatral de los sentidos.³⁴⁴

Desde la perspectiva gastronómica, se pueden nombrar alrededor de diez regiones a nivel estatal (dependiendo de cada investigador), las cuales no se delimitan por la precisión de la división política actual de las entidades federativas, y cuentan con su propio centro de irradiación.

Regiones gastronómicas

Región geográfica	Zonas que la conforman	Centro de irradiación
Península Norte	Baja California Norte y Baja California Sur	La Paz y Loreto
Península Sur	Yucatán, Quintana Roo y Campeche	Mérida y Campeche
Costera Pacífico Norte	Sonora, Sinaloa y Nayarit (norte)	Tepic
Costera Pacífico Centro	Nayarit (centro y sur), Jalisco (sur), Colima, Michoacán (sur) y Guerrero (norte)	Colima
Costera Pacífico Sur	Guerrero (sur), Oaxaca (sur) y Chiapas (sur)	Oaxaca
Costera Golfo	Tamaulipas, Veracruz y Tabasco (norte)	Tampico y Veracruz
Altiplano Norte (asados)	Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Durango, Zacatecas (norte) y San Luis Potosí (norte)	Saltillo y Monterrey
Altiplano Centro (guisados)	Jalisco (centro y norte), Zacatecas (sur), San Luis Potosí (centro), Aguascalientes, Guanajuato, Querétaro (centro y sur), Hidalgo (centro y sur), Michoacán (norte y centro), Estado de México, Tlaxcala, Puebla, Morelos, Guerrero (centro) y	Aguascalientes y Morelia

³⁴⁴ Cfr., Azar, *op. cit.*, p. 72.

	Ciudad de México	
Altiplano Sur (aromas)	Oaxaca (sur), Chiapas (sur) y Tabasco (sur)	Oaxaca y Villahermosa
Huasteca	Tamaulipas (sur), San Luis Potosí (sureste), Hidalgo (noreste), Veracruz (norte), Querétaro (noreste)	Axtla y Xilitla

Fuente: Elaboración propia con base en Pérez San Vicente, *op. cit.*, pp. 83 y 84.

Comenzando con la versión mexicana de la comida rápida, la comida callejera, en palabras de Alfaro, “tiene rostro de azar y de aventura, de acto gratuito, un jugueteo enchiloso en espera del remordimiento; un exceso que el lenguaje mismo se encarga de moderar: si las embarazadas tienen derecho de tener antojos los demás pueden modestamente permitirse de vez en cuando un antojito.”³⁴⁵

De acuerdo con Patricia Quintana, en toda la República Mexicana los mercados y tianguis ofrecen diversos artículos, incluyendo los específicos de cada región y los productos de temporada, tan sabiamente empleados en la cocina de México. Por ejemplo, en el mercado de La Merced, uno de los más emblemáticos de la Ciudad de México, que fue construido en 1861, la gente trae diariamente el cargamento de productos para su venta. De acuerdo con su descripción:

Se ven los chiles por montones, transportados en pacas o canastos, amarrados con mecate; se encuentran hojas de plátano enrolladas o en pilas, hojas de maíz, hojas transparentes de la corteza del maguey, para preparar barbacoas o guisos o tamales; elotes de color amarillo, rojo, azul; puestos de frutas frescas o enmieladas. Afuera del mercado, en la calle, se acomodan las marchantas que tiempos atrás llegaban al lugar transportadas en chalupas, pequeñas embarcaciones que navegaban por los canales desde Xochimilco. Las chalupas eran adornadas con flores que les daban un marco de aroma y color [...] Y todos los guisos acompañados siempre de tortillas recién hechas y traídas en canastas entrelazadas, como abrazándolas; tortillas delgadas y pequeñas que forman el

³⁴⁵ Alfaro, *op. cit.*, p. 59.

molde para hacer los taquitos o quesadillas, o como plato o cuchara a la hora de comer.³⁴⁶

Otro ejemplo es el mercado de Santiago Tianguistenco, un lugar de reunión, donde se comparte con los amigos un taco de plaza con tortillas frescas rellenas con nopales, cebolla, chile, cilantro y aguacate o unas quesadillas de queso, o de papa con chorizo, o de flor de calabaza con jitomate. En este lugar también se saborean los elotes cocidos al vapor, rociados con chile molido, salpicado con sal; los tlacoyos, tortillas ovaladas rellenas de frijol, servidos con nopales guisados y salsas rojas de chile guajillo.³⁴⁷

Adentrarse en el territorio mexicano y saber de su gastronomía es asombroso tanto para nacionales como para extranjeros. Empezando por Veracruz, el mercado ofrece una extensa variedad de pescados y mariscos, con los cuales se preparan succulentos cocteles de jaiba, ostión o camarón; también hay taquitos de carne deshebrada, de picadillo, gorditas de frijol con salsa verde, quesos, crema y aromas característicos del Estado: vainilla y café.³⁴⁸

En Tabasco, se prepara el succulento manjar de pejelagarto, asado a las brasas durante 3 ó 4 horas, acompañado con tortillas al ajo, la sopa de tortuga verde, el guiso de tortuga en su sangre, los camarones para pelar y las torrijas de yuca. Hacia Campeche, se ofrece el pan de cazón, preparado con tortillas sobrepuestas, guisado de cazón, frijoles y caldillo de jitomate. Otros de sus deliciosos platos son los joroques, masa en caldo de frijol, y el *poc chuc*, carne de cerdo con aderezo de achiote y el tradicional frijol con puerco (consumido principalmente los lunes).

Mérida conserva aún el orgullo de sus antepasados mayas. Las manos golpean la masa para hacerla redonda y elaborar el pozol blanco, bebida refrescante que calma la sed. Los habitantes acuden al mercado para saborear el queso de bola holandés relleno de picadillo o mariscos y servido con el kol; o

³⁴⁶ Patricia Quintana (2002), "Panorama gastronómico de México", en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I, Patrimonio Cultural y Turismo*, Cuadernos, CONACULTA, p. 224.

³⁴⁷ Cfr., *ibidem*, p. 225.

³⁴⁸ Cfr., *idem*.

también para disfrutar los salbutes, tortillas esponjadas con pollo deshebrado guisado con achiote, y los papadzules, con pepita molida disuelta en agua con epazote.³⁴⁹

El estado de Quintana Roo, un pueblo de pescadores plasma sus sensaciones en los exquisitos cebiches de caracol, mero o sierra, con cebolla morada, naranja agria, sal, cilantro o rábanos. Se prepara con refinamiento el frijol colado, acompañado de tortillitas torteadas a mano sobre la hoja de plátano que le da aroma. El lechón al horno tatemado y recocado en su propio jugo lo salsean con el achiote para crear la exquisita cochinita pibil. En las playas cercanas a Cancún se sirve el Tikin Xic, un succulento pescado cocinado a las brasas.

En Chiapas, las mujeres se hacen de coles, calabacitas, tomate, quesos de Ocosingo, chiles secos o el llamado siete caldos, frijoles rosas y cafés con los que preparan succulentas sopas. En la capital, los platos más apreciados son el cochito al horno (carne de puerco asada), las turulas, tortillas tostadas servidas con camarón seco y col, tamales con pepita y hoja santa y la sopa de chipilín. El taxcalate, hecho a base de maíz tostado, es la bebida más popular de la región y se sirve en las bellas jícaras de Chiapa de Corzo.³⁵⁰

A Oaxaca se le conoce como "la tierra de los siete moles", y se pueden probar el amarillo (Zee Belá Bihui), el coloradito, el almendrado, el verde, el manchamanteles, el negro y el chichilo, cada uno con un sabor particular, acompañados con pollo, cerdo o enchiladas. Las tlayudas, platillo que también nace del maíz, tortilla de 30 cm que se elabora a mano, se dora en comal de barro con un poco de manteca para quede tostada, se pueden acompañar con queso oaxaca, frijoles, col picada, cecina asada y salsa, aunque también le pueden agregar lechuga picada, jitomate, aguacate, chorizo, carne seca, pollo, chicharrón, guacamole, rábanos o nopales. Otros alimentos son el caldo de piedra que es originario de la costa, se prepara con pescado, mariscos, yerbas y jitomate; los chapulines (que a través de la historia han sido considerados como condimento,

³⁴⁹ Cfr., *idem*.

³⁵⁰ Cfr., Quintana, *op. cit.*, p. 226.

bocadillo o platillo principal, dependiendo de la ocasión y el gusto); el chileatole, atole de maíz salado que se consume como sopa, los tamales oaxaqueños; por supuesto, las nieves, el chocolate, el mezcal, etcétera.³⁵¹

En los mercados de Puebla se ofrecen chalupitas, de salsa roja o verde y carne deshebrada, los gusanos de maguey con tortillas para hacer tacos los cuitlacoques cocidos al vapor y aromatizados con epazote o cilantro. Las tortillas blancas y azules se conservan en grandes canastos al igual que las cemitas y los pambazos. En los puestos del mercado se sirven succulentos platos de chilaquiles de cazuela, caldosos y espolvoreados con queso panela. Otro orgullo de los poblanos son los dulces encurtidos y los camotes. Cerca de la capital poblana, en Cholula, se puede disfrutar del mercado de los miércoles, rico en productos de la sierra.³⁵²

Otros platillos incluyen sopa de huevo con nopales o la de papa y poro, los fideos en caldo de frijol, la sopa de melón, los canelones de mandarina, los taquitos de cáscara de papa; los clásicos moles, almendrados o encacahuatados; los sempiternos chiles en nogada, la sopa fría de aguacate fuerte, el mole de caderas, la trucha al epazote, las tingas de res, de pollo o de cerdo; la salsa de chile pasilla al pulque, el pico de gallo, la salsa borracha, etcétera.³⁵³

En palabras de Azar, “viajar en la barca de la gastronomía poblana es una fantasía suprema de las cocinas mayores de todas las edades; cada platillo, por simple que sea, confirma la transfiguración imaginera de todo aquello que se escucha y aromatiza en su preparación, de lo que se ve cercano y familiar en la parafernalia de su servicio a la mesa para ser disfrutado con los cinco sentidos puestos en su lugar”.³⁵⁴

En el puerto de Acapulco, Guerrero, adonde llegó la nao de China, la que trajo las primeras especias de Oriente, y con las cuales los lugareños

³⁵¹ Cfr., Cultura Colectiva (31/05/2017), “Comidas oaxaqueñas que debes probar una vez en la vida”, disponible en <https://culturacolectiva.com/comida/comida-oaxaquena-que-debes-probar/>.

³⁵² Cfr., Quintana, *op. cit.*, p. 228.

³⁵³ Cfr., Azar, *op. cit.*, p. 73.

³⁵⁴ *Idem.*

enriquecieron sus excelencias culinarias, se ve gran cantidad de puestos con pescados y mariscos frescos que, cocidos con chiles guajillo o enjitomatados, muestran lo exótico de su sabor. Los adobos como el mole están hechos a base de chiles anchos colorados y los pescados a la talla son untados y cocidos a las brasas. Las chilapitas son servidas con frijol o pollo desmenuzado o bien con crema de aguacate y chipotle. El pozole verde, preparado con pepitas de calabaza, maíz cacahuazintle, mariscos o puerco es consumido preferiblemente los jueves. Además, se pueden degustar los tamales de iguana y en días festivos el puerco o pollo con naranja y chile guajillo.³⁵⁵

En la región tarasca de Michoacán, las mujeres portan en sus mandiles pescados de río, corundas y uchepos, ricos tamales de elote cocidos con azúcar y envueltos en hojas de maíz, así como charales y pescados rebozados, como el blanco de Pátzcuaro. “Las enchiladas de plaza” son acompañadas de pollo. También son populares los ates y dulces a base de pastas de frutas, así como el chocolate batido con el molinillo y elaborado con agua, como lo hacían los antiguos indígenas, acompañado de churros y buñuelos.³⁵⁶

En este mismo estado, una de las tradiciones más conmemorativas que se retoman desde la época precolombina y sigue vigente hoy día es, sin duda, el día (o días) de muertos en Janitzio, que es una tradición que se cumple año con año los primeros dos días del mes de noviembre para establecer una comunicación entre los vivos y los muertos. Esta comunicación se da precisamente a través de los alimentos, con la comida que el difunto solía preferir, los cigarros que consumía o el alcohol que degustaba. Ya sea en los cementerios o en nichos especialmente diseñados para preparar las ofrendas, se mezcla la exquisitez de los aromas del chocolate, el atole, el pulque, el pan de muerto y toda una variedad

³⁵⁵ Cfr., Quintana, *op. cit.*, p. 228.

³⁵⁶ Cfr., *ibidem*, p. 229.

de guisados. Otros de los lugares más representativos y famosos de esta tradición son Mixquic, Malinalco, Oaxaca, San Andrés Chilac, entre otros.³⁵⁷

De acuerdo con Ávila Hernández *et. al.*, el gusto por el dulce, que data desde la época prehispánica, es tal, que “el mexicano lo asocia con la muerte y come su propia calavera y el pan que prepara para las festividades de muertos, [...] panes perfumados con agua de azahar o de anís forman parte del ritual gastronómico que año con año celebran los mexicanos”.³⁵⁸

En el centro del país, Guanajuato y Querétaro comparten una gastronomía semejante: “los nopales son cocidos en penca, los pichones se preparan en lodo, las enchiladas verdes y las tostadas de pata se degustan a cualquier hora y en el mercado, los vitroleros con escabeches de verduras hacen honor a los tamales de ceniza”.³⁵⁹

En la región Pacífico, al hablar de Jalisco la relación con el tequila es inmediata. Respecto a la riqueza tapatía, Quintana relata que

Los indígenas prehispánicos elaboraban el tequila de agave azul y lo disfrutaban durante los festejos. Hoy, al son del mariachi y las corridas de charros, las fiestas jaliscienses se celebran con una extensa lista de platillos: la birria tatemada, a base de carnero enchilado, aderezado con pimienta y cocido en herméticas ollas de barro; los frijoles charros preparados con frijol bayo, chile serrano, cilantro y tocino; los tamales salados y dulces envueltos en hojas de maíz; el pozole rojo de carne maciza con maíz cacahuazintle.³⁶⁰

Asimismo, rumbo al lago de Chapala, se puede disfrutar del pescado frito, el arroz blanco, los taquitos dorados, las enchiladas de comal, las tortitas de charales, las tortas ahogadas con lomo de puerco y bañadas con salsa de chile de árbol, los jugos de lima, el pan de birote y la jericalla. También en el mercado se

³⁵⁷ Dependiendo de la región del país, se cuentan con tradiciones alusivas a los días de los santos difuntos. Asimismo, al estar combinada la comida con la tradición religiosa, hace de ello un acto gastronómico religioso. *Cfr.*, INAH, CCGM, *op. cit.*, pp. 48 y 49.

³⁵⁸ Ávila Hernández, *op. cit.*, p. 21.

³⁵⁹ Quintana, *op. cit.* p. 229.

³⁶⁰ *Idem.*

encuentran las tortillas raspadas, que se utilizan para las flautas y cazuelas repletas de manitas de puerco en escabeche.³⁶¹

En lo que respecta a la península de Baja California, las langostas son asadas y servidas con arroz, frijoles y tortillas de harina de trigo. Las sopas de mariscos, las almejas chocolatas y las machacas de cabrilla y langosta forman parte de la excelsa lista culinaria.³⁶²

Llegando a los estados del norte, se ha hecho popular la frase “donde empieza la carne asada acaba la cultura”, pero la realidad es, en palabras de José Iturriaga, que los hábitos alimenticios de los españoles y de mestizos ya mexicanos se tuvieron que aclimatar a las tierras que arribaban, regiones semidesérticas o a veces en el mismo desierto y aun así la gastronomía de estos estados sigue siendo extraordinaria, ya que contrario a lo que se pudiera pensar, los desiertos tienen una riqueza ecológica nada despreciable. En el caso de estados como Sonora, tienen de ventaja el Mar de Cortés, que es considerado uno de los ecosistemas con mayor biodiversidad.³⁶³

En este sentido, Chihuahua, Sonora y Nuevo León, guardan los secretos de la Sierra Tarahumara. En esta región las carnes son de primera calidad y los lugareños las preparan de diversas maneras. El cabrito es uno de los platos con más tradición. Las carnes se acompañan con tortillas de harina, legado de los sefarditas que allí se asentaron.³⁶⁴

Además, no hay que olvidar que la frontera norte de México y el sur de Estados Unidos comparten raíces gastronómicas comunes, esta región gastronómica es la que más se ha extendido a nivel mundial a través de los burritos y los tacos de carne asada sobre tortilla de harina, cabe mencionar que la tortillería más grande del mundo se encuentra en Los Ángeles, donde la venta principal no es al menudeo, sino que abastecen autoservicios, en algunos casos

³⁶¹ Cfr., *ibidem*. p. 230.

³⁶² Cfr., *ibidem*. p. 231.

³⁶³ Cfr., José N. Iturriaga, “Cocina mexicana y cultura. Raíces gastronómicas comunes del norte de México y sur de Estados Unidos”, en *Itinerarios culturales y rutas del patrimonio*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 15, p. 233.

³⁶⁴ Cfr., Quintana, *op. cit.*, p. 231.

varias veces al día, para que las tortillas empacadas estén calientes³⁶⁵. Por lo anterior, Cristina Padilla considera necesario identificar a las distintas asociaciones e instituciones que en ambos lados trabajan en y para la cultura, con el objetivo de sumar esfuerzos para la difusión y conservación e la gastronomía mexicana.³⁶⁶

Por la forma de preparar los alimentos, Alfonso Alfaro describe que “cada gesto ante el metate o el comal o el molcajete, cada gesto ante la estufa o el fogón, aparentemente mecánicos o ancestrales, son actos únicos que imponen a los guisos marcas sutiles que sólo la piel viva es capaz de descifrar; y así, en la secreta oscuridad de la boca, oscuridad húmeda y cálida, el varón recibe y el amante reconoce”.³⁶⁷

Po otro lado, la gastronomía mexicana también se ha visto reflejada en las artes, por ejemplo, dos de las obras más sobresalientes de la arquitectura mexicana que fueron construidas por Luis Barragán en el siglo XX son espacios consagrados a la celebración de la gastronomía: el comedor de la casa Gilardy y la capilla de las RR. MM. Capuchinas de Tlalpan, mostrando una sintonía entre el arte y la cultura popular.³⁶⁸

Si de cultura popular se habla, el uso de la gastronomía en el refranero mexicano no se hace esperar. Aquí unos ejemplos: *Almuerza bien, come más, cena poco y vivirás; Si el nevero es barrigón, pide nieve de limón; Al nopal, planta como ninguna, se le ve sólo cuando tiene tunas; A la olla que hierve, las moscas no se le acercan; Gente que piensa y cocina, no se encuentra en cada esquina; A comer, Matías, de esto que no hay todos los días; Nunca será cabal la educación de la gente, si no sabe cocinar, comer y verse prudente.*³⁶⁹

³⁶⁵ Cfr., Iturriaga, 2015, *op. cit.*, p. 192.

³⁶⁶ Cristina Padilla Dieste (2006), “Cuatro preguntas y cuatro acciones. La confluencia de cocinas regionales en la frontera norte”, en *Itinerarios culturales y rutas del patrimonio*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 15, p. 243.

³⁶⁷ Alfaro, *op. cit.*, p. 57.

³⁶⁸ Cfr., *ibidem*, p. 64.

³⁶⁹ Cfr., Azar, *op. cit.*, p. 73.

3.2. Inscripción ante el patrimonio cultural de la humanidad de la UNESCO

México, al ser parte de los cinco convenios de la UNESCO sobre patrimonio cultural material e inmaterial de la humanidad ha solicitado la inscripción de vastos elementos característicos de la cultura nacional. A continuación, se presenta una lista de ellos, en orden cualitativo y cronológico.

Patrimonio cultural material:

1. Centro histórico de México y Xochimilco (1987).
2. Centro histórico de Oaxaca y zona arqueológica de Monte Albán(1987).
3. Centro histórico de Puebla (1987).
4. Ciudad prehispánica de Teotihuacán (1987).
5. Ciudad prehispánica y parque nacional de Palenque (1987).
6. Ciudad histórica de Guanajuato y minas adyacentes (1988).
7. Ciudad prehispánica de Chichén-Itzá (1988).
8. Centro histórico de Morelia (1991).
9. Ciudad prehispánica de El Tajín (1992).
10. Centro histórico de Zacatecas (1993).
11. Pinturas rupestres de la Sierra de San Francisco (1993).
12. Primeros monasterios del siglo XVI en las laderas del Popocatepetl (1994).
13. Ciudad prehispánica de Uxmal (1996).
14. Zona de monumentos históricos de Querétaro (1996).
15. Hospicio Cabañas de Guadalajara (1997).
16. Zona arqueológica de Paquimé (Casas Grandes) (1998).
17. Zona de monumentos históricos de Tlacotalpán (1998).
18. Ciudad histórica fortificada de Campeche (1999).
19. Zona de monumentos arqueológicos de Xochicalco (1999).
20. Ciudad antigua maya y bosques tropicales protegidos de Calkmul, Campeche (2002)³⁷⁰.
21. Misiones franciscanas de la Sierra Gorda de Querétaro (2003).
22. Casa-Taller de Luis Barragán (2004).
23. Paisaje de agaves y antiguas instalaciones industriales de Tequila (2006).
24. Campus central de la Ciudad Universitaria de la Universidad Nacional Autónoma de México (2007).
25. Villa Protectora de San Miguel el Grande y Santuario de Jesús Nazareno de Atotonilco (2008).

³⁷⁰ Este patrimonio es considerado como mixto en la lista de patrimonio mundial de la UNESCO, ya que contempla tanto elementos naturales como culturales-materiales.

26. Camino Real de Tierra Adentro (2010).
27. Cuevas prehistóricas de Yagul y Mitla en los Valles Centrales de Oaxaca (2010).
28. Sistema hidráulico del acueducto del Padre Tembleque (2015).

Patrimonio natural:

29. Sian Ka'an (1987).
30. Santuario de ballenas de El Vizcaíno (1993).
31. Islas y áreas protegidas del Golfo de California (2005).
32. Reserva de biosfera de la mariposa monarca (2008).
33. Reserva de biosfera El Pinacate y Gran Desierto de Altar (2013).
34. Archipiélago de Revillagigedo (2016).

En lo que respecta a la salvaguardia del patrimonio cultural y natural, referido a la Convención de 1972, fue hasta 15 años después que México obtuvo sus primeros registros tanto natural (Sian Ka'an) como culturales (el centro histórico de México y Xochimilco, el centro histórico de Oaxaca y zona arqueológica de Monte Albán, el centro histórico de Puebla y la ciudad prehispánica de Teotihuacán) en 1987. Desde entonces han ido sumándose continuamente los patrimonios de la nación, los cuales han colocado a México actualmente como el país de América Latina con más reconocimientos y el sexto a nivel mundial, detrás de Italia, España, China, Francia y Alemania, al contar con 34 propiedades inscritas³⁷¹.

Una vez ratificada la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial* en 2005, México ha inscrito 7 expresiones culturales en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, entre dichas expresiones se encuentran:

1. Las fiestas indígenas dedicadas a los muertos (2008).
2. Lugares de memoria y tradiciones vivas de los otomí-chichimecas de Tolimán: la Peña de Bernal, guardiana de un territorio sagrado (2009).
3. La ceremonia ritual de los Voladores (2009).

³⁷¹ Además de las inscritas, México cuenta con 23 propiedades consideradas en la lista tentativa para su futuro registro. *Cfr.*, UNESCO, Patrimonio Mundial, disponible en <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/world-heritage/>.

4. Los parachicos en la fiesta tradicional de enero de Chiapa de Corzo (2010).
5. La pirekua, canto tradicional de los p'urhépechas (2010).
6. La cocina tradicional mexicana: cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán (2010).
7. El mariachi: música de cuerdas, canto y trompeta (2011).

Aunque en la lista referida se encuentran inscritos 229 elementos a nivel mundial, estos 7 dejan a México, al igual que Colombia, como los países de América Latina con el mayor número de manifestaciones inscritas y reconocidas³⁷², algo que podría considerarse decepcionante si se toma en cuenta la gran diversidad cultural con la que cuenta la región.

Con base en los elementos que caracterizan a la gastronomía mexicana, puente de saberes y tradiciones que se transmiten de generación en generación y tomando en cuenta que forma parte de nuestra identidad, en 2004 se presentó ante la UNESCO la primer propuesta para incluirla en la lista del patrimonio mundial de la humanidad.

3.2.1. Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos

En 1996 se celebró el primer Encuentro Internacional sobre Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo en América Latina y el Caribe en la Habana, Cuba, donde “surgieron las primeras propuestas para el reconocimiento de las prácticas culinarias, como expresión de un patrimonio vivo y dinámico, que ligara, además, a la cultura con otras áreas prioritarias de desarrollo”.³⁷³

En 1998 un grupo multidisciplinario de especialistas en gastronomía mexicana, entre ellos antropólogos, historiadores, sociólogos, empresarios,

³⁷² Cfr., UNESCO, Patrimonio inmaterial, en *Oficina de la UNESCO en México*, disponible en <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>.

³⁷³ Claudia Ramírez Blas, Grissel Gutiérrez y Dennise González (febrero-marzo 2011), “Cocina Tradicional Mexicana: Patrimonio Cultural de la Humanidad. Y después del nombramiento, ¿qué? El reto de su salvaguarda”, en *A la Carta*, Reporte Especial, p. 8.

cocineros, docentes y técnicos, formaron lo que después se conocería como el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. A través de reuniones, congresos y proyectos, este grupo de expertos ha acumulado experiencias colectivas gracias a la calidad de trabajo y trayectoria profesional de cada uno de sus miembros.

De 1999 a 2004 se llevaron a cabo seis congresos internacionales sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en Puebla. Durante el congreso sobre patrimonio cultural y gastronomía celebrado en 2001, Rafael Antillón hizo mención sobre el descuido que el estudio de la gastronomía había tenido hasta años recientes, ya que aunque se reconocía su carácter representativo de las tradiciones más antiguas de los pueblos, su prestigio no era excesivo, entre otras cosas porque a la alimentación, fuera de determinados círculos, no se le otorgaba excesiva importancia y mucho menos al estudio de sus pautas o al análisis de los diferentes estilos culinarios existentes.³⁷⁴

Asimismo, recalcó el trabajo que se tenía por hacer a la hora de reivindicar la gastronomía mexicana, que lleva ya mucho tiempo triunfando en todo el mundo, considerando que incluso los restaurantes mexicanos se miraban en el espejo de los italianos y su extensión era desde hace tiempo por los cuatro rincones del planeta, a pesar de que las nuevas generaciones de cocineros locales han estado a través del tiempo contribuyendo a incorporar un componente de modernidad en las fórmulas tradicionales, mejorando un recetario que ya era espléndido y que ha influido sobre otras gastronomías vecinas; lo que, enfatizaba, que la gastronomía mexicana debía ser reconocida a nivel mundial.³⁷⁵

Un año más tarde en el Cuarto Congreso de Puebla, Claudia Ramírez, Grissel Gutiérrez y Dennise González apuntan que “se consolidó un esquema teórico y se convocó a especialistas, a instituciones académicas y a organizaciones vinculadas con la gastronomía mexicana para iniciar la

³⁷⁴ Cfr., Rafael Ansón Oliart (2002), “Cultura, turismo y gastronomía”, en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I, Patrimonio Cultural y Turismo*, Cuadernos, p. 100.

³⁷⁵ Cfr., *ibídem*, p. 101.

preparación de la candidatura que incluyera el planteamiento acerca del sistema cultural alimentario de los mexicanos, en el marco de la reflexión sobre el patrimonio oral intangible”.³⁷⁶

Por otro lado, previo a la Convención de la UNESCO de 2003, en México ya se había discutido el tema sobre los problemas técnicos y legales que subyacen al registro de la danza, la música, las partituras e instrumentos musicales, los vestuarios y las tradiciones culinarias propias de cada una de las regiones del país. El INAH junto con organismos de la sociedad civil se han encargado de delimitar la naturaleza del patrimonio de la nación y determinar las medidas que podrían resultar mejores para identificar, investigar, registrar y salvaguardar el patrimonio inmaterial de la nación, el cual es caracterizado por su dinamismo, transformación y capacidad de adaptación ante contextos socio-históricos específicos, debido, principalmente, a que su surgimiento y reproducción se relaciona directamente con la existencia de colectividades.³⁷⁷

La postura de México por parte del INAH después de la Convención de 2003 incluyó cuatro aspectos primordiales:

1. El reconocimiento de la importancia de la Convención como un instrumento de protección y salvaguardia del patrimonio cultural ante los procesos actuales de saqueo y expropiación de las culturas locales y el empobrecimiento de la diversidad cultural en México;
2. El destacamento de la relevancia de que México fuese signatario de dicha Convención, con lo cual, se promoviera la generación e implementación de políticas públicas y acciones de la sociedad civil con el fin de identificar, registrar, valorar, dar seguimiento y salvaguardar el patrimonio cultural, en este caso, inmaterial;
3. El pronunciamiento pertinente para que los conceptos y procedimientos por la UNESCO se apliquen creativamente, de acuerdo con las condiciones socioeconómicas, culturales y legales de México; y

³⁷⁶ Cfr., Ramírez, Gutiérrez y González, *op. cit.*, p. 9.

³⁷⁷ Cfr., Valderrama y Wachter (coords.), *op. cit.*, p. 13.

4. La necesidad de tomar en cuenta que el concepto de patrimonio cultural ha variado a través de los años y, por lo tanto, era necesario un nuevo pronunciamiento oficial.³⁷⁸

Respecto al último punto, la Declaración de México emitida en el marco de la Conferencia Mundial Sobre Políticas Culturales de 1982 incluía el reconocimiento tanto de las obras maestras materiales como de las no materiales que expresaran su creatividad, como las lenguas, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte, así como los archivos y bibliotecas. Sin embargo, después de 2003 fue necesario actualizar y ampliar el reconocimiento hacia los monumentos, y zonas arqueológicas y panteológicas, tales como los paisajes culturales, los lugares sagrados y rutas de peregrinación; la música popular y sus intérpretes, las tradiciones orales, los sistemas agrícolas tradicionales (por ejemplo, la chinampa), las tradiciones culinarias, las artesanías y otras modalidades del patrimonio.³⁷⁹

En 2004 los miembros del Conservatorio prepararon el expediente "Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos". El INAH, la Comisión Mexicana de Cooperación con la UNESCO (CONALMEX) y la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE) presentaron el expediente ante el organismo de Naciones Unidas para reconocer a la gastronomía mexicana como parte del patrimonio cultural de la humanidad, con el apoyo y seguimiento de la Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), a cargo de Gloria López.

La meta de este proyecto era la preservación y promoción del patrimonio tradicional culinario tomando al maíz como eje vertebral del sistema alimentario cultural de los mexicanos. Para su aplicación, se tomaron en cuenta localidades de los estados de Oaxaca, Puebla y Michoacán y se determinó que una cocina sería reconocida como patrimonio inmaterial con base en tres criterios: su relación

³⁷⁸ *Ibidem*, p. 19.

³⁷⁹ *Cfr.*, *ibidem*, p. 20.

con alguna concepción del mundo, su profundidad histórica y su diferenciación cultural.³⁸⁰

México fue el primer país en presentar la consideración de su gastronomía como parte de la lista de salvaguardia del patrimonio inmaterial. Entre el 20 y 24 de noviembre el jurado se reunió para examinar 64 candidaturas nacionales y multinacionales presentadas por 74 Estados. Dentro de los examinadores se presume estuvieron el escritor mexicano Carlos Fuentes y el alto funcionario brasileño Antonio Augusto Arantes, mientras que la presidenta del jurado fue la princesa jordana Basma Bint Talal. De las 64 candidaturas se aprobaron únicamente 43 obras maestras, entre ellas, el “Ramlila”, representación tradicional del *Ramayana* (India), el teatro *kabuki* (Japón), la mascarada de los *makishi* (Zambia) y la samba de roda (Brasil), pero no la gastronomía mexicana.

Guy Rozat Dupeyron presentó un análisis sobre los posibles rechazos entre los cuales sobresale la incompreensión por ser la primera vez que un Estado presentaba una solicitud gastronómica para formar parte del patrimonio mundial, lo cual, de acuerdo con información de *Notimex*, debió sorprender a los miembros de la comisión y expertos de la UNESCO, quienes no supieron entender la magnitud de la propuesta³⁸¹, argumento con el cual concordó la presidenta del Conservatorio, Gloria López, al sustentar que el expediente mexicano no fue valorado por expertos.³⁸²

No obstante, con el paso del tiempo y las críticas a la propuesta mexicana se encontró que el rechazo fue por presentar un expediente con evidencia antropológica prioritariamente y no se sustentó la necesidad de defender el valor

³⁸⁰ Cfr., Cristina Barros (2005), “Justificación: argumentación técnica”, *Pueblo de maíz. La Cocina ancestral de México*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 10, p. 33.

³⁸¹ Cfr., Guy Rozat Dupeyron, “Crónica de un fracaso anunciado: la comida mexicana como patrimonio de la humanidad”, en Carmen Morales Valderrama y Mette Marie Warcher (coords.), *op. cit.*, p. 106.

³⁸² Cfr., Alberto Nájjar (25/09/2009), “Cocina mexicana, ¿patrimonio cultural?”, en *BBC Mundo*, disponible en http://www.bbc.com/mundo/ciencia_tecnologia/2009/09/090925_2227_mexico_cocina_gm.shtml.

simbólico y ritual que representa el ancestral cultivo del maíz, base de la dieta mexicana, ni la evolución que ha tenido todo el proceso gastronómico³⁸³.

3.2.2. La cocina mexicana tradicional: cultura ancestral, comunitaria y vigente. El Paradigma de Michoacán

El 16 de noviembre de 2010, durante la Quinta Reunión del Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en Nairobi, Kenia, se incluyó a la gastronomía mexicana como parte de la salvaguardia, en cuya ocasión también se presentaron las candidaturas de los gobiernos de Corea del Sur, Perú, Francia y Croacia, logrando las dos últimas también el reconocimiento, aunque ningún nombramiento fue tan emotivo y celebrado como el de la cocina mexicana cuando, al momento del otorgamiento, la sala de sesiones se alegró con la presencia de un grupo de cocineras con sus atuendos tradicionales.³⁸⁴

Al respecto, la UNESCO emitió la siguiente declaratoria:

La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recolección de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de manjares [...] El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos [...] Se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias [...] Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad en el ámbito nacional, regional y local.³⁸⁵

³⁸³ Cfr., INAH, CCGM, *op. cit.*, pp. 107 y 108; Nájjar, *op. cit.*

³⁸⁴ Cfr., Nájjar, *op. cit.*

³⁸⁵ INAH, CCGM, *op. cit.*, p. 11.

Antonina González³⁸⁶, María Inés Dimas, Amparo Cervantes, Margarita Morales, Yadira Mejía, Estelina Solorio, Benedicta Alejo, Bertha Cruz, Juana Bravo, Timotea Rangel, Olga Anguiano, Paulita Alfaro, Esperanza Galván, Camen Vidales, Victoria González, Basilia Amezcua, Pánfila Beltrán y varias decenas más de cocineras y cocineros tradicionales de Michoacán fueron piedra angular en la nominación de la cocina tradicional mexicana, en conjunto declararon lo siguiente:

La cocina michoacana es producto de la riqueza cultural y de los recursos naturales que hay en su territorio. Es el resultado de la mezcla de culturas de pueblos originarios y de otros que fueron conquistadores, de nuevas formas y sabores que los migrantes han traído a estos lugares

Como patrimonio cultural reconocemos en nuestros saberes culinarios las herencias y la creatividad de nuestros ancestros y los de nuestras hijas que han aprendido las prácticas y conocimientos que nos vinculan e identifican como comunidad con la naturaleza y con la cultura de nuestro pueblo.

Nosotras, herederas de tradiciones y de culturas milenarias que le dan sentido a nuestras vidas, reconocemos a la cocina tradicional michoacana como un patrimonio que debemos preservar para nuestros hijos, como vehículo para asegurar la salud de la familia, como un medio para la conservación de las relaciones sociales que se establecen a través del *paranguas* y de las formas de vida de nuestra comunidad y para el equilibrio del medio ambiente.

Para ello, estando reunidas en la Ciudad de Morelia, Michoacán, el día 4 de diciembre de 2009, en el marco del VI Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán, manifestamos nuestro conocimiento libre, previo e informado para la presentación de la candidatura de “La Cocina Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El paradigma de Michoacán” para su postulación a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.³⁸⁷

El reconocimiento más importante del nombramiento, más que para las dependencias del gobierno mexicano que apoyaron el proyecto o para el Conservatorio de Cultura Gastronómica Mexicana, fue para estas cocineras

³⁸⁶ Antonina ha obtenido diversos reconocimientos por sus platillos que se caracterizan por utilizar productos locales y saludables, pero esta experiencia también ha representado un cambio personal, ahora habla de su cocina como parte de un rescate de saberes y platillos tradicionales, de la importancia de la innovación y la transmisión de los conocimientos. *Cfr.*, Andrés López Ojeda (2015), “De la celebración y el reconocimiento de la gastronomía mexicana”, en *Políticas Culturales*, Patrimonio Cultural y Turismo, Secretaría de Cultura, disponible en <http://politicasculturales.com.mx/2015/reconocimiento.html>.

³⁸⁷ Antonina González Alejandro (04/12/2009) *et. al.*, *Declaratoria de las cocineras tradicionales para el reconocimiento de la cocina tradicional michoacana como patrimonio cultural inmaterial*, Gobierno del Estado de Michoacán, CCGM, p. 1.

tradicionales, que representaron a un sinnúmero de homónimas en el país y que asistieron como las verdaderas guardianas de la tradición culinaria existente en las innumerables comunidades de la geografía mexicana, haciendo demostraciones de sus saberes a través de platillos espectaculares, producto de su alquimia, de su imaginación y de su herencia. En palabras de Andrés López Ojeda, basta escucharlas cómo hablan para saber que la comida y la gastronomía ha servido como un camino para la autoafirmación personal, de género, cultural e identitaria, así como recurso económico, sobre todo porque para aquellas que provienen de contextos empobrecidos, de alta marginalidad, discriminatorios y machistas que, de hecho, caracterizan todavía a un buen número de comunidades en México.³⁸⁸

Motivos sobran en 2010, en este sentido, para sentir la emoción del reconocimiento por ser un tema de tanta proximidad a la sociedad, además, México se colmó de motivos patrios por doquier debido a los festejos del Bicentenario de la Independencia y Centenario de la Revolución, por lo que este nombramiento junto con el de *Los parachicos en la fiesta tradicional de enero de Chiapa de Corzo* y *La pirekua, canto tradicional de los p'urhépechas*, que también fueron reconocidos como patrimonio cultural intangible, cerraron con broche de oro los festejos.

En palabras de Iturriaga, fueron la antigüedad, la continuidad y permanencia hasta la actualidad, la cobertura geográfica y cobertura poblacional, así como el carácter cotidiano y festivo de la cocina tradicional mexicana, los criterios que la UNESCO destacó para otorgar el nombramiento.³⁸⁹ No obstante, el camino fue más largo incluso que la primera vez.

Posterior a la postulación de 2004, se celebraron hasta 2010 siete encuentros, cuyos trabajos giraron en torno a la Cocina Tradicional de Michoacán, en donde se llevaron al ámbito específico y a la praxis las grandes líneas y planteamientos teóricos surgidos en otros foros y trabajos de investigación, donde un evento de trascendencia internacional fue el seminario internacional celebrado

³⁸⁸ Cfr., Ojeda, 2015, *op. cit.*

³⁸⁹ Cfr., Iturriaga (2015), *op. cit.*, p. 185.

en la ciudad de Campeche “La cocina tradicional como patrimonio cultural; criterios y definiciones” en 2008, donde se logró la decantación del proyecto mexicano para la postulación de su candidatura, misma que la UNESCO aprovechó posteriormente para la conformación de sus criterios sobre temas referentes a las culturas culinarias.³⁹⁰

La candidatura se presentó el 28 de septiembre de 2009 en la reunión del Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, en Abu Dabi, Emiratos Árabes Unidos. El expediente presentado se elaboró durante tres años y se tituló “La cocina mexicana tradicional: cultura ancestral, comunitaria y vigente. El Paradigma de Michoacán”. En él se incluyeron proyectos especiales para conservar recetas de cocina indígena, especialmente la etnia purépecha, donde se mantienen recetas y utensilios de la era prehispánica. Además, recordando que, tras el nombramiento, el gobierno mexicano debía comprometerse a conservar su cocina tradicional, el INAH ofreció un plan de acción entre gobierno y organizaciones de la sociedad civil para trabajar juntos en ello.³⁹¹

Ante el desconocimiento popular de los criterios de la Convención de 2003, el director del INAH, Alfonso de María y Campos, aclaró que fue la cocina tradicional mexicana el objeto de la inscripción en la lista representativa del patrimonio cultural de la UNESCO y no únicamente la de Michoacán. Sin embargo, por razones técnicas, el formulario exigió presentar un estudio de caso sobre acciones concretas realizadas en favor de la preservación del patrimonio culinario de alguna localidad, lo cual requirió el testimonio firmado de la participación directa de las cocinas de manera colectiva e individual como portadoras de las tradiciones que se pretende poner bajo las medidas de salvaguardia. De ahí que se propusiera como ejemplo el programa de Cocineras de Michoacán, desarrollado a lo largo de los últimos siete años y cuyas

³⁹⁰ Cfr., INAH, CCGM, *op. cit.*, pp. 12 y 13.

³⁹¹ Cfr., Nájjar, *op. cit.*

experiencias podrían servir, eventualmente como modelo para adaptarlo al resto del país.³⁹²

Las medidas de salvaguardia propuestas en el proyecto se dividieron en tres prioridades. La primera de ellas fue el establecimiento de pequeñas empresas dotas de formación administrativa, de higiene y mercadotecnia en la ruta cultural y turística Don Vasco, en el estado de Michoacán, con el objetivo de desarrollar y proporcionar el modelo de las cocineras tradicionales que se aplicará al resto de los centros culinarios del país que se encuentran ante graves desafíos como Oaxaca, Puebla, la Huasteca, Chiapas, Yucatán, Campeche, Tabasco y Valle de México.³⁹³

La segunda prioridad está enfocada hacia centros culinarios con un alto nivel de autenticidad y conservación, pero que necesitan el reconocimiento y auto-evaluación a través de proyectos de asistencia comunitaria, salvaguarda de recetas de las prácticas tradiciones, investigaciones y estudios de las cadenas alimentarias locales, con el objetivo de posicionar a las cocinas, a fin de que se promuevan y contribuyan al desarrollo económico y cultural de las comunidades en lugares como Jalisco, Nayarit, Colima, Sinaloa, El Bajío (Guanajuato y Querétaro), Durango, Zacatecas, Guerrero, Hidalgo, Tlaxcala y Morelos.³⁹⁴

En cuanto a la prioridad tres, su atención se centra en sitios con necesidad de medidas de rescate, salvaguarda y evaluación a través de la memoria y el recuerdo de los conocimientos tradicionales de investigación y transferencia de conocimientos, a fin de encontrar una auto-imagen de identidad, de valores y apreciación de las cocinas locales, siendo Quintana Roo, Baja California, Baja California Sur, Sonora, Chihuahua, Coahuila, Nuevo León y Aguascalientes, las que presentan dichas características.³⁹⁵

³⁹² Cfr., Ángel Vargas y Ericka Montaña (17/11/2010), "Comida mexicana, patrimonio inmaterial de la humanidad" en *La Jornada*, p. 2.

³⁹³ Cfr., UNESCO (2009), *Nomination file no. 004000 for Inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage 2010*, p. 9.

³⁹⁴ Cfr., *idem*.

³⁹⁵ Cfr., *idem*.

Además de las medidas de salvaguardia que justificaron la necesidad del nombramiento, otros criterios de la Convención que se tuvieron que cumplir fue la exigencia de que el elemento inscrito hubiese sido transmitido como herencia generacional, desde tiempo antiguo y que siguiese vigente; que representase un factor fundamental de identidad cultural y de cohesión social; y que contribuyese al desarrollo de la comunidad y al diálogo de ésta con el resto de los grupos sociales.³⁹⁶

Un año más tarde, con algunos miembros del Conservatorio, viajó a Nairobi, Kenia, un grupo de profesionales de la cocina que se encargó de presentar una semana gastronómica mexicana a los asistentes de la reunión de la UNESCO y al público local. Ésta se llevó a cabo en el Hotel Intercontinental de Nairobi y se dividió en tres presentaciones distintas.

La primera consistió en una cena de gala ofrecida a los miembros del Comité Intersecretarial para la Salvaguardia de los Patrimonios Culturales Inmateriales de la Humanidad de la UNESCO, así como al cuerpo diplomático acreditado en Kenia, donde participó el Embajador de México en Kenia, Luis Javier Campuzano Piña. En este evento un contingente de reconocidos chefs (miembros del Conservatorio) y cocineras tradicionales se encargaron de preparar ejemplos gastronómicos de comida regional mexicana.³⁹⁷

La segunda presentación consistió en la simulación de un mercado popular típico mexicano, en cual se ofrecieron antojitos a base de maíz, el frijol y el chile, y algunos platillos especiales a cargo de chefs, a saber:

[...] el *ha sikil pak*, las tostadas de verduritas al chileajo, el chileatole de hongos, la minilla, el pescado a la veracruzana, *el mogo mogo*, el arroz y los frijoles de

³⁹⁶ Cfr., CCGM, “Quiénes Somos” en *Conservatorio de la Cultura Gastronómica*, disponible en <http://www.ccgmm.mx/ccgm/quienes-somos/>.

³⁹⁷ Cfr., Jorge Rueda Sousa (noviembre 2010), “Actividades de promoción de productos agropecuarios en el marco del Reconocimiento de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Inmaterial Cultural de la Humanidad que tuvo lugar durante la 5ta Sesión Intersecretarial para la Salvaguarda de los Patrimonios Culturales Inmateriales de la Humanidad de la UNESCO”, en *Consejería Agropecuaria de México para Europa, Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)*, p. 2.

Ricardo Muñoz Zurita; los charales secos, las gorditas de pipián norteño con carne de puerco y vegetales, los taquitos de carne seca con salsa de chile colorado, el tamalito norteño y el tamal de frijol de Margarita Carrillo de Salinas; las ensaladas de verduras y frutas, el mole de olla vegetariano, el aguachile y el mixiote vegetariano de Enrique Olvera; las gorditas queretanas, el caldo de camarón, las carnitas y el mixiote de carnero a las hierbas mexicanas de Gerardo Vázquez; las chilapitas y el mole verde de Elsa Kahlo; el churipu de Michoacán; las aguas frescas de sabores mexicanos de Ana María González Arroyo; el pico de gallo de José Miguel García; el pescado entero con adobos yucatecos de Gerardo Vázquez y Ana María González; la cazuelita de tamal con mole de Margarita Carrillo de Salinas y Elsa Kahlo, y la cochinita pibil de Ana María González y Elsa Kahlo.³⁹⁸

Por último, la tercera presentación se llevó a cabo bajo el nombre de “Semana Mexicana”, donde los habitantes kenianos, turistas y huéspedes del Hotel Intercontinental estuvieron degustando diferentes platillos con base en un menú que incluyó entradas, platos fuertes y postres, diferentes para cada día. Entre los principales estuvieron “los moles negro, coloradito y amarillo de Oaxaca; el mole de Morelia; el mole Poblano; el mole de Xico (Veracruz); las carnes en Pibil; diversidad de ensaladas, salsas y guacamoles elaborados con productos de la tierra mexicana, y una gran variedad de dulcería tradicional.”³⁹⁹

Cabe destacar que, en esta ocasión el Conservatorio estuvo apoyado oficialmente por la Dirección General de Cooperación Educativa y Cultural de la SRE, La Dirección de Patrimonio Mundial del INAH, la Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios (ASERCA) y el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos órganos desconcentrados de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), ProMéxico, el Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART), el Consejo de Promoción Turística de México (CPTM) y el gobierno de Michoacán.⁴⁰⁰

³⁹⁸ Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (2010-2011), “Muestra gastronómica en Nairobi en el Marco de la postulación de la gastronomía mexicana como patrimonio intangible de la humanidad”, en *Proyecto de Promoción, Programa de eventos y exposiciones*, p. 3.

³⁹⁹ *Idem.*

⁴⁰⁰ *Cfr.*, Rueda Sousa, op. cit. p. 4

Asimismo, se contó con el patrocinio de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera, el Consejo Regulador del Tequila, La Universidad del Claustro de Sor Juana, el restaurante El Tajín, Larousse y, por supuesto, empresas que se dedican a la producción, exportación y comercialización de alimentos y bebidas mexicanas como Grupo Gruma⁴⁰¹, Grupo Hérdez, Vinos L.A. Cetto, Mezcal Jacarandoso, Los Rancheros y Nopalito'z.⁴⁰²

En palabras de Gloria López, la gastronomía mexicana fue considerada como patrimonio por la UNESCO ya que ésta demuestra antigüedad y continuidad histórica, así como un papel principal como elemento de identidad y cohesión para el pueblo mexicano; debido a que es de elaboración colectiva, que se apoya en productos originarios de su tierra y presume una gran creatividad en sus cocineros, mismos que a lo largo de los siglos la han ido perfeccionando. También combina técnicas contemporáneas que le otorgan el carácter de innovación y adaptación constante, gracias a lo cual ha logrado conservarse y permanecer a lo largo de varias generaciones.⁴⁰³

Ahora, una vez lograda la inscripción del bien cultural, cabe destacar que, además del reconocimiento y honor que representa la distinción de la gastronomía mexicana como parte de la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de la UNESCO, México, como parte de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, está obligado a cumplir con los siguientes puntos:

[...]el Estado Parte se compromete a adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del Patrimonio concernido mediante un plan de acción que incluye medidas de rescate, salvaguardia y promoción, según un plan territorial que prevé programas para la transmisión de conocimientos, la capacitación, la adecuación de los planes educativos, la innovación y la inserción

⁴⁰¹ El apoyo de Grupo Gruma fue motivo de crítica tras el nombramiento del reconocimiento de la cocina tradicional mexicana, debido a ser una de las principales empresas que promueve las semillas transgénicas en el mundo, algo contradictorio si se trata de preservar la originalidad de las raíces de la comida mexicana, aunque cabe recordar que los alimentos transgénicos en territorio nacional están prohibidos.

⁴⁰² Cfr., Rueda Sousa, op. cit. p. 4

⁴⁰³ Cfr., Elena Fernández (10/12/2016), "Cómo llegó la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad" en *Revista Forbes*, disponible en: <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>.

en los circuitos locales, estatales y nacionales de las prácticas que fortalezcan a los portadores de las tradiciones culinarias de las que deriva toda la cocina mexicana en la actualidad. Se trata ante todo de la preservación de las raíces sobre las que se apoya todo el edificio de la rica gastronomía mexicana.⁴⁰⁴

Por lo tanto, de acuerdo a la Convención y al CCGM, al gobierno mexicano le toca diseñar políticas de apoyo a la producción de alimentos, a la creación de condiciones para que las cocineras de las comunidades conviertan su actividad en un medio de vida digno que las haga partícipes en los procesos de desarrollo local y regional, para que la cocina mexicana y toda la cadena productiva que la sustenta se convierta en un factor decisivo en la creación de riqueza en beneficio del país, así como en un elemento fundamental en la imagen cultural y turística que de éste se difunde hacia el exterior, entre otros.⁴⁰⁵

No obstante, la responsabilidad no es únicamente del gobierno mexicano; por su parte, a la sociedad civil organizada y al sector privado, de acuerdo con la UNESCO, les corresponde colaborar en la sensibilización acerca de la necesidad de la preservación del bien patrimonial y en el fortalecimiento de las capacidades de los portadores de las tradiciones y los saberes, para que en conjunto sirva para informar al mundo entero, no sólo a los mexicanos, de la riqueza gastronómica que vive en nuestro territorio.⁴⁰⁶

Finalmente, algunas controversias, más en el sentido de verdades incómodas, también salieron a la luz con el nombramiento de la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por el poco conocimiento que se tiene sobre el compromiso que conlleva el reconocimiento y por la parafernalia que los medios de comunicación hicieron de ello.

Ciro Carballo, coordinador de cultura de la oficina de la UNESCO en México comentó que no es un premio, sino un compromiso que adquiere el Estado mexicano, al ser ahora su gastronomía parte de la convención de patrimonio cultural inmaterial, no nada más con el organismo de Naciones Unidas sino con

⁴⁰⁴ CCGM, *op. cit.*

⁴⁰⁵ *Ibidem.*

⁴⁰⁶ *Cfr., ibidem; Rampirez, Gutiérrez y González, op. cit., p. 8.*

los actores que desarrollan los proyectos para su salvaguardia. Además, en palabras del chef Ricardo Muñoz Zurita, el nombramiento otorgado es revocable y se puede perder si el gobierno no pone atención a lo que se comprometió.⁴⁰⁷

Asimismo, Carballo considera que no es la cocina mexicana como tal la que se reconoció, sino la tradición de producción, preparación y uso, incluyendo los rituales o festivales de la cultura tradicional mexicana en las comunidades que lo practican, donde una de las amenazas más peligrosas para el desarrollo sustentable de las comunidades es que se haga de esto un *marketing* turístico.⁴⁰⁸

Por su parte, Diana Kennedy, reconocida como autoridad de la cocina mexicana al haber escrito 9 libros sobre la materia, fue aún más tajante al criticar que se le otorgó el reconocimiento a una cocina que no tiene ingredientes. Un argumento a considerar si se toma en cuenta la importación de productos como el chile guajillo y el chile de árbol procedente de China o como la flor de Jamaica de Yemen, situaciones que se dan cuando las relaciones comerciales se vuelven cada vez más internacionales y los costos de producción en el extranjero son más baratos y competitivos que los nacionales⁴⁰⁹. Por esto mismo es que se buscó y se otorgó el reconocimiento de salvaguarda, porque la cocina tradicional mexicana es vulnerable ante los efectos de la globalización, de ahí que se necesitan acciones reflejadas en proyectos e incluso políticas públicas para su preservación.

⁴⁰⁷ Cfr., Ramírez, Gutiérrez y González, *op. cit.*, pp. 12 y 13.

⁴⁰⁸ Cfr., *ibidem*, p. 12.

⁴⁰⁹ Cfr., *ibidem*, p. 13.

4. La gastronomía como elemento de poder suave de México

En México está pendiente el diseño de una política de Estado para aprovechar la riqueza de su cultura como base del diálogo con el mundo.
-Luz Elena Baños Rivas-
Reflexiones sobre la diplomacia pública en México. Una mirada prospectiva

En México y el mundo, comer sabiamente se ha convertido en un ingrediente fundamental de la cultura, con una amplitud y una importancia comparables a las de otras actividades técnicas o artísticas. De acuerdo con Antillón, la buena mesa es lugar de encuentro y de convivencia, de paz y entendimiento entre los hombres y los pueblos, siendo así que, buena muestra de ello es que algunas de las más difíciles negociaciones se han suavizado y han avanzado en torno a un buen almuerzo.⁴¹⁰

Diversos expertos en poder suave coinciden que la cultura es el principal recurso de la riqueza nacional mexicana y la mejor forma de acercarse y de entender a la población, riqueza que se puede convertir en material (desarrollo económico) si se explota racionalmente a través de la diplomacia pública y la diplomacia cultural. Incluso Rosas alude a que el principal elemento de poder suave es precisamente la gastronomía.⁴¹¹

Hoy en día poco se cuestiona la relevancia de la cultura en el ámbito de la política exterior, debido a que, de acuerdo con César Villanueva, los Estados ponen atención al campo cultural por tres razones fundamentales: 1) para conseguir una ventaja simbólica comparativa frente a otras naciones; 2) para potenciar aspectos estratégicos de sus negociaciones diplomáticas; o 3) para complementar acciones políticas, comerciales o turísticas. En este sentido, lo que se busca es crear un perfil distintivo y referencial frente a las demás naciones,

⁴¹⁰ Cfr., Antillón, *op. cit.*, p. 102.

⁴¹¹ Cfr., Rosas, *op. cit.*, p. 138.

proyectando una imagen cultural/nacional única, que afirme la identidad del "yo" frente al "otro".⁴¹²

Por ejemplo, en las negociaciones diplomáticas “la cultura es un catalizador que potencia las posibilidades de lograr resultados satisfactorios, sea a través de establecer un encuadre simbólico apropiado, de favorecer un estilo de interlocución propio, o a través de ofrecer un obsequio de alto valor para la contraparte”.⁴¹³ De hecho, Villanueva denota que, como lo atestiguan algunas de las grandes tradiciones diplomáticas del mundo, la cultura está presente tanto en el punto de partida, es decir, en la plataforma donde se construyen los acuerdos, como en la manera de concluir toda gestión del entorno internacional.⁴¹⁴

Además, explica que, para la política exterior la cultura es un valor de identidad añadido, que complementa los efectos políticos, económico comerciales o de turismo, generando, en los casos más afortunados, una buena predisposición hacia las naciones que la aplican adecuadamente. En este sentido, la diplomacia cultural es un campo especializado de la diplomacia, que tiene como función clave la representación simbólica e identitaria de la nación y su sociedad hacia el exterior, con el fin de lograr tres posibles metas: promoción de manifestaciones culturales; la activación de una cooperación cultural, especialmente en el campo intelectual y de intercambios educativos; y la capacidad de construir un discurso atractivo sobre la nación, para atraer la atención de actores internacionales.⁴¹⁵

En la misma línea, los gestores culturales, en general, ven a la cultura como base, sustento y finalidad del desarrollo. El turismo no sólo sirve para el solaz y el entretenimiento, sostiene Federico Mayor Zaragoza, en muchos casos, el turismo es la locomotora para la economía, no como las potencias lo han logrado a través de la economía bélica o las guerras financieras. Por el contrario, gracias a la

⁴¹² Cfr., César Villanueva Rivas (julio-diciembre, 2013), “Crónica de un declive anunciado: la diplomacia cultural en el sexenio de Felipe Calderón”, en *Foro Internacional*, vol. 53, no. 3/4 (213-214), p. 847.

⁴¹³ *Idem.*

⁴¹⁴ Cfr., *ibidem*, p. 846.

⁴¹⁵ Cfr., *ibidem*, p. 848.

riqueza cultural, “la esperanza de un porvenir basado sobre premisas menos catastróficas está asegurado”.⁴¹⁶

En el caso de la gastronomía, que no pierde de vista su contexto cultural y el referente de sus raíces es, además, factor decisivo en la creación de riqueza de una nación, que se ve y se cuantifica frente al turismo. Es importante señalar que el mundo apunta a los productos de alto valor añadido, el cual aporta al material bruto, la inteligencia humana y su capacidad de innovación, en este sentido, la gastronomía representa ese estadio superior respecto al simple comer, nadie viajaría para consumir un platillo que en su casa puede preparar y que puede almacenar congelado y precocinado sin mayor problema.⁴¹⁷

Por lo anterior, en esta última parte de la investigación se presentan las aportaciones que la gastronomía mexicana, ahora parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, ha sumado para la consolidación del poder suave de México. En primer lugar, se analiza la política del fomento a la gastronomía del presidente Enrique Peña Nieto, así como las secretarías y órganos del gobierno que están relacionados con la promoción a nivel nacional e internacional de la misma, donde una parte esencial para la atracción de turismo es la diplomacia pública y la diplomacia cultural que desarrollan las representaciones de México en el extranjero. Acto seguido, se da paso a las características del turismo gastronómico en el país y en lo que se ha trabajado para su sustentabilidad. Finalmente, se incluye el trabajo de otros actores ajenos al Estado que han tenido una participación activa en el desarrollo y preservación de este elemento cultural de México.

4.1. Diplomacia pública y diplomacia cultural de la gastronomía

El objetivo principal de la diplomacia cultural mexicana, de acuerdo con Fierro Garza, es “la promoción en el exterior de los valores que nutren las identidades del país, ya sean histórico, culturales o artísticos, por medio de la difusión de obras

⁴¹⁶ Federico Mayor Zaragoza (2002), “Palabras preliminares”, en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I*, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, CONACULTA, pp. 22-24.

⁴¹⁷ Cfr., López Morales, *op. cit.*, p. 31.

intelectuales y creadores. Y en aquellos lugares en donde existen comunidades mexicanas, ofrecerles la posibilidad de mantener contacto con su país de origen, a través de las manifestaciones y productos artísticos.”⁴¹⁸

Por su parte, César Villanueva sostiene que en México se es más proclive a usar el término diplomacia cultural que diplomacia pública para describir estrategias de proyección de la cultura mexicana en el exterior y para cooperación educativa, cultural y científica. Lo anterior ha coadyuvado al desarrollo de una tradición diplomática que viene desde el siglo XIX, gracias a su participación en ferias mundiales y que continúa hasta nuestros días con la difusión de la historia, las costumbres y las artes, carta de presentación en el mundo.⁴¹⁹ De hecho, argumenta que México tiene en su tradición cultural un "poder suave a la mexicana", que se basa en el enorme patrimonio cultural y natural que posee, específicamente en la cultura, la cooperación y el turismo.⁴²⁰

En esta lógica, de acuerdo con el autor, tradicionalmente se han establecido dos estrategias: el uso de un poder suave con un “manierismo” folclorista y exotizante adaptado a la política exterior mexicana en el campo de la imagen-país; el otro que tiene que ver con un cosmopolitismo cultural anclado en la cooperación y el intercambio educativo internacional y a pesar de que en las últimas fechas el gobierno se ha acercado a la estrategia de marca-nación⁴²¹, especialmente en el campo del turismo cultural dentro de Pro-México y la Secretaría de Turismo, hay muchos más detalles que atestiguan un perfil reconocible de nuestra diplomacia cultural.⁴²²

⁴¹⁸ Fierro, *op. cit.*, p. 26.

⁴¹⁹ Cfr., Villanueva Rivas, *op. cit.*, p. 11

⁴²⁰ Cfr., Villanueva, 2013, *op. cit.*, p. 868.

⁴²¹ Cristina Contreras apunta que la estrategia mexicana de marca país se ha concentrado en la promoción económica—inversión extranjera y fomento del turismo— dos de los seis elementos que Simon Anholt establece para medir el éxito de una marca país (turismo, exportaciones, gobernabilidad, inversiones e inmigración, cultura y patrimonio, y estadísticas poblacionales). Cfr., Cristina Contreras (01/06/2014), “La diplomacia pública en México” en *Foreign Affairs Latinoamérica*, disponible en <http://revistafal.com/la-diplomacia-publica-en-mexico/>.

⁴²² César Villanueva Rivas (noviembre 2008 – febrero 2009), “Las diplomacias pública y cultural: estrategias de inclusión y convergencia en el nuevo milenio” en *Revista mexicana de política exterior*, No. 85, Diplomacia pública y cultural, p. 11.

Cristina Contreras, por otro lado, reconoce el trabajo de México en el desarrollo de un plan de exhibiciones culturales a través de las embajadas, por lo que tiene una larga tradición de diplomacia cultural y sabe aprovechar bien los atributos únicos del país para hacerlo, incluso reconoce el logro de que la cocina mexicana fuera nombrado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Sin embargo, la cultura tampoco puede ser el único pilar sobre el que descansa la diplomacia pública. Tal y como apunta,

En medio del sistema internacional actual, la diplomacia pública es una de las maneras en las que un Estado se hace presente; es una herramienta más para que éstos logren sus objetivos diplomáticos e internos. Para que esta diplomacia sea efectiva, es necesario que tenga un diseño estratégico: debe tener como meta los objetivos nacionales, una ejecución que se adecúe a los medios y alcances que el Estado tenga y, de acuerdo a estos, identificar los públicos estratégicos a los que habrá que dirigirse y, cómo toda política pública, ser sujeto de una evaluación constante. Es claro que una herramienta como la diplomacia pública no será el único medio que los Estados utilicen en la consecución de sus objetivos nacionales, pero en un mundo como el actual, se antoja cada vez más indispensable.⁴²³

Dicho lo anterior, en este apartado se analiza la situación de la diplomacia cultural y pública antes y después del nombramiento de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad para comparar, contrastar y vislumbrar las acciones del gobierno mexicano en la materia.

4.1.1. Acciones gubernamentales

Una de las primeras acciones del gobierno del presidente Enrique Peña Nieto fue nombrar nuevamente un representante de México ante dicho organismo. De 2013 al 2016, el encargado fue Porfirio Thierry Muñoz Ledo para ser sustituido por el actual Embajador Andrés Roemer y así continuar con toda una tradición diplomática de México ante la UNESCO.

Más tarde, se dio a conocer la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018, denominada “Ven a comer”, es decir, cuatro años después del reconocimiento internacional; misma que está relacionada directamente con el

⁴²³ Contreras, *op. cit.*

Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 y con la Política Nacional de Turismo para el mismo periodo.

De acuerdo con el contenido, esta política se reconoce a sí misma como la respuesta por parte del gobierno mexicano al compromiso en la construcción de acciones y medidas de orden técnico, jurídico, científico, administrativo, social, cultural, educación y financiero que salvaguarden la gastronomía mexicana y como la hoja de ruta encaminada a fortalecer dicha área estratégica para el país en las dimensiones de calidad, diversidad, originalidad e innovación, con el propósito de convertirla en un importante motor del desarrollo sustentable para incrementar la calidad del sistema alimentario y la dieta de los mexicanos, así como atraer el turismo internacional y alentar el turismo interno, mediante objetivos a mediano plazo que incluyen

[...] la protección de los portadores del patrimonio (cocineras, cocineros, productores en pequeña escala y artesanos), la generación y transmisión de conocimientos, la capacitación de mano de obra y empresarial, la certificación de servicios de calidad y capacidades laborales, la adecuación de planes educativos, la innovación, la investigación y la inserción en la cadena de valor gastronómica regionales y locales de prácticas sustentables, productivas y eficientes.⁴²⁴

Dicho lo cual, el objetivo general de la Política es “potenciar la oferta gastronómica del país como un medio para promover la riqueza natural y cultural de México, fomentar el turismo y generar desarrollo productivo regional”, mientras que los objetivos específicos, por un lado, son “fortalecer la cadena de valor gastronómica de México, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales y regiones emblemáticas”; y por el otro, “promover integralmente la gastronomía mexicana como elemento de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y atractivo turístico”.⁴²⁵

En dichos objetivos se puede ver que la prioridad del gobierno es el desarrollo sobre la salvaguardia, a través del turismo, plan que deja relativamente

⁴²⁴ Diario Oficial de la Federación (05/08/2015), *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018*, p. 4.

⁴²⁵ *Ibidem*, p. 12.

de lado el objetivo principal del nombramiento otorgado de la UNESCO que es la salvaguardia. No obstante, este documento sí toma en cuenta elementos de rescate y promoción en sus ejes de acción, los cuales son:

1. Coordinación interinstitucional e intergubernamental;
2. Desarrollo productivo regional;
3. Territorialidad y cultural;
4. Participación social; e
5. Innovación, calidad y sustentabilidad.

En general, estos ejes son parte de un nuevo enfoque de atención en las políticas públicas del gobierno, con alcance productivo, social y económico, como lo establece el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 y que, por lo tanto, sugieren un sentido diferente a los sexenios anteriores, recuperando las capacidades productivas de un entorno asociado a una de sus principales manifestaciones culturales, en este caso la gastronomía.

En cuanto a la coordinación interinstitucional, la misma UNESCO reconoció al CCGM, como el actor encargado de coordinar los proyectos en favor de la salvaguardia, por lo cual, el gobierno reconoce la labor de los actores no estatales, en este caso sociedad civil organizada, pero también actores privados, para cumplir con las metas de la política de fomento a la gastronomía nacional, de hecho, en el cuarto eje se sostiene que el sector gastronómico es dinámico y está en evolución permanente, por lo que “la coordinación con los profesionales permite conocer e incorporar la innovación para renovar y adaptar la oferta gastronómica a las necesidades del consumidor en cada etapa del desarrollo de la gastronomía que busca conservar sus raíces.”⁴²⁶

Por su parte, el desarrollo productivo regional está orientado principalmente a la salvaguardia ya que se busca recuperar y fortalecer las capacidades productivas de las regiones gastronómicas del país, con base en sus propios recursos y con énfasis en aquellas que presentan cierto rezago social y

⁴²⁶ *Ibidem*, p. 6.

económico, pero con un doble objetivo que es “desarrollar acciones en cada etapa de la cadena productiva gastronómica, incluyendo la producción de insumos, su transformación y comercialización en vinculación con la actividad turística.”⁴²⁷

Por lo tanto, el gobierno no solamente busca el rescate y la salvaguardia del bien inscrito, sino también su promoción, ya que dicha Política se apega a la meta nacional de desarrollo “México Próspero”, el cual, de acuerdo con el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, establece que para impulsarlo se requiere una política moderna de fomento a sectores estratégicos, donde se establecen

[...] las estrategias y líneas de acción para una nueva y moderna política de fomento económico particularmente en aquellos sectores estratégicos que tengan capacidad para generar empleo, que puedan competir exitosamente en el exterior, que democratizen la productividad entre sectores económicos y regiones geográficas, y que generen alto valor a través de su integración con cadenas productivas locales, tal y como sucede con el sector gastronómico.⁴²⁸

Asimismo, dentro del citado Plan se establece en uno de los objetivos para un “México Próspero” lo relativo al aprovechamiento del potencial turístico de México para generar una mayor derrama económica en el país, donde la cuarta línea de acción estratégica es “impulsar la transversalidad presupuestal y programática de las acciones gubernamentales y coordinarlas hacia los objetivos de la Política Nacional Turística”⁴²⁹, dentro de la cual hay dos objetivos particulares que están en concordancia con el turismo gastronómico. El primero de ellos es fortalecer las ventajas competitivas del turismo a través del impulso a la innovación y diversificación de la oferta y elevar la competitividad del sector, mientras que el segundo busca “impulsar la promoción turística para contribuir a la diversificación de mercados y el desarrollo y crecimiento del sector en dónde se contemplan acciones como la de posicionar a México como un destino atractivo en líneas de producto poco desarrolladas, como lo es la gastronómica.”⁴³⁰

⁴²⁷ *Idem.*

⁴²⁸ Diario Oficial de la Federación (20/05/2013), *Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018*, p. 69.

⁴²⁹ *Ibidem*, p. 70.

⁴³⁰ Diario Oficial de la Federación (13/12/2013), *Programa Sectorial de Turismo 2013-2018*, pp. 41 y 45.

Por otro lado, en cuanto a la cooperación intergubernamental, son quince las principales dependencias del gobierno que están relacionadas directamente con la Política de Fomento a la Gastronomía Mexicana y con distintos roles, se dan a conocer en el siguiente cuadro:

Dependencias gubernamentales alineadas a la Política de Fomento a la Gastronomía

Dependencia	Rol
Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE)	Promover, propiciar y coordinar las acciones de las dependencias y entidades de México en el exterior relacionadas con la promoción del sector gastronómico nacional.
Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP)	Promover el acceso al financiamiento del sector gastronómico y de los sectores productivos agropecuario y pesquero para incentivar el emprendimiento e incrementar la productividad de una manera sustentable.
Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL)	Impulsar el emprendimiento en la industria gastronómica mediante el financiamiento al desarrollo y la creación de negocios.
Secretaría de Economía (SE)	Instrumentar la política de apoyo incluyente a los emprendedores del sector gastronómico, actualizar el marco normativo federal que regula la industria gastronómica en el país y participar en la articulación de esfuerzos para la promoción de los productos y atractivos que ofrece la gastronomía mexicana.
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)	Promocionar y consolidar el consumo de productos agropecuarios en el mercado interno y en el externo, así como a participar en muestras gastronómicas que permitan impulsar la cocina tradicional mexicana.
Secretaría de Educación Pública (SEP)	Proponer normas, contenidos, planes y programas de estudio para una educación integral que contribuya al mejoramiento de las condiciones alimenticias de la población y a la preservación y difusión de las tradiciones gastronómicas.
Secretaría de Salud	Llevar a cabo el control y la vigilancia sanitarios de alimentos y bebidas no alcohólicas y el impulso nutricional y de salud de la dieta mexicana.
Secretaría de Turismo (SECTUR)	Encargarse de atender todos los asuntos de carácter turístico en la entidad. Funge como enlace con ayuntamientos, prestadores de servicios turísticos,

	artesanos, diversos grupos, empresas y asociaciones, además de cualquier persona que necesite apoyo del Gobierno en materia turística.
Pro México	Coordinar las estrategias dirigidas al fortalecimiento de la participación de México en la economía internacional, apoyando el proceso exportador de empresas establecidas en el país y coordinando acciones encaminadas a la atracción de inversión extranjera.
Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios (ASERCA)	Apoyar e impulsar la comercialización agropecuaria mediante incentivos que se otorgan sobre una base selectiva por región, fomentando mecanismos de mercado y diseño de esquemas de negociación entre productores y compradores.
Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO)	Aportar conocimiento para el desarrollo del inventario de las cocinas tradicionales de México incluyendo la conservación de la biodiversidad biológica.
Secretaría de Cultura	Contribuir con la conservación de las tradiciones gastronómicas de México, apoyando a las empresas de la industria y a difundir la importancia y el atractivo con que cuenta la cocina mexicana.
Instituto Nacional del Emprendedor (INADEM)	Impulsar el emprendimiento y el desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresas de la industria gastronómica de México, fomentando la innovación y la competitividad en el sector.
Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AMEXCID)	Coordinar y contribuir a la planificación de la oferta y recepción de cooperación internacional con diversas dependencias del Gobierno Federal y socios cooperantes para el desarrollo de México.
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT)	Impulsar la investigación, innovación y transferencia tecnológica para el desarrollo productivo de la industria gastronómica

Fuente: S/a, "Dependencias participantes" en *Ven a comer*, Disponible en: <http://venacomer.com.mx/es/politica/politica-nacional-del-fomento-la-gastronomia>.

Las primeras acciones que se llevaron a cabo fueron el Primer Encuentro Nacional de Cocina Tradicional, realizado del 21 al 23 de agosto de 2015 en la ciudad de Morelia, el diseño e implementación de dos proyectos pilotos relativos al Turismo Gastronómico en San Cristóbal de las Casas y Uruapan en coordinación con el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), así como el diseño y lanzamiento de la plataforma "Ven a Comer", entre otras.

Cabe resaltar que no solamente durante el sexenio del Presidente Enrique Peña Nieto la gastronomía ha sido considerada como un sector estratégico del país, en realidad la cultura ha sido un elemento prescindible al menos del discurso político, de ahí que el 17 de diciembre de 2015 se decretara la creación de la Secretaría de Cultura, órgano del gobierno federal que absorbió los bienes, recursos materiales, así como financieros y humanos, del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), además de la incorporación de varias dependencias y órganos desconcentrados entre los que destacan Radio Educación, el Instituto Nacional de Estudios Históricos de las Revoluciones de México y el Instituto Nacional de Derechos de Autor.⁴³¹

Entre sus tareas se encuentran elaborar y conducir la política nacional en materia de cultura con la participación que corresponda a otras dependencias y entidades de la Administración Pública Federal; conservar, proteger y mantener los monumentos arqueológicos, históricos y artísticos que conforman el patrimonio cultural de la nación; y conducir la elaboración del Programa Nacional de Cultura, así como su desarrollo y evaluación.⁴³²

En febrero de 2016, volviendo al tema de la gastronomía, se dio a conocer el acuerdo para la creación del Consejo Consultivo de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, el cual empata con el Programa para un Gobierno Cercano y Moderno, cuyo fin es crear mecanismos de diálogo y de consulta para quienes participan dentro de los diferentes sectores estratégicos del país. En este sentido, el Consejo Consultivo del sector gastronómico se creó bajo el Grupo de Trabajo “Política de Fomento a la Gastronomía Nacional” del Gabinete Turístico.⁴³³

Asimismo, a sólo unos meses de dar a conocer la Política, la canciller Claudia Ruiz Massieu anunció en junio de 2016 que para fortalecer la iniciativa “Ven a Comer” se pondrían en marcha cuatro acciones por parte de la Secretaría

⁴³¹ Cfr., Diario Oficial de la Federación (17/12/2015), *Decreto por el que se reforman, adicionan y derogan diversas disposiciones de la Ley Orgánica de la Administración Federal, así como otras leyes para crear la Secretaría de Cultura*, p. 5.

⁴³² Cfr., *ibidem*, p. 3.

⁴³³ Cfr., Diario Oficial de la Federación (18/02/2016), *Acuerdo por el que se crea el Consejo Consultivo de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional*, p. 1.

de Relaciones Exteriores, estas son: la creación del Cuerpo Diplomático de Cocineros, el distintivo “Ven a Comer” para reconocer a los restaurantes que ofrezcan platillos distintivos de la cocina mexicana, el Programa Jóvenes Talentos para que graduados de las escuelas de gastronomía de México realicen prácticas profesionales en Embajadas y Consulados, así como el hecho de que en los eventos de las representaciones de México en el exterior se sirva, a partir de dicha fecha, vino nacional.⁴³⁴

Otra acción paralela ha sido la de Nacional Financiera y su respaldo a la gastronomía mexicana a través del “Crédito Ven a Comer”, el cual es un programa de financiamiento dirigido a restauranteros y a empresas que brinden servicios de preparación de alimentos para banquetes, para la remodelación de sus locales, la adquisición de activos fijos y la operación de sus restaurantes con el fin de impulsar el desarrollo de los negocios dedicados a la gastronomía, otorgando un monto máximo de 15 millones de pesos.⁴³⁵

No menos importante fue la declaración del día nacional de la gastronomía mexicana el 16 de noviembre de cada año en conmemoración del evento de 2010 en donde fue otorgado el nombramiento por parte de la UNESCO, basándose en el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, particularmente en la meta nacional denominada “México con Educación de Calidad”, donde parte de las estrategias es proteger y preservar el patrimonio cultural nacional y fomentar el desarrollo cultural del país a través del apoyo a industrias culturales.⁴³⁶

4.1.2. Promoción en el exterior

César Villanueva presentó en 2013 un trabajo donde evalúa la política cultural del ex presidente Felipe Calderón en materia de política exterior quien llevó a cabo la acción del gobierno mexicano de retirar al Embajador Aridjis, la cual fue criticada a

⁴³⁴ Cfr., Secretaría de Relaciones Exteriores (07/09/2016), “Ven a comer, la marca de #gastronomíaMX en SRE, disponible en: <https://www.gob.mx/sre/articulos/ven-a-comer-la-marca-de-gastronomiamx-para-el-mundo?idiom=es>.

⁴³⁵ Cfr., Nacional Financiera (15/12/2016), “Crédito Ven a Comer” en NAFIN, disponible en: <https://www.gob.mx/nafin/acciones-y-programas/credito-ven-a-comer>.

⁴³⁶ Cfr., Diario Oficial de la Federación (14/10/2016), *Decreto por el que se declara el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, el 16 de noviembre de cada año*, p. 1.

nivel internacional, pero éste simplemente fue una acción más de la política cultural durante el sexenio 2006-2012.

De acuerdo con Villanueva, se optó por favorecer un enfoque hacia la "alta cultura" o las bellas artes, una visión conservadora y tradicionalista predispuesta, muy parecida a la concepción de la cultura en el periodo porfirista del siglo XIX. En este sentido, la diplomacia cultural de la SRE favoreció acciones relacionadas con las artes visuales (pintura, escultura, instalaciones, fotografía, artesanías y diseños) y los medios audiovisuales (cine, televisión, radio y contenidos digitales); dejando en segunda instancia las artes escénicas (danza, música y teatro), así como la literatura y la gastronomía.⁴³⁷

Asimismo, considera que los presupuestos nacionales para diplomacia cultural fueron muy reducidos para el tamaño de nación con el que contamos y para la relevancia de este tema. También hubo una falta de cooperación intergubernamental entre el CONACULTA, que mantuvo un protagonismo de "bajo perfil" al participar y promover acciones culturales en el exterior y la SRE. Entre 2007-2012, CONACULTA brindó 2,927 apoyos en siete disciplinas culturales-artísticas, que se tradujeron en 1,307 actividades en 87 países. Sin embargo, Villanueva subraya que en muchos de los casos las acciones obedecieron a lógicas e intereses del organismo, sin la necesaria coordinación con la SRE, lo que dificultó la construcción de una diplomacia cultural de Estado, ya que la misión y visión de CONALCUTA estaban encaminados al liderazgo en diplomacia cultural, a saber:

Coordinar con base en el Programa Nacional de Cultura 2007-2012 del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes las acciones de cooperación y difusión cultural en el ámbito internacional, con el fin de promover la cultura mexicana en todas sus expresiones y fortalecer el intercambio cultural con otros países. Dichas acciones de cooperación y difusión se llevan a cabo con la encomienda [...] de fortalecer la presencia del arte y la cultura de México en el mundo, de igual manera que se orienta al propósito de asegurar la representación activa, propositiva y de liderazgo de México en los diversos mecanismos y foros bilaterales, regionales y multilaterales donde se definen culturales de carácter internacional, así como proyectos de intercambio y cooperación cultural

⁴³⁷ Cfr., Villanueva, 2013, *op. cit.*, p. 850.

orientados al desarrollo, la protección del patrimonio cultural material e intangible, y el fomento a la diversidad cultural de la humanidad.⁴³⁸

Por lo anterior, el liderazgo que desarrolló de manera unilateral CONCAULTA fue bien percibido pero dejó de lado el tradicionalismo cultural de la SRE, consolidándose como un actor complementario de la diplomacia cultural de México, de ahí que la tesis central de Villanueva es que durante el sexenio de Calderón, la diplomacia cultural sufrió un declive relativo, no tanto por el presupuesto, sino por lo que la diplomacia mexicana ha dejado de hacer, es decir, perdió la oportunidad de diseñar un imaginario mundial del país en términos de una nación potente, moderna y relevante para los demás, debido en parte a que la imagen de México en el exterior estuvo expuesta a un ataque continuo de medios locales y extranjeros, por la llamada “guerra contra el narco” del ex presidente, por lo que por primera vez en muchos años, México sufrió de una imagen negativa que no fue el reflejo justo de sus capacidades y logros.⁴³⁹

Respecto a la gastronomía, en el quinto informe de labores de la SRE, correspondiente al año 2011, sólo se mencionó en tres renglones que “en el mes de noviembre de 2010, en Nairobi, Kenia, la UNESCO inscribió en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a la Cocina Tradicional Mexicana. Desde entonces se han llevado a cabo más de 40 eventos en todas las regiones del mundo”, pero no da más detalles.⁴⁴⁰

Asimismo, en el sexto informe ya se agrega a la gastronomía como parte de la cooperación cultural y educativa, así como un nuevo segmento para la promoción de México en el exterior, pero se ubica a la par de la esfera literaria, reflejando los resultados de la siguiente manera:

Durante el último año de la administración se llevaron a cabo mil 603 actividades: 181 en artes escénicas y música; 854 en artes visuales; 153 en literatura y gastronomía y 457 en cinematografía; estas incluyen la participación de

⁴³⁸ Citado en *ibidem*, p. 858.

⁴³⁹ Cfr., *ibidem*, p. 868.

⁴⁴⁰ Cfr., Secretaría de Relaciones Exteriores (2011), Quinto *Informe de Labores*, p. 148.

escritores, chefs, músicos, grupos de danza, de teatro, cineastas y exposiciones de arte moderno, contemporáneo e históricas.⁴⁴¹

Es decir, no se tuvo un rubro personal para la gastronomía, no se sabe cuántas de estas 153 actividades estuvieron destinadas a ella, únicamente se destaca la semana de la Comida de Yucatán en Tel Aviv, Israel, con la participación de la Chef Olga María Frías, como parte de la promoción cultural gastronómica de México en noviembre de 2011.

No obstante, Fierro Garza nos recuerda que históricamente la diplomacia cultural de México ha sido vigorosa y más en los últimos años. Las acciones del gobierno de Enrique Peña Nieto han recordado que el país cuenta con un patrimonio histórico y con una creatividad que lo convierten en potencia cultural de alcance internacional, ya que “dispone de una cultura milenaria, rica, diversa y, sobre todo, una amplia gama de manifestaciones artísticas y culturales contemporáneas”, la cual representa una herramienta óptima para la política exterior, que contribuye a proyectar la imagen de un país moderno y emprendedor.⁴⁴²

En este sentido, en el sexenio de Peña Nieto los informes de la SRE ya le dieron más peso a la gastronomía como elemento de diplomacia cultural de México, pero hasta que entró en vigor la Política de Fomento a la Gastronomía Mexicana en 2015, dos años después de haber iniciado el sexenio. A saber, en lo que refiere a las actividades de 2013, en el informe de labores de la SRE se destaca que “en materia de promoción cultural se fortaleció la presencia de México en los países de América Latina y el Caribe por medio de la difusión de su riqueza artística y cultural, con la realización de 167 actividades artísticas y culturales, sobresaliendo las de pintura, cinematografía, artes escénicas, gastronomía y literatura”⁴⁴³, mientras que en Asia Pacífico “se apoyaron 30 actividades de promoción artística y cultural para lograr un mejor conocimiento de México por medio de la presentación de artistas y muestras de arte contemporáneo, así como

⁴⁴¹ Secretaría de Relaciones Exteriores (2012), *Sexto Informe de Labores*, p. 162.

⁴⁴² Fierro, *ibidem*, p. 27

⁴⁴³ Secretaría de Relaciones Exteriores (2013), *1er Informe de labores 2012-2013*, p. 137.

de la participación de los creadores mexicanos en sus principales festivales cinematográficos, y en los campos de la música y gastronomía”.⁴⁴⁴

En lo que respecta al segundo informe de labores, sólo se menciona que como parte de las actividades del Instituto Matías Romero de Estudios Diplomáticos se enriqueció el contenido del curso *Promoción turística*, integrando elementos de promoción de la cultura y de la gastronomía mexicanas, a fin de ofrecer en las siguientes ediciones una capacitación más completa.⁴⁴⁵

Ya para el informe 2014-2015 es más extensa la atención que recibió la gastronomía, derivado de la Política de Fomento a la Gastronomía Mexicana. Se menciona, por ejemplo, que durante este periodo se llevaron a cabo actividades en Europa como la *Muestra Gastronómica Poblana* en Alemania, la *Plataforma de Promoción Gastronómica Integral de México* en Portugal y el *Festival Chocoa* en Países Bajos. En América del Norte, estuvo la presencia de la gastronomía mexicana en el festival *A taste of Mexico*, en Washington D.C., Estados Unidos, y una muestra gastronómica en Montreal, Canadá. En América Latina se impulsó el *Festival Gastronómico Baja* en Buenos Aires, Argentina, y la *Muestra Gastronómica* en La Paz, Bolivia. Por otro lado, en Asia-Pacífico se apoyaron los festivales *Los Sabores de México* en Seúl, Corea del Sur, y el *Festival Gastronómico* en Beijing, China, mientras que en la región de Medio Oriente se llevaron a cabo los festivales de *La cocina Mexicana* en Riad, Arabia Saudita, y *Cocina de Autor* en Tel Aviv, Israel.⁴⁴⁶

Dichas actividades, de acuerdo con la SRE, fueron posibles gracias al apoyo brindado por la Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AMEXCID) que en 2014 diseñó un plan estratégico de promoción cultural basado en: 1) en fortalecer el papel de México como una potencia cultural a través de la promoción de contenidos estratégicos, que generen un intercambio cultural incluyente y plural; 2) hacer de México una necesidad en la agenda del

⁴⁴⁴ *Ibidem*, p. 138.

⁴⁴⁵ Cfr., Secretaría de Relaciones Exteriores (2014), *2do Informe de labores 2013-2014*, p. 131.

⁴⁴⁶ Cfr., Secretaría de Relaciones Exteriores (2015), *3er Informe de labores 2014-2015*, pp. 169 y 170.

mundo generando en la conciencia internacional el reconocimiento y la demanda cultural mexicana contemporánea de una forma dinámica; y 3) crear nuevos modelos de gestión a través de las tendencias actuales para materializar una política cultural de alto impacto, todo lo anterior con recursos de la colaboración entre gobierno, la iniciativa privada, fundaciones internacionales y coleccionistas.⁴⁴⁷

En este mismo año, la gastronomía alcanzó importancia internacional durante la XXIV Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno, celebrada en Veracruz, donde se aprobó la Iniciativa de “Cooperación IberCocinas, Tradición e Innovación”, cuyo objetivo ha sido “diseñar y promover políticas, estrategias e iniciativas culturales para la difusión y divulgación de las fortalezas gastronómicas a fin de promover los espacios para la formación y capacitación en lo relacionado con la cocina, la gastronomía y la producción de los alimentos tradicionales-artesanales en el espacio iberoamericano.”⁴⁴⁸

Para el periodo 2015-2016, en el marco del año dual México-Alemania, se llevó a cabo la participación de México en la *Berlinale 2016* y diversas semanas gastronómicas de diferentes regiones de México. Asimismo, el Museo Británico fue sede del Festival de Día de Muertos, donde se realizaron diversos eventos de artes plásticas, actuación, narración de cuentos, música, gastronomía, seminarios y charlas, mostrando la importancia de la tradición mexicana. Por otro lado, en San Francisco, California, se presentó el “*Festival Cultural MEX I AM*”, cuya finalidad fue fortalecer la presencia de México en Estados Unidos a través de diez eventos culturales de música, gastronomía, artes escénicas, cine y artes visuales que involucraron la participación de más de 30 artistas mexicanos.⁴⁴⁹

Otras actividades que destacaron la presencia de la gastronomía mexicana en el mundo durante el 2016 fue gracias a la participación del cuerpo diplomático

⁴⁴⁷ Cfr., *ibidem*, pp. 168 y 169.

⁴⁴⁸ Citado en Andrés López Ojeda (2014), “La gastronomía mexicana como industria patrimonial”, en *Políticas Culturales*, Industrias Culturales, Secretaría de Cultura, disponible en <http://politicasculturales.com.mx/2014/gastronomia-mexicana.html>.

⁴⁴⁹ Cfr., Secretaría de Relaciones Exteriores (2016), *4to Informe de labores 2015-2016*, pp. 171 y 172.

de cocineros en distintas regiones. Por ejemplo, en el Líbano, del 1º al 15 de septiembre se organizó el *Festival de Gastronomía Mexicana* con la participación de la chef Margarita Carrillo y la cocinera tradicional Celia Florian. Del 8 al 18 de septiembre, en Hong Kong se realizó la *Muestra Gastronómica Mexicana* en el Hotel Conrad, que estuvo a cargo del cocinero tradicional David Cetina, destacado representante de la cocina yucateca.⁴⁵⁰

Por su parte, del 15 al 20 de septiembre, la Embajada de México en Sudáfrica llevó a cabo diferentes actividades donde el chef Jorge Vallejo, acompañado del chef sudafricano Luke Dale-Roberts, unieron sus talentos para crear un menú con productos locales e ingredientes mexicanos, mientras que, del 11 al 18 de septiembre en La Habana, Cuba, se realizó el *Festival Viva México* que contó con la presencia del cocinero oaxaqueño Alejandro Ruiz.⁴⁵¹

Para el mes de noviembre, el chef Gerardo Vázquez Lugo realizó una Muestra Gastronómica Mexicana en el Hotel Mövenpick en Ramala, Palestina, del 4 al 8 noviembre, después estuvo presente en la Semana Gastronómica en el Hotel Intercontinental en la ciudad de Amman, Jordania, del 8 al 10 noviembre, donde además impartió una clase de cocina mexicana; posteriormente se presentó en un Festival Culinario de Tel Aviv, Israel, para promover la imagen de México en el país y fomentar el turismo gastronómico.⁴⁵²

En Sudáfrica, Abigail Mendoza, cocinera tradicional oaxaqueña, visitó la *Galería Rust-en-Vedre* en la Ciudad del Cabo, *The Prue Leith Chefs Academy* y la Feria de Arte y Comida de Maboneng en Johannesburgo para promover la cocina tradicional mexicana como una de las prácticas y expresiones más importantes de la identidad nacional.⁴⁵³

⁴⁵⁰ Cfr., Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo (22/10/2016), "La gastronomía mexicana alrededor del mundo" en *AMEXCID*, disponible en <https://www.gob.mx/amexcid/articulos/la-gastronomia-mexicana-alrededor-del-mundo?idiom=es>.

⁴⁵¹ Cfr., *idem*.

⁴⁵² Cfr., Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo (04/11/2016), "México promueve su gastronomía en el mundo" en *AMEXCID*, disponible en: <https://www.gob.mx/amexcid/articulos/mexico-promueve-su-gastronomia-en-el-mundo?idiom=es>.

⁴⁵³ Cfr., *idem*.

Juana Bravo, cocinera tradicional michoacana, se presentó en la Semana de Gastronomía Mexicana en el Hotel Kempinski en Nairobi, Kenia, del 21 al 27 de noviembre, mostrando los aportes y usos del maíz nixtamalizado que podrían aportar invaluable beneficios a la población en el país, mejorando los niveles de nutrición, salud y seguridad alimentaria.⁴⁵⁴

Europa también tuvo eventos gastronómicos de alto nivel y contó con la presencia del chef Jorge Vallejo en Noruega, quien realizó Cenas Mexicanas en el reconocido restaurante escandinavo Maaemo los días 18, 19 y 20 de noviembre, mientras que en Dinamarca se realizó el lanzamiento de la campaña *Ven a Comer* a cargo del chef Pablo Salas y del sommelier Pablo Mata del restaurante Pujol del 28 al 30 de noviembre.⁴⁵⁵

Durante el IV Foro Mundial de la Gastronomía celebrado en noviembre de 2016 en la Ciudad de México, Tom Parker Bowles, escritor, crítico y entusiasta gastronómico, compartió con el público su inagotable pasión por la comida mexicana, al grado de declararse enamorado de ésta y de México. En sus palabras, considera que es la comida que ha conquistado al mundo, no sólo con sus platillos, sino con la pasión, creatividad, calor y amor a la vida que imprimen en éstos sus creadores. No obstante, también reconoció que México sigue sufriendo de una mala reputación a nivel internacional, a pesar de que es uno de los países más diversos y bondadosos del mundo.⁴⁵⁶

Dicho lo anterior se puede ver que ha habido un gran resultado por parte de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, el programa *Ven a Comer* y los actores gubernamentales encargados de la promoción cultural de México en el extranjero. Sin embargo, aún queda camino por recorrer en materia de diplomacia cultural y diplomacia pública. Tal y como Baños analiza, la diplomacia pública tiene elementos que pueden enriquecer el ejercicio de la diplomacia cultural en México, sobre todo la conciencia de llevar a cabo una tarea estratégica que desde lo cultural abra a México cauces de diálogo con otros países, para lo cual se necesita

⁴⁵⁴ Cfr., *idem*.

⁴⁵⁵ Cfr., *idem*.

⁴⁵⁶ Cfr., Fernández, *op. cit.*

que ésta se convierta en una política de Estado⁴⁵⁷, ya que las acciones del gobierno mexicano que pudieran considerarse diplomacia pública no cuentan con recursos suficientes, ni han utilizado la información como instrumento multiplicador de su posicionamiento en el mundo más allá de los espacios oficiales o de esfuerzos aislados, poniendo como ejemplo el periodo previo a la firma del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, considerado una etapa de excepción, en cuya ocasión el gobierno sí desplegó una estrategia de diplomacia pública en Estados Unidos para facilitar la negociación y garantizar la suscripción del tratado.⁴⁵⁸

Incluso en un mundo de redes digitales, Diego Sánchez apunta que el gobierno mexicano no ha tenido éxito en aprovechar al máximo las tecnologías de la información y la comunicación, ya que contrario a lo que otros gobiernos hacen –comunicar, influenciar e incluso atraer- en México se limita a difundir información y no interactuar, rompiendo así con la naturaleza de la diplomacia pública y limitando su capacidad.⁴⁵⁹

Por su parte, Contreras considera que México ha emprendido esfuerzos aislados en vez de desarrollar una estrategia cohesionada de diplomacia pública, de importancia estratégica por tres razones: 1) tradicionalmente México ha sido un actor global relevante y la diplomacia pública contribuye a tener presencia en zonas del mundo donde la imagen del país ha estado ausente; 2) a la luz del deterioro de la imagen de la situación interna del país, siempre es importante presentar la otra cara; y 3) en un sistema internacional al que se suman constantemente nuevos actores y herramientas, la diplomacia pública resulta una manera eficiente de interactuar con ellos.⁴⁶⁰

Asimismo, Fierro nos recuerda que, por su naturaleza, las relaciones culturales pueden y deben ser facilitadoras de otros ámbitos de la promoción de

⁴⁵⁷ Jan Melisen también apunta que la diplomacia pública no debe trabajarse aparte de la política exterior, también debe haber una estrategia de objetivos a mediano y largo plazo, ya que ésta se construye bajo la confianza y la credibilidad, aspectos que se consiguen a través de varios años. *Cfr.*, Melisen (2005), *op. cit.*, p. 15.

⁴⁵⁸ *Cfr.*, Baños, *op. cit.*, pp. 154 y 164.

⁴⁵⁹ *Cfr.*, Sánchez, *op. cit.*

⁴⁶⁰ *Cfr.*, Contreras, *op. cit.*

México en el exterior, como lo es la promoción turística y la promoción comercial. En este sentido, es preciso buscar, cada vez más, esquemas de promoción integral de México, con lo cual se garantiza un mayor impacto y se logra matizar las notas negativas que sobre nuestro país pueden llegar a proyectar los medios de comunicación masiva. Para lograrlo, resalta que habrá que diseñar políticas culturales para la promoción de México en el exterior, que se basen en la riqueza de la diversidad cultural y que recojan todo tipo de manifestaciones, desde las populares hasta las vanguardistas.⁴⁶¹

4.2. Turismo gastronómico

La Unión Internacional de Organismos Oficiales de Turismo planteó que el turismo es un fenómeno importante por el papel que juega tanto a nivel social, como cultural y económico, por su valor educativo y la posibilidad de contribuir al desarrollo de la comprensión internacional y la preservación de la paz entre los pueblos⁴⁶². Como se vio en el segundo capítulo, en los últimos años ha habido una tendencia a practicar turismo de calidad, el cual gira en torno a dos ejes fundamentales: naturaleza y deporte, por un lado, y cultura y gastronomía, por el otro. La evolución que ha tenido el turismo, gracias a la apertura de los servicios en el mundo, lo cual ha llevado a más personas a poder vacacionar, ha desarrollado en el turista un gusto por interesarse en las cocinas de los demás.⁴⁶³

Complementario a lo anterior, Bruno Aceves contempla que actualmente la cultura se ha integrado a casi todas las formas de turismo, de tal modo que se cuestiona si tiene sentido hablar de turismo cultural, pero más allá de la connotación, lo cierto es que muchos destinos han empezado a desarrollar actos alrededor de la gastronomía como una forma de añadir un atractivo y una actividad a su producto, al mismo tiempo que apoyan a la cultura local.⁴⁶⁴

⁴⁶¹ Cfr., Fierro, *op. cit.*, p. 25.

⁴⁶² Cfr., Álvarez, *op. cit.*, p. 213.

⁴⁶³ Cfr., Antillón, *op. cit.*, p. 100.

⁴⁶⁴ Cfr., Bruno Aceves H. (2011), "Prólogo", en *Turismo cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 18, p. 9.

Además, Hiriart observa que, si bien continúa la tendencia de desarrollo de un turismo masivo en segmentos como el de sol y playa, actualmente la oferta se diversifica y se orienta para atraer una clientela que significa indiscutiblemente una importante fuente de ingresos y que, en muchos casos, ubica al turismo como una prioridad nacional dentro de las políticas de Estado de las naciones, como es el caso de México, que definió el 2011 como “El año del turismo en México”.⁴⁶⁵

En este sentido, en el campo del turismo, la gastronomía había ocupado generalmente un lugar secundario en la diversidad, exuberancia y parafernalia de productos que se le ofrecen al visitante; es decir, se le identificaba más como un servicio que como un atractivo en sí mismo, pero su aportación y potencial al sector turístico, en el caso de la mexicana, es enorme. Por ejemplo, ahora que la cocina tradicional mexicana es parte de la lista del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO, 8 de cada 10 turistas gastan en alimentos y bebidas específicamente mexicanas, el turismo interno tiene una preferencia por el patrimonio intangible y especialmente por la gastronomía regional, existe un amplio reconocimiento de restaurantes y chefs mexicanos a nivel mundial cuya propuesta gastronómica, en la mayoría de los casos, tiene que ver con la promoción y valoración de la cocina tradicional y popular. Asimismo, el 80 por ciento de los municipios en México cuentan con algún recurso gastronómico susceptible de incorporarse al mercado turístico y de las 14 denominaciones de origen⁴⁶⁶ reconocidas por el Instituto Mexicano de Protección Intelectual, 11 se refieren a alimentos y bebidas y, la mayoría de ellas, se caracterizan por su marcaje patrimonial que sirve de ancla a proyectos turísticos.⁴⁶⁷

De acuerdo al estudio realizado por Constanza Suárez, nuestro país se encuentra entre los diez primeros países con mayores llegadas de turistas en el

⁴⁶⁵ Cfr., Hiriart, *op. cit.*, p. 18.

⁴⁶⁶ Las 14 denominaciones de origen existentes en México son: Cacao Grijalva, Tequila, Mezcal, Olinalá, Talavera, Bacanora, Ámbar de Chiapas, Café Veracruz, Sotol, Café Chiapas, Charanda, Mango Ataúlfo del Soconusco de Chiapas, Vainilla de Papantla, Chile Habanero de la Península de Yucatán y Arroz del Estado de Morelos. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (28/12/2017): <https://www.gob.mx/imp/ articulos/mexico-cuenta-con-15-denominaciones-de-origen?idiom=es>.

⁴⁶⁷ Cfr., Andrés López Ojeda (noviembre de 2015), “La hora de la gastronomía Mexicana”, en *Gastrotur. Revista de Gastronomía y Turismo*, año 33, no. 357, pp. 38 y 39.

mundo, en los últimos 12 años se ha movido, con ascensos y descensos, en la franja de los 20 millones de turistas internacionales al año y se realizan más de 140 millones de viajes turísticos domésticos, esto quiere decir que para la economía nacional el turismo representa hoy la cuarta actividad más importante en la generación de divisas, después de las exportaciones petroleras, la industria maquiladora y las remesas.⁴⁶⁸

En cuanto al turismo gastronómico en nuestro país, éste es el segundo elemento que más derrama económica genera en el sector turístico. En una entrevista realizada a Gloria López, comentó que el patrimonio gastronómico se ha vuelto uno de los más poderosos atractivos para el turismo interno y externo a nivel internacional, ya que la gente se mueve en busca de nuevos sabores, preferentemente originarios. Además, complementó que, si bien es cierto que la gente busca museos, centros históricos y playas, buscan también dónde comer sabroso y bien, por lo que mucho está en auge el fenómeno de los destinos gastronómicos, siendo la cocina mexicana un atractivo inigualable.⁴⁶⁹

Es por ello que las instituciones gubernamentales han entendido desde hace tiempo que la cultura mexicana es un atractivo para el resto del mundo. En 2001, antes de que se reconociera al patrimonio inmaterial como parte de la salvaguardia de la UNESCO, Sari Bermúdez, presidenta en ese entonces de CONACULTA, puso énfasis, durante el *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico Cultural en América Latina y el Caribe*, en que era necesario ahondar en la cuantificación de los aportes del patrimonio cultural a la generación de riqueza. Para ello, sugirió que era necesario contar con instrumentos capaces de medir lo que ingresa al erario nacional por parte de aquellas actividades detonadoras de procesos productivos basados en la cultura, así como contar con planificación

⁴⁶⁸ Cfr., Constanza Suárez Jiménez (2012), "La experiencia del FONATUR" en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, México, pp. 164y 165.

⁴⁶⁹ Cfr., Fernández, *op. cit.*

para poder identificar los recursos culturales y, con base en ellos, diseñar proyectos de desarrollo turístico, desarrollo artístico y artesanal.⁴⁷⁰

En la actualidad, apunta Gloria López, buena parte del turismo se desplaza en busca de las delicias gastronómicas, sea en el mercado de una provincia perdida o en un paraje donde no hay nada más, pero tampoco nada menos, que una buena fonda, o un restaurante de camioneros a la orilla de una ruta, el valor añadido está en la inventiva, en la habilidad y en el saber hacer. Aunque también este valor está presente en otros componentes indisociables al arte del buen comer, es decir, acompañando a la comida y las bebidas aparecen la vasija, el plato, la mesa arreglada, el frutero, el mantel, la jarra de vidrio, los cubiertos.⁴⁷¹

Por su parte, Edmundo Escamilla y Yuri de Gortari complementan que, por frívolo o superficial que sea, del contacto con la gastronomía mexicana surge siempre la inquietud por conocer su historia, antecedentes y orígenes, ya que no hay visitante que no quede fascinado ante la riqueza de olores, formas, texturas, aromas y sabores en un mercado mexicano.⁴⁷²

Ernesto Barrera concuerda al sostener que el alimento tiene un contenido histórico que el turismo valoriza cuando logra vincular las experiencias contemporáneas con el pasado, por lo tanto, considera que los turistas buscan que les sea presentado el pasado, así como la posibilidad de obtener nuevas experiencias, cambio que se produjo durante la última mitad del siglo XX, ya que antes los viajeros no estaban interesados en los alimentos extraños de las latitudes desconocidas que visitaban, pero ahora buscan tener nuevas experiencias y prueban los platos con colores y sabores locales.⁴⁷³

⁴⁷⁰ Cfr., Sari Bermúdez (2002), "Prólogo", en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I*, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, CONACULTA, p. 10.

⁴⁷¹ Cfr., López Morales, *op. cit.*, pp. 31 y 32.

⁴⁷² Cfr., Edmundo Escamilla y Yuri de Gortari, "La gastronomía como destino turístico", en *Planeando sobre el Turismo Cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 14, p. 138.

⁴⁷³ Cfr., Ernesto Barrera, "Rutas alimentarias. Una estrategia cultural para el desarrollo rural de México" en *Itinerarios culturales y rutas del patrimonio*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 15, pp. 69 y 70.

Dicho lo anterior, en palabras de Alfredo Taracchini, en su significado más puro, el turismo gastronómico lanza a un sujeto que va en busca de los “sabores” de un territorio y trata de entender, a través de una relación directa con los alimentos, el significado de una cultura. El turista se convierte en un huésped que viene de otro sistema cultural, de otro ámbito de experiencias y que interviene superficialmente y por breve tiempo en una realidad que le es sustancialmente extraña. Por lo tanto, administrar el turismo gastronómico significa, antes que todo, hacerse entender, hacerse comprender y hacerse interpretar, injertando en este empeño coraje, fantasía, nuevas ideas y mucho orgullo.⁴⁷⁴

4.2.1. Rutas gastronómicas

Dentro de la estrategia turística para proyectar la riqueza cultural y natural de México en el mundo fue crear las llamadas rutas gastronómicas, proyecto desarrollado gracias al Instituto Nacional de Antropología e Historia que, a través de la Dirección de Turismo Cultural, la cual elaboró un programa de recorridos gastronómicos dentro y fuera de la Ciudad de México, entre las que destacan:

1. La cultura del vino y el acuario del mundo en Baja California Norte y Baja California Sur.
2. Encuentro fascinante en la historia y la modernidad que recorre Sonora, Durango, Coahuila y Nuevo León).
3. Tarahumaras milenarios en Chihuahua y Sinaloa.
4. Bellezas huastecas (Veracruz, Hidalgo, San Luis Potosí, Tamaulipas).
5. Una experiencia virreinal en las ciudades pertenecientes a los estados de Zacatecas, Aguascalientes, Guanajuato y Jalisco.
6. Arte del tequila y la música bajo el sol en Jalisco, Nayarit y Colima.
7. Magia de las tradiciones y la naturaleza, recorriendo desde Michoacán, Guerrero, Estado de México, Morelos, hasta la Ciudad de México.
8. Cuna de la historia y el romanticismo (Ciudad de México, Querétaro, Guanajuato).
9. Los mil sabores del mole en Tlaxcala, Puebla, Oaxaca y Ciudad de México.

⁴⁷⁴ Cfr., Taracchini, *op. cit.*, p. 132.

10.El misterio y el origen de los mayas –Chiapas, Tabasco, Campeche, Yucatán y Quintana Roo.⁴⁷⁵

Respecto a cada una de ellas, el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes dedicó el número 17 de su colección Patrimonio Cultural y Turismo en 2010 para describir cada una de ellas, contemplando recorridos, gastronomía, hospedaje, proyectos turísticos y demás información relevante para su gestión.⁴⁷⁶

Dentro de este listado, hay ciudades virreinales muy llamativas turísticamente a partir de la gastronomía como es el caso de Oaxaca, Puebla, Morelia y Campeche, que pueden visitarse para disfrutar platillos, ingredientes y mercados. Algunas de las rutas van de acuerdo con las fiestas patronales o cívicas del lugar para ofrecer al visitante el atractivo de variadas manifestaciones culturales, incluyendo música, danzas y, por supuesto, gastronomía.⁴⁷⁷

Algunas rutas han tenido gran éxito como el de la Ruta del Vino en Baja California, la cual inició su desarrollo a partir del año 2000. De acuerdo con Quiñónez, Bringas y Barrios, el proyecto nació bajo el agotamiento del modelo tradicional de turismo, de la búsqueda de nuevas experiencias por parte de los visitantes y de la necesidad de impulsar y diversificar el potencial socioeconómico de los valles agrícolas de la Ruta del Vino, lo cual obligó a los actores locales a revalorar su territorio y pensar en el turismo como la vocación “natural” de la zona. Por lo que, a través de esta ruta se ha pretendido crear la identidad del destino y lograr la integración de los recursos naturales y culturales con la producción del vino para poner en valor la zona como producto turístico-temático e integrarlo a la oferta cultural y recreativa de la península, así con el apoyo que desde entonces se ha mantenido por parte del gobierno y los empresarios involucrados, ha logrado

⁴⁷⁵ Cfr Secretaría de Turismo, “Rutas Gastronómicas”, en *SECTUR*, disponible en <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/>.

⁴⁷⁶ Para más información consulte Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, *Catálogo de recursos gastronómicos de México*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 17, CONACULTA, México, 2010, 320 pp.

⁴⁷⁷ Cfr., Escamilla y de Gortari, *op. cit.*, p. 140.

que el enoturismo⁴⁷⁸ se posicione como uno de los principales productos turísticos de Baja California.⁴⁷⁹

Entre las principales regiones turísticas del estado destaca el Corredor Costero Tijuana-Rosarito-Ensenada (COCOTREN), que es una zona de gran crecimiento y potencial turístico y funciona como principal vía de acceso y comunicación hacia el Valle de Guadalupe, región que en los últimos años se ha convertido en una enorme atracción turística, asociada al desarrollo de la agroindustria basada en el vino.⁴⁸⁰

Quiñónez, Bringas y Barrios destacan la trascendencia de esta ruta al analizar que en el 2008 se generó en promedio el 90 por ciento de la producción nacional de esta bebida, actualmente se venden 12.7 millones de botellas en el mercado nacional y 780 mil en el internacional, lo que genera una derrama económica de 42 millones de dólares y al mismo tiempo se aportan 11 millones de dólares en impuestos directos (IEPS e IVA), no menos importante es el hecho de que las casas productoras de vino de la región han recibido más de 300 premios internacionales. Asimismo, se estima que alrededor de 160 mil personas visitan la Ruta del Vino cada año, 30 mil durante las Fiestas de la Vendimia y las restantes en recorridos por las casas vinícolas de los diferentes Valles.⁴⁸¹

Otro ejemplo es la Ruta del Tequila, un destino turístico y cultural multitemático que ha posicionado a una región y a un país a nivel mundial, poniendo en valor los atractivos naturales y culturales únicos, emblemáticos de la mexicanidad, que integró a la primera Denominación de Origen Mexicana “El Tequila”, y que ha coadyuvando a la preservación del Paisaje Agavero, considerado patrimonio cultural de la Humanidad por la UNESCO desde 2006,

⁴⁷⁸ El enoturismo es una actividad orientada al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio.

⁴⁷⁹ Cfr., José de Jesús Quiñónez Ramírez, Nora L. Bringas Rábago y César Barrios Prieto (2011), “La Ruta del vino en Baja California” en *Turismo cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 18, pp. 132 y 135.

⁴⁸⁰ Cfr., *ibidem*, p. 134.

⁴⁸¹ Cfr., *ibidem*, pp. 143 y 144.

añadiendo, por lo tanto, un componente vivencial derivado de la posibilidad de disfrutar determinado estilo de vida alrededor de la cultura del tequila.⁴⁸²

Martha Venegas, en su trabajo *La Ruta del Tequila en el paisaje agavero*, explica que este proyecto de desarrollo regional integra a la fecha los municipios de Amatitán, El Arenal, Magdalena, Tequila, Teuchitlán, Ahualulco del Mercado, Etzatlán y San Juanito de Escobedo, a los cuales se han otorgado apoyos de asistencia técnica, asesoramiento y capacitación para poner en valor los atractivos culturales, patrimoniales y turísticos de la región.⁴⁸³

Esta ruta gastronómica cuenta con el apoyo del Fondo Multilateral de Inversiones del Banco Interamericano de Desarrollo y de la Fundación José Cuervo, bajo la ejecución del Consejo Regulador del Tequila (CRT) en estrecha vinculación con las secretarías de Turismo y de Cultura del estado de Jalisco. Asimismo, de manera gradual ha habido una vinculación entre prestadores de servicios, diferentes órdenes de gobierno, organismos no gubernamentales e iniciativa privada, cuyas acciones se han sumado para fortalecer este destino, gracias a lo cual la Ruta del Tequila es competitiva turísticamente, ya que pone en valor sus atractivos culturales a través de un programa integrador de una red de 152 empresas y artesanos que, ostentando el Distintivo TT (Distintivo Tequila Turístico), ofertan sus servicios para satisfacer la demanda del visitante.⁴⁸⁴

Por otro lado, cabe destacar que con el paso de los años se han ido sumando rutas gastronómicas como la Ruta de la Vainilla o la Ruta del Café, de hecho, la diversidad gastronómica de México es tan amplia, como se vio en el tercer capítulo, que se podrían elaborar innumerables rutas desde el norte hasta el sur y de océano a océano. Edmundo Escamilla y Yuri de Gortari también han propuesto la máxima explotación de la industria turística que ya es de por sí fuerte en México; de acuerdo con su experiencia, propusieron hace algunos años crear un recorrido a la zona de Teotihuacán, visitando el centro ceremonial de

⁴⁸² Cfr., Martha Irene Venegas Trujillo (2011), "La Ruta del Tequila en el paisaje agavero", en *Turismo cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 18, p. 171.

⁴⁸³ Cfr., *ibidem*, p. 162.

⁴⁸⁴ Cfr., *idem*.

Teotihuacán, así como el mercado de San Juan Teotihuacán, en donde podrían disfrutar los platillos de la región y luego visitar Acolman para descubrir el rico mundo virreinal. Dicha zona es rica en un gran número de haciendas y pueblos con los que se puede establecer una ruta con una duración de varios días.⁴⁸⁵

Por otro lado, México es famoso mundialmente por sus playas, Acapulco y Cancún; Manzanillo y Huatulco; Nayarit, Puerto Vallarta y hasta Mazunte y Zipolite son punto de referencia para cualquier turista. Asimismo, en los últimos años ha tomado fuerza Baja California y actualmente hay varios proyectos hoteleros en desarrollo. Todos estos destinos tienen bastante que ofrecer de su gastronomía, siempre que se le apueste a la tradición. Muchas otras playas, aparte de contar con el mar como atractivo, son ciudades explotables por su arquitectura y su gastronomía, construidas en una rica y diversa naturaleza, como el caso de Veracruz, Campeche y Mazatlán, con extraordinaria cocina de pescados y mariscos, principalmente.⁴⁸⁶

Sin embargo, como menciona Fernando García, para ofertar turismo a partir del patrimonio cultural, como el caso de la gastronomía, es necesario diseñar una “interface” adecuada que permita una correcta interacción entre el público visitante y aquello que se quiere exponer, ya que muchas de las propuestas actuales se desarrollan en un formato inadecuado que confunde el deseo del turista de disfrutar y de entender el patrimonio, con una experiencia repleta de información inadecuada, es decir, poco atractiva, carente de significado para el receptor, o bien excluyéndolo al presentarle un nivel de información que no puede procesar adecuadamente. Por lo cual, considera que antes de proyectar ofertas o productos de turismo cultural, es necesario fijar bien los objetivos y saber diferenciarlos de lo que se espera atraer y/o lograr.⁴⁸⁷

Tampoco se debe olvidar que las rutas gastronómicas, como todo tipo de turismo, están estrechamente vinculadas con la calidad de los otros servicios,

⁴⁸⁵ Cfr., Escamilla y de Gortari, *op. cit.*, p. 139.

⁴⁸⁶ Cfr., *ibidem*, p. 142.

⁴⁸⁷ Cfr., Fernando Ramos García (2011), “La interpretación del patrimonio como herramienta básica del turismo cultural: análisis de varias experiencias”, en *Turismo cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 18, p. 64.

como aeropuertos, ferrocarriles, tráfico urbano, burocracia, seguridad, el costo de la mano de obra, los precios, la eficacia, las escuelas hoteleras, el disfrute de las bellezas artísticas, monumentales y ambientales, es decir, todo lo que forma parte de un estrategia turística, por lo que se requiere, de acuerdo con Taracchini, un proyecto de desarrollo que movilice recursos y defina participaciones, incluyendo las iniciativas de empresarios, las asociaciones de restauranteros, de los gobiernos locales, de los privados y de todas las empresas que, en el mundo turístico, interactúan en un mismo territorio.⁴⁸⁸

Asimismo, basándose en que la cocina constituye un elemento central del arte de saber viajar, básico para completar la formación intelectual del individuo, Antillón recuerda que los poderes públicos de cada territorio tienen la obligación inexcusable de facilitar todos los trámites para los gestores culturales ya sean de la iniciativa pública o privada. Paralelamente, recomienda que se convenza a hoteleras y restauranteros de que perseveren en el esfuerzo de acercar, a base de cierta vocación divulgativa, su estilo culinario a todos los viajeros, lo cual contemplaría que no sean los propios turistas quienes incidan, normalmente para mal, en la propuesta gastronómica de los lugares que visitan.⁴⁸⁹

4.2.2. La Secretaría de Turismo y el Fondo Nacional de Fomento al Turismo

De acuerdo con el Índice de Competitividad de Turismo del Foro Económico Mundial, México ocupa el lugar número 43 a nivel mundial y el primero en América Latina. Son trece los elementos, agrupados en tres aspectos generales, que se consideran en esta metodología para medir la competitividad turística. El primero es el marco regulatorio, donde se evalúan 1) políticas y reglamentos, 2) medio ambiente sustentable, 3) seguridad y protección, 4) salud e higiene y 5) priorización de viajes y turismo. En el segundo rubro, elementos de infraestructura y entorno empresarial, se evalúa la 6) infraestructura de transporte aéreo, 7) infraestructura de transporte terrestre, 8) infraestructura de telecomunicaciones y 9) precio competitivo. Finalmente, la tercera variable: recursos humanos, naturales

⁴⁸⁸ Cfr., Taracchini, *op. cit.*, p. 138.

⁴⁸⁹ Cfr., Antillón, *op. cit.*, p. 109.

y culturales, contempla 10) los recursos humanos, 11) la afinidad para viajes y turismo, 12) los recursos naturales y 13) los recursos culturales.⁴⁹⁰

Dicho lo anterior, de acuerdo con el estudio de Suárez, México cuenta con grandes recursos naturales y culturales, una calificación promedio de infraestructura y entorno empresarial y un marco regulatorio menor al promedio. Es por ello que en este apartado se desarrollan algunas de las acciones que han llevado a cabo la Secretaría de Turismo (SECTUR) y el Fondo Nacional de Fomento al Turismo (FONATUR).

Del mismo modo, al trabajo de SECTUR, el impulso al turismo cultural se ha proyectado y realizado a partir de tres modalidades o vertientes principales:

1. La vertiente histórico-arqueológica, cuyos destinos principales son los yacimientos precolombinos emplazados en el centro-oriente y centro-sur del país (Teotihuacan, Cholula, Cacaxtla, Xochicalco, Montealban/Mitla, El Tajín, La Venta, etc.) y en la península de Yucatán y sureste del país (Chichén-Itzá/Uxmal, Palenque, Bonampak, Yaxchilán, Tulum, etc.);
2. La vertiente artística-colonial donde la visita turística es atraída por la riqueza arquitectónica, artística y cultural de las ciudades fundadas por la conquista española (Puebla, Morelia, Guanajuato, Querétaro, Zacatecas, etc.); y,
3. La vertiente folclórica-cultural cuyos atractivos turísticos se centran en el conocimiento de las diferentes expresiones de la actual cultura mexicana como la gastronomía regional, las festividades religiosas, las artesanías populares, las danzas populares y otras expresiones del folclore mestizo e indígena de las poblaciones rurales a lo largo y ancho del país.⁴⁹¹

En este sentido, para el gobierno nacional, el turismo cultural es un medio eficaz para dar a conocer, preservar y disfrutar el patrimonio cultural y turístico del país. Dentro de los efectos esperados se encuentran la satisfacción de los

⁴⁹⁰ Cfr., Suárez, *op. cit.*, p. 165.

⁴⁹¹ Raúl Valdez Muñoz (2012), "Funcionamiento de los programas de turismo cultural en México. Algunas observaciones críticas", en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, p. 36.

visitantes, la conservación del patrimonio cultural de carácter turístico y el desarrollo económico y social de las comunidades, además de ofrecer al visitante una experiencia espiritual y estética de enriquecimiento histórico y cultural.⁴⁹²

Dentro de este contexto, a partir del nuevo milenio, la SECTUR ha creado diferentes planes y proyectos para diversificar y ampliar la oferta turística cultural del país, entre los que se destacan los programas de “Ciudades Coloniales”, “Pueblos Mágicos”, “Mundo Maya” y “Rutas de México”, pero particularmente en el turismo gastronómico, algunas de las acciones que se han llevado a cabo a partir del nombramiento de 2010 han incluido semanas gastronómicas, tianguis itinerantes, rutas gastronómicas, festivales gastronómicos en los estados, redes sociales para promover la cocina mexicana, así como la promoción de distintivos de calidad.⁴⁹³

Los objetivos de los proyectos de turismo cultural, de acuerdo con Raúl Valdez Muñoz, están enfocados principalmente hacia la valorización del patrimonio cultural para motivar y prolongar la duración de estancia de los turistas en los destinos, pero considera que dicha valorización debe manifestarse no sólo para los visitantes sino también para la población residente, quienes deben compartir simultáneamente la visión de desarrollo turístico implícita en cada proyecto. Por lo cual, los proyectos de turismo cultural deben sustentarse en la instauración y la integración de estructuras de acogida y servicios de apoyo con los niveles de calidad necesarios para satisfacer ampliamente las demandas de los visitantes.⁴⁹⁴

En el caso de FONATUR, esta entidad participa en el Comité Interinstitucional de Evaluación y Selección del Programa Pueblos Mágicos y en el Grupo de Trabajo de Evaluación Interna de proyectos de SECTUR, en el que se analizan los proyectos presentados por las entidades federativas para ser incluidos en los convenios de coordinación en materia de reasignación de recursos celebrados entre la Secretaría y los gobiernos estatales y municipales. A través de

⁴⁹² Cfr., Secretaría de Turismo (2010) en *ibidem*, p. 34.

⁴⁹³ Cfr., Ramírez, Gutiérrez y González, *op. cit.*, p. 13.

⁴⁹⁴ Cfr., Valdez, *op. cit.*, p. 37.

tales convenios se detonan inversiones que se vinculan, principalmente, con acciones identificadas en los planes y programas elaborados por FONATUR en materia de equipamiento turístico, mejoramiento de imagen urbana, accesibilidad carretera, desarrollo de infraestructura básica, saneamiento y protección al medio ambiente y al patrimonio cultural.⁴⁹⁵

Por lo que FONATUR se ha centrado en la creación de los llamados Centros y Proyectos Integralmente Planeados, que han puesto en el mapa mundial a México durante los últimos 38 años, “a través de la planeación, desarrollo, comercialización y administración de sus seis polos de desarrollo turístico: Cancún, Ixtapa, Huatulco, Los Cabos, Loreto, Litibú y, de desarrollo en proceso, Playa Espiritu, Capomo y Marina Cozumel.”⁴⁹⁶

La visión que FONATUR tiene en relación con el patrimonio natural y cultural tangible e intangible de nuestro país es “desarrollar para conservar”, con el fin de generar las condiciones de rentabilidad de un recurso para su conservación y permanencia en el mercado turístico. No obstante, apunta Suárez, dichas condiciones, en la mayoría de las veces, representan acciones que van más allá del valor absoluto propio del recurso (natural o cultural) para ponerlo en valor turístico, por lo cual, se debe tener una visión integral para su aprovechamiento y transformación en producto turístico.⁴⁹⁷

Asimismo, un aspecto interesante del trabajo de FONATUR es que la planeación integral no sólo funciona para nuevos proyectos, también permite consolidar aquellos recursos que requieran de una revisión para fortalecerse y hacerse más competitivos de acuerdo con las nuevas tendencias turísticas, ampliando o diversificando su mercado, y proponiendo líneas de acción que permitan su reposicionamiento.⁴⁹⁸

⁴⁹⁵ Este fondo tiene facultades para atender al segundo punto del índice de competitividad (elementos de infraestructura y entorno empresarial), a través de la planeación integral de los destinos, de los planes y programas que aseguren su consecución y permanencia en el tiempo. Cfr., Suárez, *op. cit.*, pp. 166 y 168.

⁴⁹⁶ *Ibidem*, p. 164.

⁴⁹⁷ Cfr., *ibidem*, p. 167.

⁴⁹⁸ Cfr., *ibidem*, p. 168.

Por otro lado, una crítica que hace Valdez a estos organismos, principalmente a SECTUR, es que la información sobre sus logros es escasa, a pesar de que en sus informes de labores se señala la creación y promoción de diversos programas. Es decir, si bien existen datos estadísticos sobre diferentes indicadores de la actividad turística nacional como los índices de ocupación hotelera, los porcentajes de incremento en el número de viajeros que transitan por el país, o los reportes de las variaciones en los niveles de demanda en servicios de restauración o de transporte, la información no permite evaluar la eficacia de los programas de turismo cultural en términos de la calidad de la infraestructura turística, del estado de conservación del patrimonio edificado, o de la derrama económica y mejora en la calidad de vida de las poblaciones residentes de las regiones o localidades incluidas en los programas.⁴⁹⁹

Por lo que considera la mayoría de los programas de turismo cultural de SECTUR puestos en operación funcionan con serias deficiencias tanto en el aspecto organizacional como en el aspecto operativo, donde se ve involucrado FONATUR⁵⁰⁰. En el aspecto organizacional, existe una desvinculación entre la SECTUR a nivel federal, las secretarías de turismo de los estados y sus respectivas direcciones de turismo a nivel municipal, ya que la naturaleza, objetivo y contenido de los programas de fomento al turismo cultural diseñados por la Secretaría no han sido plenamente comprendidos, asimilados y respaldados por las instancias estatales y municipales responsables, quienes, por su parte, crean y ponen en operación proyectos locales muy limitados de promoción turística que no coinciden con los objetivos y propósitos de los programas de fomento al turismo cultural establecidos por la dependencia federal.⁵⁰¹

⁴⁹⁹ Cfr., Valdez, *op. cit.*, p. 38.

⁵⁰⁰ En cuanto a FONATUR, Francisco Madrid recalca que es necesario propiciar la intervención del organismo en la concepción y puesta en operación de un modelo para el aprovechamiento de destinos turísticos culturales bajo condiciones plenas de sustentabilidad, lo cual requiere de una innovación en la planeación estratégica ya que actualmente FONATUR cuenta con capacidades limitadas. Cfr., Francisco Madrid Flores (2012), "El turismo cultural en los albores del siglo XXI", en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, p. 20.

⁵⁰¹ Cfr., Valdez, *op. cit.*, p. 39.

En cuanto al aspecto operativo, uno de los indicios de la deficiencia de los programas de fomento al turismo cultural es el estado de abandono y/o deterioro físico que muestran muchos de los inmuebles que integran el patrimonio edificado de los denominados Pueblos Mágicos, así como serias carencias de infraestructura turística, tales como la falta de oferta suficiente y variada de hospedaje y de servicios de alimentación, de salud, de seguridad y de otros servicios de apoyo al turismo, es por ello que en el Índice de Competitividad del Foro Davos, el país se encuentra por debajo del promedio en el marco regulatorio.

Dicho lo cual, la SECTUR debe asegurar la vinculación permanente de sus proyectos de fomento al turismo cultural a nivel nacional con el funcionamiento y la corresponsabilidad de sus oficinas a niveles estatal y municipal, es decir, con FONATUR. Para ello, Suárez apunta que:

[...] se requiere compromiso formal de los gobiernos estatales para realizar la asignación presupuestaria destinada por el gobierno federal para la puesta en marcha y operación de estos programas y, además, la participación activa de la SECTUR para su puesta en marcha con total apego a sus lineamientos y logística de implantación. Adicionalmente, es responsabilidad y tarea de la SECTUR la creación, desarrollo y seguimiento de mecanismos eficaces de monitoreo y de evaluación que permitan determinar el nivel de eficacia de los programas puestos en marcha para poder definir las acciones pertinentes de reforzamiento, ajuste, rediseño o incluso de cancelación de aquellos cuyos objetivos no hayan sido alcanzados.⁵⁰²

Amén de lo anterior, no todo es negativo, de lo contrario México no sería una potencia turística. Francisco Madrid, reconoce que hay significativos avances en las responsabilidades de las dependencias involucradas, pero al mismo tiempo sostiene que se necesita potenciar de manera extraordinaria el turismo cultural en el país. Entre otras cuestiones, ha propuesto fortalecer la coordinación entre las instituciones de ambos sectores y modificar de manera estructural la forma en que se realiza la presentación de la oferta cultural, de manera que sea significativa para el visitante y suficiente para propiciar el desplazamiento turístico. Un aspecto relevante que propone es reconocer que la cultura no es un espacio reservado

⁵⁰² *Idem.*

para los cultos y que se debería asumir una visión renovada que reconozca que la competencia en turismo tiene condiciones de globalidad e intensidad que difícilmente cambiarán; mientras que en el aspecto de la cooperación interinstitucional, Madrid sugiere que es necesario encontrar mecanismos para romper rigideces institucionales que dificultan el aprovechamiento máximo del potencial del segmento y mejor pensar en nuevos mecanismos de aprovechamiento del patrimonio cultural que incluso prevean esquemas de asociación público-privados.⁵⁰³

4.2.3. Equilibrando el turismo y el desarrollo

Tal y como marcan Quiñónez, Bringas y Barrios, la actividad turística desencadena procesos productivos en varios sectores, dependiendo de las características de los sitios o lugares donde ésta tiene lugar. En este sentido, el turismo presenta componentes nacionales e internacionales que impactan de manera positiva o negativa en los recursos naturales, socioculturales y económicos. Además, demanda para su consolidación, agentes públicos y privados con capacidad de negociación, cooperación, gestión y visión estratégica con el fin de combinar esfuerzos regionales y así intensificar la competitividad del sector.⁵⁰⁴

A pesar de que las expresiones culturales se dan en un entorno en donde el comercio tiene papel preponderante y generan contribuciones económicas de impacto sustancial en niveles formales o informales, en algunos casos el patrimonio cultural se ha visto afectado drásticamente por el avance descontrolado de un turismo derivado del proceso de globalización y que se subleva al interés comercial tanto en el entorno ecológico como en la dinámica cultural.⁵⁰⁵

Es por ello que el idioma, las artesanías, las costumbres y las tradiciones son las manifestaciones culturales más vulnerables ante los embates de la modernidad, y aunque turismo y cultura parecen complementarse, Álvarez

⁵⁰³ Cfr., Madrid, *op. cit.*, pp. 19 y 20.

⁵⁰⁴ Cfr., Quiñónez, Bringas y Barrios, *op. cit.*, p. 134.

⁵⁰⁵ Cfr., Morales, *op. cit.*, p. 12.

considera que la cultura como tal, sólo en escasas ocasiones es un motivo de viaje basándose en que la mayoría de las veces el turismo establece criterios para señalar lo que es un atractivo turístico cultural y lo que no lo es, lo cual corresponde a los intereses económicos de la actividad, estableciéndose como consecuencia un proceso de estandarización del producto, puesto que las agencias de la industria venden lugares y objetos similares en cualquier parte del mundo, culminando en un mecanismo de hegemonía, en el que las culturas particulares, creadas y nutridas por los pueblos, tiendan a desaparecer y, en todo caso, dar paso a una cultura turística internacional.⁵⁰⁶

Un caso controvertido, aunque no el único y el ejemplo se replica en otros destinos culturales, ha sido el del Mundo Maya, que no es una ruta cultural, sino el conjunto de más de 600 posibilidades de rutas, haciendo del concepto algo más integrador. Particularmente es visitado por viajeros independientes y en un estudio de viabilidad para el turismo cultural en México, presentado por Alejandra Zorrilla, se demuestra que casi el 70 por ciento de los turistas interesados en la cultura no toman un paquete preestablecido, lo cual, de acuerdo con los gestores culturales dedicados al turismo, este ejemplo es considerado un crecimiento que se ha dado en función de la madurez del mercado.⁵⁰⁷

No obstante, a pesar de que la idea del destino turístico, el Mundo Maya se presentó como un proyecto inclusivo de desarrollo sustentable, en donde se tomó en cuenta a la Organización del Mundo Maya, cuyo objetivo busca atender la necesidad de integrar a las comunidades locales al sector turístico, de proteger el medio ambiente natural y de salvaguardar el patrimonio cultural e histórico del área. Ana Rosas Mantecón observa que con el paso de los años se ha iniciado un cambio social dramático en las poblaciones locales, que va desde el incremento del costo del nivel de vida, hasta la prohibición de paso a playas consideradas ahora de uso privado por los consorcios hoteleros, y peor aún, en el caso de los cerca de siete millones de indígenas que habitan el Mundo Maya, pertenecientes a

⁵⁰⁶ Cfr., Álvarez, *op. cit.*, p. 215.

⁵⁰⁷ Cfr., Alejandra Zorrilla Martínez (2011), "Mundo Maya: una marca con valor", en *Turismo cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 18, p. 157.

25 etnias distintas, su imagen se utiliza como un atractivo más de los circuitos de visita, por lo que considera que el resultado es que “mientras se enaltece al indio muerto (el maya prehispánico), se margina y explota al indio vivo, para el que no hay programas ni planes de educación específicos y que se mantiene en situación de pobreza.”⁵⁰⁸

Dicho lo anterior, el nuevo siglo plantea otras formas de ejercer el turismo, considerando la diversidad cultural y la autenticidad de los pueblos, que se distingua por la interacción y la experiencia de aprendizaje sobre otras culturas. Los gestores culturales ponen énfasis en estudiar, desde todos los ángulos, el impacto que el turismo tiene en el patrimonio cultural, tanto urbano como rural, ya que si bien es cierto que el disfrute de los recursos culturales y naturales da origen a vastos efectos sociales y económicos en las poblaciones locales. Del mismo modo se debe considerar que este hecho, como indica Bermúdez, no debe ocurrir en detrimento de los bienes patrimoniales, lo cual se logra a través de legislaciones que establezcan regulaciones consecuentes, como uno de los primeros pasos.⁵⁰⁹

En este sentido, Tania Carrasco considera que las amenazas hacia la preservación del patrimonio cultural no provienen del turismo en sí, sino de la ausencia o falta de aplicación de reglamentos y planes de manejo para la canalización del turismo y sus beneficios⁵¹⁰ y en el caso de México se necesita una gran inversión aún en proyectos de innovación ya que, como marca Valdez, “en la actualidad no existen en el país suficientes estudios descriptivos y/o explicativos que permitan determinar con precisión el impacto que la práctica del turismo ha tenido en la mejora del nivel de vida y en la preservación del patrimonio cultural de las regiones y destinos donde se practica a lo largo y ancho del territorio nacional”.⁵¹¹

⁵⁰⁸ Cfr., Mantecón, *op. cit.*, p. 56.

⁵⁰⁹ Cfr., Bermúdez, *op. cit.*, p. 10.

⁵¹⁰ Cfr., Tania Carrasco, “Presentación” (2012), en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, p. 10.

⁵¹¹ Valdez, *op. cit.*, p. 37.

México, que es el mayor receptor turístico de América Latina, no cuenta con programas eficaces en donde la población rural participó en el negocio turístico. Ernesto Barrera estudia los aportes a la economía del turismo rural, el cual ofrece una gran oportunidad para el campesinado pues se trata, por definición, de proyectos de pequeña escala que, sin duda, van más a tono con una política de inclusión campesina. Este tipo de rutas son articulaciones territoriales temáticamente formuladas en torno a un alimento, sus objetivos exceden el marco turístico y apuntan a promover el desarrollo local, valorizar los alimentos y cimentar una denominación de origen.⁵¹²

Un ejemplo de ruta alimentaria que ha tenido relativo éxito en el país y ha ido creciendo con el tiempo es La Ruta del Vino, que representa una experiencia turística sensorial que, al estar inserta en lo rural, permite apoyar económica, social y culturalmente al sector agrícola. En esta región se encuentran desde pequeños restaurantes campestres familiares hasta refinada cocina regional e internacional, sin olvidar sitios para acampar, ranchos, centros artesanales, museos, hoteles *boutique*, cultura indígena y sitios naturales, lo cual se ha logrado gracias a la planificación, regulación y gestión de forma articulada por los sectores público y privado, sin dejar de lado a las comunidades locales.⁵¹³

Otro ejemplo de lo que se ha podido lograr, en este caso gracias al compromiso de los organismos no gubernamentales y su colaboración con órganos del Estado, lo destaca con su experiencia propia Katyna de la Vega, quien en 1992 fundó *Patronato Chiapas. Mejoramiento Integral de Poblados*, cuyo primer objetivo fue el de revertir el deterioro arquitectónico y urbanístico de la ciudad de Comitán y, sobre todo, revertir la ruptura del tejido social, la pérdida de identidad y la auto devaluación de sus habitantes ante el deterioro de la ciudad.⁵¹⁴

El trabajo de la organización civil se encaminó a recuperar el orgullo de la ciudad y su gente y prepararlos hacia un futuro protagónico, a través de acciones

⁵¹² Cfr., Barrera, *op. cit.*, pp. 75 y 85.

⁵¹³ Cfr., Quiñónez, Bringas y Barrios, *op. cit.*, pp. 136 y 144.

⁵¹⁴ Cfr., Katyna de la Vega Grajales (2012), "Una experiencia de políticas culturales para favorecer la identidad cultural", en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, p. 62.

como la concientización de la población y su activa participación en la mejora integral de la imagen urbana de su ciudad, dando como resultado que hoy Comitán sea un centro receptor de turismo en ascenso, que cuida su dimensión patrimonial, cultural, artesanal, gastronómica, tradicional y el cumplimiento de su Plan Parcial de Desarrollo Urbano tal como se proyectó, garantizando, por lo tanto, un proceso de sustentabilidad de largo plazo.⁵¹⁵

Dicha sustentabilidad se centra en intervenciones que parten de la sociedad, siempre tomándola en cuenta, en este sentido, de la Vega señala que no necesariamente los programas gubernamentales son desdeñables, sino que sencillamente, si no se sitúan en el encuentro con la sociedad, corren el riesgo de debilitarse o de promover, exclusivamente, demandas económicas, aunque para ello los pueblos se vean forzados a renunciar a su identidad.⁵¹⁶

Por otro lado, dentro del estudio de Barrera también se compara la gastronomía mexicana con la de Francia, España e Italia, que ocupan instrumentos agresivos de exportación, contrario a la de México que, a pesar de ser una de las más afamadas del mundo, exporta muy pocos productos de su cocina, desaprovechando la fama global de su gastronomía, siendo excepción, por supuesto, el tequila y el mezcal.⁵¹⁷

En este sentido, considera que las rutas alimentarias de México deberían ser promovidas con la finalidad de ofrecer turismo rural a pesar de las dificultades de sus campesinos y que se incremente la exportación de alimentos con valor identitario lo cual se lleva a cabo con la consolidación del primer aspecto.⁵¹⁸

Asimismo, entre las recomendaciones de Barrera para la consolidación de rutas alimentarias destacan la promoción de una vinculación más activa entre el sector de alimentos y bebidas con el de turismo; investigar y desarrollar un inventario de los recursos, especialmente de los alimentos, con mayor identidad local; generar incentivos para los productores agropecuarios; tomar medidas de

⁵¹⁵ Cfr., *ídem*.

⁵¹⁶ Cfr., *ibidem*, p. 65.

⁵¹⁷ Cfr., Barrera, *op. cit.*, p. 76.

⁵¹⁸ Cfr., *ibidem*, p. 77.

protección para los alimentos con identidad; y, no menos importante, brindar educación e información a la población en torno al valor turístico de los alimentos con identidad. Todo lo anterior, por supuesto, amerita la puesta en marcha de un programa nacional que integre a las áreas gubernamentales con competencia agropecuaria, turística y cultural.⁵¹⁹

A colación, Venegas ejemplifica parte de la complejidad de la gestión turística en la Ruta del Tequila argumentando que a pesar de ser una de las rutas gastronómicas más importantes del sector turístico del país, aún hay, por ejemplo, desarticulación de esfuerzos entre gobierno y empresas, falta de coordinación entre los sectores público y privado en el desarrollo social de la región, infraestructura turística deficiente en algunos municipios, discontinuidad de los esfuerzos ante cambios de gobierno estatales y municipales, aislamiento de los esfuerzos de programas, es decir, trabajo individual aislado, poca interlocución de los municipios con las micro, pequeñas y medianas empresas del sector servicios, así como el desconocimiento del sector empresarial de la riqueza cultural y patrimonial de su territorio y de los beneficios del proyecto hacia la mejora competitiva de sus establecimientos y la promoción de la región.⁵²⁰

Dicho lo anterior, Suárez, al igual que otros expertos, considera que el principal reto para lograr un equilibrio entre turismo y desarrollo que sea sustentable es contar con:

- 1) Un marco normativo que indique los pasos y los instrumentos necesarios para el aprovechamiento sustentable del patrimonio cultural, que dirija y acote las acciones para facilitar la creación de nuevos proyectos turísticos que generen la derrama económica necesaria para su conservación;
- 2) Un estudio de gran visión integral de aprovechamiento del patrimonio cultural de México, en el cual se identifiquen zonas prioritarias de atención de acuerdo con el Plan Nacional de Desarrollo y el Programa

⁵¹⁹ Cfr., *ibidem*, p. 85.

⁵²⁰ Cfr., Venegas, *op. cit.*, p. 166.

Sectorial de Turismo, en colaboración y participación con las dependencias competentes, donde deberá evaluarse no sólo el valor absoluto del patrimonio, sino también su factibilidad de desarrollo turístico dentro de regiones turísticas identificadas con el objeto de generar sinergias, segmentación de mercado y productos turísticos factibles que incluyan los proyectos detonadores identificados por FONATUR, así como las acciones e inversiones identificadas en los programas que competen al aprovechamiento del patrimonio cultural del país; y

- 3) Coordinación interinstitucional en los tres niveles de gobierno y la voluntad para asegurar las inversiones y acciones necesarias para el aprovechamiento exitoso del patrimonio nacional.⁵²¹

Una vez analizadas las acciones gubernamentales en favor de la salvaguardia de la gastronomía mexicana, es necesario dar paso al análisis de las acciones de los actores no gubernamentales, para determinar en qué puntos, gobierno y sociedad civil han colaborado para un objetivo en común.

4.3. Acciones de actores no gubernamentales

A lo largo de nuestra historia hay significativas muestras de voluntad de situar a México en la escena internacional con base en una diplomacia cultural de gran calado, gracias a la proyección internacional y la vigencia de creadores, así como a la tarea de difusión que innumerables agentes culturales realizan. En el caso de la difusión de la cultura concurren, como en ninguna otra, representantes de diferentes grupos sociales y económicos, entre ellos, empresarios, especialistas, comunicadores, promotores y creadores, cuya labor inconmensurable se traduce, a veces a pesar de las instituciones de gobierno, en éxitos reconocidos. Sin embargo, con todo y su relevancia y trascendencia, esta tarea no forma parte de la estrategia del Estado, es decir, no forma parte de un plan de largo plazo en términos de diplomacia pública. De acuerdo con Carlos García, lo que ha faltado

⁵²¹ Suárez, *op. cit.*, p. 170.

es consistencia, falta de visión y de recursos, e incapacidad para buscar esquemas innovadores y para incluir a otros actores sociales.⁵²²

Desde hace varios años, en México la sociedad se ha estado movilizandode manera bastante eficiente para darse cuenta de las bondades de la cocina y de la dieta mexicana para defenderla sin titubear. Cocineros y comensales están poniendo más atención a la necesidad de poner en alto a la gastronomía mexicana, siendo, en este sentido, el trabajo de los gestores de la cultura y del turismo promover la riqueza culinaria del país y con ello lograr mover toda una cadena, que va desde la siembra del alimento hasta la exportación del mismo.⁵²³

Volviendo al ejemplo de *Patronato Chiapas*, se observa cómo una asociación civil bien organizada puede crecer y proyectarse más allá del nivel local. Junto con la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL) se impulsó en el año 2000 la formación de la Federación Mexicana de Organizaciones Sociales para el Mejoramiento Integral de Poblados y Ciudades (FEMOS) y en 2001 nació el Instituto de Mejoramiento Integral de Poblados y Ciudades (IMIP), primero en su género en México, para el ordenamiento del desarrollo turístico y patrimonial.

En estos proyectos participaron 103 organizaciones civiles involucradas en el trabajo de mejoramiento del patrimonio edificado, lugares emblemáticos, centros históricos, tradiciones y gestión social y económica. En un primer momento, cuenta de la Vega, se compartieron experiencias, esfuerzos y diagnósticos, para después discutir métodos de intervención y ponderar la relevancia de la gestión social como núcleo de todo trabajo sustentable y de largo plazo. Asimismo, se han realizado foros nacionales con el interés de alcanzar políticas públicas nacionales en favor de la armonización de intervenciones integrales en pueblos y ciudades, resguardo de los patrimonios histórico y cultural, así como el impulso al turismo.⁵²⁴

⁵²² Cfr., García de Alba, *op. cit.*, p. 227.

⁵²³ Cfr., Fernández, *op. cit.*

⁵²⁴ Cfr., de la Vega, *op. cit.*, p. 64.

4.3.1. El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

En el caso particular de la gastronomía, el organismo no gubernamental que más ha brillado ha sido el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana a cargo de Gloria López, que sin él quizá aún la cocina tradicional no formaría parte de la lista del patrimonio cultural de la UNESCO y aunque indirectamente López aprovechó su trayectoria y cargo en el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA) para desarrollar lo que hoy es el CCGM, su esfuerzo y el de su equipo de trabajo es digno de admiración ya que no fue fácil contar con el apoyo gubernamental.

Irónicamente fue hasta el lanzamiento de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional cuando se obtuvo apoyo de CONACULTA para la realización del III Foro Mundial de la Gastronomía, a pesar de que el nombramiento databa desde cinco años atrás. Durante la inauguración Gloria López declaró que “ahora sí se sentían (haciendo referencia al CCGM) como un proyecto cultural”, ya que anteriormente los encuentros se realizaron en centros de convenciones.⁵²⁵

Actualmente la función principal del CCGM está directamente relacionada con la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial gastronómico, desde:

[...] la preservación, rescate, salvaguardia y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define a la cocina tradicional mexicana [hasta la promoción de] la expresión de corrientes innovadoras que garanticen la continuidad del patrimonio culinario con identidad propia y carácter único a modo de asegurar su transmisión a las generaciones futuras.⁵²⁶

Entre sus funciones destacan: 1) promover las corrientes inspiradas en la tradición y el manejo sustentable de los recursos naturales; 2) difundir las investigaciones y estudios sobre temas alimentarios; 3) transmitir conocimientos, saberes e información a través del sistema educativo, instituciones

⁵²⁵ Cfr., López, 2015, *op. cit.*

⁵²⁶ CCGM, “Quiénes Somos” en *Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana*, disponible en <http://www.ccgmx/ccgm/quienes-somos/>.

gubernamentales y organizaciones de la sociedad civil relacionadas con la gastronomía; 4) organizar congresos, seminarios y otras actividades didácticas e informativas relacionadas con todos los actores inmersos en el sector gastronómico; 5) alentar la creación de certificaciones para establecimientos, productos, especialidades culinarias y prácticas apegadas a la dieta mexicana; 6) asesorar la creación de organizaciones, franquicias y establecimientos apegados a los criterios de salvaguardia de la cocina tradicional mexicana; y 7) propiciar el acceso a las redes de información que vinculan a instituciones afines que buscan la promoción de las cocinas regionales con el consumo de productos locales.⁵²⁷

Asimismo, a lo largo del tiempo ha desarrollado programas, proyectos y acciones en sintonía con el rescate, salvaguardia, protección y desarrollo socioeconómico del sistema alimentario, donde las cocinas tradicionales juegan un papel principal ya que fungen como eje de cohesión comunitaria y social. También, apoyan uno de los aspectos más relevantes para la gastronomía de cualquier lugar que es el fomento a expresiones y corrientes innovadoras que permiten el avance de una gastronomía antigua, lo cual se traduce en gran potencial de expansión y desarrollo futuro, siempre y cuando esté inspirado en el manejo sustentable de los recursos naturales y en la creatividad de las cocineras tradicionales y todos aquellos que intervienen en la afirmación y difusión de la cocina mexicana.⁵²⁸

En este punto, Taracchini enfatiza que ya no basta con tener una buena cocina y fuertes tradiciones gastronómicas regionales y nacionales para que la promoción y salvaguardia funcione; es necesario apuntar hacia la excelencia para que la gastronomía se convierta en un fenómeno visible y apreciado. Por lo tanto, la salvaguardia del patrimonio gastronómico de cada territorio pasa también por el trabajo de investigación y valoración de la alta cocina y de los cocineros jóvenes porque la calidad gastronómica global de un territorio no está dada sólo por sus productos, sus tradiciones, las recetas de las abuelas, los vendedores de antojitos, la naturaleza, sus materias primas, sino también por la presencia de

⁵²⁷ *Idem.*

⁵²⁸ *Cfr., idem.*

algunos centros de alta restauración que se convierten en las universidades de la gastronomía de un territorio.⁵²⁹

Hasta la fecha, se han celebrado cinco Foros Mundiales de la Gastronomía Mexicana en el país. Las metas de este espacio han sido crear una plataforma emblemática de México donde todos los actores de la gastronomía mexicana intercambien conocimientos, experiencias, información y, al mismo tiempo, entren en interacción con otras propuestas significativas del mundo de la alimentación y la gastronomía a escala global. Del mismo modo, consolidar el espacio para proyectar nacional e internacionalmente al país a través de su cocina para la dignificación de su imagen, así como para ofrecer un atractivo turístico de primera calidad; colaborar con el sistema educativo del país desarrollando estrategias de educación alimentaria; contribuir al rescate de productos, prácticas y tradiciones que favorezcan la estima y el conocimiento de las bondades de la comida mexicana como una dieta saludable que propicie el consumo de alimentos locales en beneficio de productores y de todos los factores del desarrollo sustentable.⁵³⁰

Por otro lado, también busca influir en el mundo de la salud, fomentando una cultura alimentaria que propicie las buenas prácticas de la cocina y convocar a todos los actores de la cadena gastronómica para debatir y analizar los temas importantes sobre la cocina mexicana, para convertirlo así en un importante vector para el desarrollo sustentable y la promoción turística del país.⁵³¹

Durante la inauguración del V foro, titulado “Cocina Mexicana en Norteamérica”, la presidenta del CCGM hizo alusión a realizar un foro en Estados Unidos, lo cual sería interesante de acuerdo con lo planteado en el capítulo previo sobre la cooperación que se debería tener de ambos lados de la frontera para recopilar información sobre las costumbres culinarias de esa región.

⁵²⁹ Cfr., Tracchini, *op. cit.*, p. 136.

⁵³⁰ Cfr., CCGM, “Acerca del Foro Mundial” en *Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana*, disponible en <http://www.ccgmx/fmgm/acerca-del-foro-mundial/>.

⁵³¹ Cfr., *idem*.

4.3.2. El sector restaurantero

A estas alturas ya es evidente que desde hace algún tiempo la gastronomía mexicana ha marcado paso firme hacia su consolidación como cocina de interés global ya que, aunque a nivel mundial destaca la supremacía de la comida china, la cocina mexicana ha ganado presencia desde el año 2004 si se le compara con las más famosas como la francesa, la italiana o la india, pero como se vio previamente, la gastronomía no se puede confinar más a sólo a un aspecto casero o secundario.⁵³²

Dicho lo anterior, de manera paralela a los esfuerzos realizados por el gobierno mexicano para diversificar la oferta turística gastronómica del país mediante la creación de programas y proyectos de turismo cultural, así como el trabajo de las organizaciones de la sociedad civil, es necesario contemplar también el surgimiento de un gran número de medianas y pequeñas empresas que se han sumado a la promoción de estos programas y/o que han creado productos turísticos complementarios a ellos, gracias a lo cual ha sido posible identificar múltiples proveedores de servicios de transportación terrestre, negocios de ventas de artesanías, pequeñas empresas de restauración y de hospedaje, agencias de viajes, etcétera, que ofrecen a los visitantes una gran variedad de productos de muy diversas calidades cuya valoración en términos de su aportación al éxito de los programas oficiales de promoción al turismo cultural, de acuerdo con Valdez, es sumamente difícil de realizar.⁵³³

Por lo tanto, tomando en cuenta que la gastronomía se ha convertido en uno de los componentes empresariales más importantes de la economía mundial, y de México, Taracchini toma como ejemplo lo que se hizo hace más de 15 años en Estados Unidos, país sin una cultura gastronómica pero sí corporativa, para aportar ideas sobre lo que hace falta en México, reforzar o trabajar para que la gastronomía mexicana como industria cultural despegue.

⁵³² Cfr., López, 2014, *op. cit.*

⁵³³ Cfr., Valdez, *op. cit.*, p. 37.

Desde 1999, en una conferencia celebrada en EE.UU., en presencia del Secretario de Comercio de Estados Unidos y del presidente de la Asociación Nacional de Restaurantes, fue declarado “El Año del Restaurante”. Lo primero que resalta es que haya una asociación de restaurantes a nivel nacional, en la mayoría de los países iberoamericanos y europeos, entre ellos Italia y Francia, no existe siquiera tal cosa porque, de acuerdo con el autor, los gestores no saben ponerse de acuerdo, mientras que en Estados Unidos hace años que comprendieron que el restaurante y la gastronomía son uno de los motores más poderosos del desarrollo de la economía nacional.⁵³⁴

En México la tendencia apunta hacia una revalorización de sus cocinas locales, el trabajo realizado por algunos chefs desde sus restaurantes (considerados como empresas creativas) se ha volcado hacia los alimentos tradicionales populares para elaborar sus propuestas de alta cocina, desprendiéndose con ello, indica López, de cierta visión “malinchista” y prejuiciada que en algunos lugares todavía existente hacia la comida mexicana, como lo prueba el hecho de que en las escuelas gastronómicas se sigan impartiendo y considerando a gastronomías como la francesa o la italiana como las más refinadas y dignas de enseñar.⁵³⁵

En este sentido, el mostrar un poco de las cocinas locales no es sólo por una cuestión de mercantilización de los recursos y platillos alimenticios autóctonos, sino que también los chefs realizan trabajo de salvaguardia del patrimonio a través de la promoción cultural, así como de registro de recetas, técnicas, productos e ingredientes que son poco conocidos o se encuentran en riesgo de perderse frente a la estandarización de la alimentación moderna y urbana.⁵³⁶

Finalmente cabe considerar que, si bien la calidad alimentaria puede nacer, observa Taracchini, por la mañana en los puestos de venta del mercado, también debe saberse abrir a una rigurosa investigación sobre las materias primas, los

⁵³⁴ Cfr., Taracchini, *op. cit.*, p. 134.

⁵³⁵ Cfr., López, 2014, *op. cit.*

⁵³⁶ Cfr., *idem.*

vasos correctos, los vinos más apropiados, los manteles más convenientes, un servicio infalible, cocineros magistrales, camareros perfectos, una atención puntual en cada movimiento del servicio -mecanismo complejo que sólo la gran restauración puede garantizar. Por lo tanto, recomienda necesario procurar cada vez más la excelencia y el surgimiento de locales de gran prestigio, donde operen chefs que sepan hacer su trabajo lo mejor posible, lo cual no consiste sólo en trabajar bien las cazuelas, sino también en formar nuevas generaciones, viajar, dejarse influir, condicionar la actividad de sus colegas, ser también administradores y hombres de negocios capaces de buscar nuevos mercados, sabiendo superar y anticipar los cambios del público.⁵³⁷

Por lo anterior, de acuerdo con el conteo *S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants* de 2017 únicamente dos restaurantes mexicanos figuran en la lista: *Pujol*, del chef Enrique Olvera en el número 20 y *Quintonil*, del chef Jorge Vallejo (aprendiz de Olvera) en el número 22, ubicados en la colonia Polanco, Ciudad de México, lo cual demuestra la necesidad de emprender mayores esfuerzos para proyectar a México en el exterior.⁵³⁸

El caso de la estrategia de los restaurantes peruanos es admirable, *Central* del chef Virgilio Martínez se ubica en la posición número 5 y por más de tres años consecutivos ha ocupado el primer lugar en el conteo de los mejores restaurantes de América Latina; lo mismo para *Maido*, del chef Mitsuharu 'Micha' Tsumura que se ubica en el lugar 8 y se vende como una fusión de gastronomía peruana y japonesa; *Astrid y Gastón*, por su parte, del chef Gastón Acurio, se ubica en el lugar 33 del conteo.⁵³⁹

Otros restaurantes de la región que también figuran en la lista son *D.O.M.* del chef Alex Atala, en Brasil (número 16), *Boragó* del chef Rodolfo Guzmán, en Chile (número 42) y *Tegui* del chef Germán Martitegui, en Argentina (número 49). Mientras tanto los primeros tres lugares los ocupan, respectivamente, el *Eleven*

⁵³⁷ Cfr., Taracchini, *op. cit.*, p. 137.

⁵³⁸ Cfr., William Reed Business Media (2017), *S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants*, disponible en <http://www.theworlds50best.com/#>.

⁵³⁹ Cfr., *idem*.

Madison Park (Estados Unidos), *Osteria Francescana* (Italia) y *El Celler de Can Roca* (España).⁵⁴⁰

En el caso de la premiación del *Latin America's 50 Best Restaurants*, no hay sorpresas; *Central* se coloca como el mejor restaurante de la región y de Perú, por supuesto, seguido de *Maido, D.O.M.* y *Boragó; Pujol*⁵⁴¹ y *Quintonil*, les siguen en los puestos cinco y seis, respectivamente, les continúan *Astrid y Gastón, Maní* (Brasil), *Tegui y Biko* (Ciudad de México) de los chefs Mikel Alonso, Gerard Bellver y Bruno Oteiza.⁵⁴²

Otros restaurantes mexicanos que figuran en la lista y que poco a poco han ido avanzando peldaños son *Sud 777* (puesto número 11) del chef Edgar Núñez en la Ciudad de México, *Amaranta* (con el lugar 15) del chef Pablo Salas en Toluca, *Pangea* (número 19) del chef Guillermo González en Monterrey, *Nicos* (puesto 37) del chef Gerardo Vázquez en Ciudad de México, *Corazón de Tierra* (puesto 39) del chef Diego Hernández en Valle de Guadalupe, Baja California y *Dulce Patria* (con el número 48) de la Chef Martha Ortiz en la Ciudad de México⁵⁴³, resultados que dejan a México a nivel regional con presencia gastronómica, ocupando casi una quinta parte del conteo, pero con poca presencia a nivel internacional proyectando únicamente dos restaurantes dentro de los 50 mejores.

Como se analizó a lo largo del capítulo, con base en las acciones implementadas por los distintos actores del gobierno y la sociedad civil, se ha logrado el reconocimiento de la gastronomía mexicana, no sólo por el nombramiento de la UNESCO, sino por el persistente trabajo de quien ostenta dicho patrimonio; lo que ha permitido abrir nuevos puentes de intercambio y entendimiento con otros países, a través de la participación en distintos eventos

⁵⁴⁰ Cfr., *idem*.

⁵⁴¹ En esta misma edición *Pujol* también recibió el premio al mejor restaurante de México y el premio *Art of Hospitality*.

⁵⁴² Cfr., Elena Fernández (24/12/2016), "9 restaurantes mexicanos presentes en los 50 mejores de Latinoamérica" en *Revista Forbes*, disponible en <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/9-restaurantes-mexicanos-50-best-latam/>.

⁵⁴³ Cfr., *idem*.

gastronómicos internacionales y por la atracción de nuevos turistas que se interesan por la cultura mexicana, especialmente por la gastronomía.

Conclusiones

En la actualidad se vive dentro de un proceso cada vez más complejo de interdependencia y correlación internacional, tanto en los aspectos económico, social y político, es por ello, que para garantizar el diálogo y la construcción de puentes de comunicación, entendimiento y respeto mutuo, es necesario tener como baluarte principal a la cultura, herramienta que ha contribuido a través de los siglos, y más aún después de la Segunda Guerra Mundial, a disminuir el conflicto y crear otros canales de entendimiento más atractivos y menos costosos.

Como se vio en esta investigación, es innegable y está demostrado que la gastronomía representa el elemento más fuerte de identidad que posee un país, puesto que trasciende al individuo que la porta a través de generaciones, convirtiéndola en un elemento inherente a él, por ello es necesario identificar aquellos factores que la definen como patrimonio vivo de los mexicanos y crear la conciencia de salvaguardar un elemento cultural, producto de nuestros ancestros.

En el capítulo I de la presente investigación se abordaron los conceptos de desarrollo, cultura y poder suave desde la concepción de diversos autores, los cuales convergen en el desarrollo como un proceso permanente y acumulativo de cambio y transformación de la estructura económica y social; está demostrado que para alcanzar el desarrollo, es necesario que el incremento en la producción y consumo vengan acompañados de la modificación de estructuras sociales y el involucramiento de los temas sociales y culturales, tomando en cuenta que la cultura, constantemente, es recreada, adaptada y redefinida cuando enfrenta cambios e intercambios de ideas.

La cultura como elemento para que los Estados y actores internacionales se relacionen entre sí a través de la diplomacia pública como elemento de poder suave, definido como una expresión de la capacidad que tiene un actor de obtener lo que quiere en el entorno internacional a causa del atractivo de su cultura, y con base en la investigación de diversos autores, que coinciden en que para que el

poder suave sea efectivo, es necesario invertir en recursos financieros para su difusión y promoción.

El poder suave no es efectivo si no se invierte en la promoción del mismo, por lo que es imperante diseñar instrumentos que aseguren que la derrama económica generada del turismo cultural se invierta en ese mismo rubro, es decir, en el desarrollo de la región que ostenta el patrimonio, en la calidad de la infraestructura turística, la mejora de la calidad de vida de la población residente de las localidades incluidas en los programas, así como en la medición de la eficacia de las medidas de salvaguardia derivada del turismo.

De acuerdo con los conceptos abordados y analizados en cuanto a la vinculación cultura-desarrollo se concluye que en México en la medida en la que se fomente y se promueva a la cultura *per se* podrá alcanzar un desarrollo cualitativo de los individuos, al potencializar sus habilidades; es decir la cultura observada desde un enfoque integral, se convierte en un factor que coadyuda y permite el desarrollo

Así mismo, si se entiende desarrollo como la estabilidad del individuo en el aspecto económico, educativo, tomando en cuenta también la satisfacción de necesidades básicas, incluyendo a la cultura como elemento de identidad y cohesión de una nación, no debería de existir cultura sin desarrollo, en el caso de México y de la gastronomía como integrante de la cultura mexicana, si se implementan acciones de salvaguardia, se contribuirá a tener un país más desarrollado e individuos encausados a la certeza y a la seguridad de pertenecer a un legado ancestral, milenario y que ha continuado a través de los portadores de cultura; lo que implica la aceptación, el aprendizaje, la empatía y la comparación con otras culturas, generando individuos más desarrollados.

Para fines de la investigación, la vinculación cultura-desarrollo en la gastronomía mexicana debe de estar ligada al hecho de que como parte de nuestra cultura, le permite ser motor de desarrollo para la población (siempre y

cuando sea a través de una política articulada, encabezada por el Estado, es decir que beneficie realmente a la cadena productiva, desde el agricultor hasta el sector servicios), lo cual se lograría a través de la promoción turística, mediante el reconocimiento de las cocineras tradicionales, además de crear cátedras especializadas en el tema, en educación superior tanto público como privado, sin olvidar que dicha difusión académica debe permear todos los niveles educativos

En esta investigación, se abordó también, los antecedentes de la UNESCO, desde su fundación en 1945, estableciendo como objetivo la paz y la seguridad, fundada con base en el respeto a los derechos humanos y la comprensión internacional, a través de la educación, la ciencia y la cultura. Para después llegar a las consideraciones que construyó la UNESCO en cuanto a determinar por qué la cultura es necesaria para conseguir resultados sustentables y de largo plazo, basados en el respeto mutuo y el diálogo entre comunidades. Posteriormente se aborda la definición de patrimonio cultural, como el conjunto de bienes de una sociedad, susceptibles de ser conservados, debido a su valor para explicar el pasado, reproducir el presente y proyectar el futuro, lo que recae en la necesidad de salvaguardia.

Es importante recalcar que el primer esfuerzo por extender la salvaguardia hacia lo inmaterial lo hizo el gobierno de Bolivia en 1973, al proponer la protección del folclore; sin embargo, fue hasta el siglo XXI que, frente a los efectos de la globalización, surge la necesidad de salvaguardar aquellos elementos culturales que no estaban contemplados en la Convención de 1972, siendo hasta el año de 2003 cuando se aprueba la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial, cuya importancia recae en garantizar la reproducción de aquellas grandes obras monumentales de la civilización y mantener vivas sus formas sociales de manutención, por lo que aún hay mucho camino por recorrer en crear mecanismos de protección a las expresiones culturales inmateriales.

Esta investigación se encaminó a la preservación de la Gastronomía Mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial, con el fin de hacer posible su

integración a la economía turística, convergiendo ambos elementos en la acotación que da George Condominas sobre el hecho de que todo está relacionado, desde el pasado hasta el futuro. Si el hombre se apega tanto al patrimonio, es porque quiere transmitir a su descendencia, por lo tanto, para la vida en sociedad, el patrimonio es algo capital.

En virtud de lo anterior, esta investigación resalta la importancia del turismo para las naciones, reconocida en la Declaración de Manila, debido a sus aportaciones sociales, culturales, educativas y económicas de las sociedades nacionales y para las relaciones internacionales. Posteriormente se abordó el concepto de turismo cultural, noción aparecida por primera vez en 1966, como la introducción a la conservación del patrimonio cultural en el marco del desarrollo y de la ayuda al turismo que tiene que ver con que los viajeros aprenden sobre la historia y el patrimonio de otros, o sobre sus actuales estilos de vida y formas de pensar; en este sentido, se encontró que el patrimonio cultural tiene estrechos vínculos con la economía, al grado de ser considerado un importante actor económico, como es el caso de la Gastronomía Mexicana; sin embargo, el turismo no debe de ser la única ni la más importante actividad que se genere en torno a este patrimonio.

Aunque el turismo representa una ventaja para los gobiernos, donde puede llevar a una mejora de su política exterior, no siempre la riqueza generada del turismo es reinvertida en su población, los equipamientos necesarios y las infraestructura instaladas generan beneficios locales, en especial para la gente que ahí habita, razón demás importante para buscar que el resultado de las actividades turísticas culturales, generen un beneficio a la sociedad, procurando rendimientos económicos y protegiendo al medio ambiente.

Se abordó también, a la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial, a través de los antecedentes de su construcción para llegar a dicho nombramiento, haciendo un breve recorrido por su historia, desde el México prehispánico, época en donde la alimentación y la creación estaban íntimamente ligados, como se muestra en el Popol Vuh. El chile, elemento principal de la

comida mesoamericana, aparecía en códices ancestrales de las culturas indígenas y se empleaba en rituales religiosos.

Posteriormente se describe a la gastronomía mexicana, en el México Colonial, donde se conjuntó la comida árabe y la española (después de ochocientos años de dominio musulmán) llegando a América, para fusionarse con la comida mesoamericana. Fue un choque de idiosincrasias que dio paso al abandono de algunas prácticas comestibles, así como una difusión de ingredientes mesoamericanos al resto del mundo, tal es el caso del jitomate que se convirtió en el ingrediente cotidiano de las cocinas europeas, principalmente de la italiana o el chocolate, proveniente del cacao, base de la repostería de Austria, Francia, Suiza y Alemania, la vainilla e otro ejemplo, nativa de lo que hoy es Veracruz y Oaxaca, y el chile que complementó el panorama de sabores conocidos hasta entonces (dulce, salado y amargo) por mencionar algunos. De dicha fusión, surgieron platillos típicos mestizos como el pozole, el mole o los chiles en nogada, que actualmente son representantes de nuestra cultura mexicana.

En el apartado de la inscripción de la cocina tradicional mexicana como PCI, se abordan los antecedentes de inscripción, empezando en 1998 con la conformación del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, posteriormente con los Congresos Internacionales sobre Patrimonio Gastronómico y Turístico en Puebla, en donde nació la idea de la preparación de un expediente de candidatura acerca del sistema cultural alimentario de los mexicanos, en el marco del patrimonio oral intangible; por lo que en 2004, con el expediente “La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos”, México presentó su candidatura antes la UNESCO, con el objetivo de reconocer a su gastronomía como parte del patrimonio cultural de la humanidad; la candidatura fue rechazada, debido a que el expediente se enfocaba hacia lo antropológico y no se sustentaba la necesidad de defender el valor simbólico y ritual que representaba el ancestral cultivo del maíz, ni la evolución que ha tenido todo el proceso gastronómico.

Año con año se siguieron celebrando encuentros donde se trabajó en torno a la Cocina Tradicional de Michoacán, logrando en 2008 la decantación de tesis para la conformación del expediente “La cocina tradicional mexicana: cultura ancestral, comunitaria y vigente. El Paradigma de Michoacán”, presentado ante la UNESCO en 2009, logrando su inscripción como parte del Patrimonio Cultural de la Humanidad en noviembre de 2010, junto con la cocina francesa y el pan de jengibre croata. Cabe mencionar, que el nombramiento fue para toda la comida mexicana; sin embargo, se utilizó el ejemplo de Michoacán porque por razones técnicas el formulario exigía presentar un caso de estudio sobre acciones concretas realizadas en favor de la preservación del patrimonio culinario de alguna localidad, incluyendo el testimonio por escrito de la participación directa de las cocineras, de manera colectiva e individual, como portadoras de las tradiciones que se pretenden poner bajo las medidas de salvaguardia.

En el último capítulo, se aborda a la gastronomía mexicana como elemento de poder suave en México, resaltando la importancia de la cultura para la política exterior, como un elemento de valor de identidad añadido. La diplomacia cultural como campo especializado de la diplomacia pública que tiene como función la representación simbólica e identitaria de la nación y su sociedad hacia el exterior, con el fin de la promoción de manifestaciones culturales, la activación de una cooperación cultural y la capacidad de construir un discurso atractivo sobre la nación, para atraer la atención de actores internacionales.

El objetivo principal de la diplomacia cultural mexicana ha sido la promoción en el exterior de los valores que nutren las identidades del país, ya sean históricos, culturales o artísticos, por medio de la difusión de obras intelectuales y creadores. México tiene en su tradición cultural un “poder suave a la mexicana”, basado en el enorme patrimonio cultural y natural que posee, específicamente en la cultura, la cooperación y el turismo.

Se analizó también, la situación de la diplomacia cultural y pública antes y después del nombramiento de la cocina tradicional mexicana donde se hace un recorrido por las acciones emprendidas por el gobierno de Enrique Peña Nieto,

quien en 2013 nombró nuevamente a un representante de México ante la UNESCO, ya que su antecesor Felipe Calderón había decidido retirar. Otra acción relevante de salvaguardia, es la Política de Fomento a la Gastronomía Mexicana, anunciada en el año de 2015, que tiene como objetivo general potenciar la oferta gastronómica del país como un medio para promover la riqueza natural y cultural de México, fomentar el turismo y generar un desarrollo productivo regional.

Dicha política busca alinearse a la meta de “México próspero” del Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 y a la Política Nacional Turística, que de acuerdo con lo que se vislumbra en esta investigación, existen dos objetivos particulares que están en concordancia con el turismo gastronómico, resaltando la importancia de posicionar a México como un destino atractivo en líneas de producto poco desarrolladas, como lo es la gastronomía.

Otras acciones han sido el Primer Encuentro Nacional de Cocina Tradicional en 2015, la implementación de dos proyectos pilotos relativos al Turismo Gastronómicos en San Cristóbal de las Casas, Chiapas y Uruapan, Michoacán en coordinación con el Banco Interamericano de Desarrollo; la creación en 2016 del Consejo Consultivo de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional bajo el grupo de trabajo “Política de Fomento a la Gastronomía Nacional” del Gabinete Turístico, así como la declaración del 16 de noviembre como día nacional de la gastronomía, entre otras.

Haciendo un comparativo de los informes de labores de la Secretaría de Relaciones Exteriores de 2011 a 2016, se observa que en el sexenio de Felipe Calderón no se le dio tanto peso al informe de las labores culturales como en el sexenio de Enrique Peña Nieto, más aún después del lanzamiento de la Política de Fomento a la Gastronomía Mexicana, destacando los festivales y las muestras gastronómicas mexicanas en distintos eventos alrededor del mundo.

En cuanto el turismo gastronómico, ha adquirido un papel relevante a partir del nombramiento de 2010, posicionándose como el segundo elemento que más derrama económica genera en el sector turístico, provocando el auge de los

destinos gastronómicos, lo que motiva al turista a buscar nuevos sabores, preferentemente originarios; lo cual contribuye a que el individuo trate de entender el significado de una cultura, en relación directa con los alimentos, convirtiendo a la gastronomía en una herramienta de diálogo, de entendimiento y de construcción de puentes.

Otro proyecto destacado ha sido el diseño de las diez rutas gastronómicas, desarrolladas por el Instituto Nacional de Antropología e Historia y la SECTUR, que consisten en un programa de recorridos gastronómicos dentro y fuera de la Ciudad de México, complementadas con las fiesta patronales o cívicas del lugar, para ofrecer al visitante el atractivo de diversas manifestaciones culturales como la música, la danza, la arquitectura; sin embargo, no todas las rutas gastronómicas han tenido éxito, porque se han hecho esfuerzos aislados y no necesariamente se ha involucrado industria, gobierno y sociedad, pues en muchos casos los servicios y las infraestructuras no son suficientes para poder ofertar un destino atractivo. Es por ello, que muchos autores apuntan a que es necesario involucrar a la población residente para que comparta dicha visión de desarrollo turístico a través de la capacitación, las certificaciones y el beneficio de la derrama económica, caso de éxito es la Ruta del Vino en Baja California, por ejemplo.

Otra de las deficiencias de los programas turísticos, es la falta de mecanismos para medir el impacto en sí, la derrama económica que genera, el nivel de vida de la población de los destinos turísticos, la falta de programas educativos que fortalezcan las capacidades y habilidades de la población para recibir al turista, la infraestructura de los sistemas de comunicación (aeropuertos, carreteras, transportación), seguridad, hoteles, la articulación entre los objetivos y lineamientos de los gobiernos federales, estatales y municipales, el establecimiento de condiciones a los inversionistas para comprometerse a participar en la incorporación y capacitación de la población local.

Lo cual hace evidente que para que un programa gubernamental funcione, es necesario involucrar a su sociedad, haciéndola partícipe de la importancia del valor económico de su producto, considerando, respetando y salvaguardando la

identidad de los pueblos del destino turístico, ya que se podría correr el riesgo de fracasar y de contribuir a la pérdida de identidad de las tradiciones y del valor cultural del producto que se pretende ofertar.

Finalmente, se abordan las acciones de actores no gubernamentales, haciendo un recorrido por la construcción y los objetivos de la organización más relevante en cuanto a la salvaguardia de la gastronomía mexicana, el CCGM quien lideró las actividades para lograr el nombramiento de la Cocina Tradicional Mexicana como PCI, ha sido en garante de este esfuerzo al organizar distintos Foros Mundiales de la Gastronomía, donde se abordan investigaciones en torno a la gastronomía mexicana, se implementan acciones de salvaguardia, generando así, espacios para el intercambio de experiencias y saberes entre los distintos eslabones de la cadena productiva.

Por otro lado, el sector restaurantero también se ha sumado a la promoción de los programas de turismo gastronómico, contribuyendo a ofrecer al visitante productos diversos aportando éxito a los programas oficiales de promoción del turismo cultural. Los chefs están volcando sus técnicas culinarias hacia las tradiciones populares, contribuyendo a la salvaguardia del patrimonio, a través de la promoción cultural con el registro de recetas, técnicas, productos e ingredientes que son poco conocidos o se encuentran en riesgo de perderse.

De acuerdo a esta investigación se concluye que el nombramiento de la cocina tradicional mexicana ha funcionado como elemento para la implementación programas y políticas, aunque endebles, que se han convertido en mecanismos de salvaguardia, así como la difusión y contribución al afianzamiento de la cocina de un pueblo como su máxima expresión cultural, que infunde vida al ser humano y, al mismo tiempo, consolida el orgullo legítimo de su identidad, al ser también, uno de los estandartes y elementos de diplomacia cultural para México.

Sin duda, hacen falta medidas a largo plazo de salvaguardia enfocadas hacia aspectos más sociales, una propuesta es crear indicadores que midan la derrama económica generada del turismo gastronómico, asegurar también, que dicha

ganancias se inviertan en el desarrollo de la cadena productiva portadora de cultura, como las cocineras tradicionales, los productores primarios y las poblaciones locales, pues son ellos los pilares necesarios que permiten la conservación y transmisión de los destinos turísticos gastronómicos, otra propuesta es crear escuelas y comedores enfocados en la enseñanza y preservación de la cocina tradicional mexicana, a partir de las técnicas, utensilios y herramientas culinarias tradicionales, de tal forma que se contribuya a la concientización de la población sobre la importancia de preservar el legado cultural y la correcta transmisión a sus descendientes del patrimonio en su totalidad.

Fuentes de consulta

Bibliografía

- Aceves H., Bruno (2011), "Prólogo" en *Turismo cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 18, pp. 9-10.
- Alfaro, Alfonso (2002), "Los espacios de la sazón", en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I*, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, pp. 55-67.
- Álvarez, Griselda (2002), "La cultura y el turismo", en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I*, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, pp. 211-221.
- Ansón Oliart, Rafael (2002), "Cultura, turismo y gastronomía", en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I*, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, pp. 100-125.
- Arizpe, Lourdes (2004), "El patrimonio cultural inmaterial, la diversidad y la coherencia", en *Patrimonio Inmaterial*, Museum International, pp. 133-139.
- Arizpe, Lourdes y Guiomar Alonso (2005), "Cultura, comercio y globalización", en *Cultura, política y sociedad. Perspectivas latinoamericana*, pp. 107-126.
- Ávila Hernández, Dolores (1988), *et. al., Atlas Cultural de México. Gastronomía*, México, Secretaría de Educación Pública / Instituto Nacional de Antropología e Historia / Grupo Planeta, 187 pp.
- Azar, Héctor (2002), "Comida de tres culturas, la poblana", en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I*, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, CONACULTA, pp. 69-77.
- Barrera, Ernesto, "Rutas alimentarias. Una estrategia cultural para el desarrollo rural de México", en *Itinerarios culturales y rutas del patrimonio*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 15, pp. 67-86.
- Barros, Cristina (2005), "Justificación: argumentación técnica", en *Pueblo de maíz. La Cocina ancestral de México*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 10, pp. 31-106.
- Bedjaoui, Mohammed (2004), "La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial: marco jurídico y principios universalmente

- reconocidos”, en *Patrimonio Inmaterial*, Museum International, pp. 154-158.
- Bermudez, Sari (2002), “Prólogo”, en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I*, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, CONACULTA, pp. 9-11.
- Bouchenaki, Mounir (2004), *Patrimonio Inmaterial*, Museum International, UNESCO, 200 pp.
- Carrasco, Tania (2012), “Presentación”, en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, pp. 9-11.
- Castellanos V., Gonzalo (2010), *Patrimonio cultural. Integración y desarrollo en América Latina*, 126 pp.
- Camacho Naranjo, Luis Ángel (1993), *Cultura y desarrollo en América Latina: tres enfoques*, Costa Rica, Universidad de Costa Rica, 116 pp.
- Condominas, Georges (2004), “Investigación y salvaguardia del patrimonio inmaterial”, en *Patrimonio Inmaterial*, Museum International, UNESCO, pp. 22-32.
- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2010), *Catálogo de recursos gastronómicos de México*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 17, México, CONACULTA, 320 pp.
- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2004), *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 9. Patrimonio cultural oral e inmaterial. La discusión está abierta. Antología de textos*, México, CONACULTA, 256 pp.
- Cortés Rocha, Xavier (2012), “Planificando un turismo y un patrimonio sustentables”, en CONACULTA, *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, pp. 23-32.
- Cummings, M.C. (2003), *Cultural diplomacy and the United States government: A survey*, Washinton D.C., Center for Arts and Culture, 156 pp.
- Curiel, Javier de Esteban (2008), *Turismo cultural y medio ambiente en destinos urbanos*, Madrid, Universidad Rey Juan Carlos, 587 pp.
- de Chavez, Raymond (2007), “Globalización y turismo: mezcla detonante para los pueblos indígenas”, en *et. al., Turismo Hoy: Ganadores y Perdedores. Alternativas meridionales*, pp. 221-228.

- De la Vega Grajales, Katyna (2012), “Una experiencia de políticas culturales para favorecer la identidad cultural”, en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, pp. 61-68.
- Duterme, Bernard (2007), “Introducción” en *et. al., Turismo Hoy: Ganadores y Perdedores. Alternativas meridionales*, pp. 7 – 26.
- Duterme, Bernard (2007), *et. al., Turismo Hoy: Ganadores y Perdedores. Alternativas meridionales*, México, Editorial Popular, S. A., 269 pp.
- Escamilla, Edmundo y Yuri de Gortari, “La gastronomía como destino turístico”, en *Planeando sobre el Turismo Cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 14, pp. 137-142.
- Escribano, Gonzalo (2010), *Teorías del desarrollo económico*, España, Universidad Nacional de Educación a Distancia, 46 pp.
- Fabrizio, Claude (1995), *Dimensión cultural del desarrollo: hacia un enfoque práctico*, París, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultural, 233 pp.
- García Canclini, Néstor (1993), “El consumo cultural y su estudio en México: una propuesta teórica”, en *El consumo cultural en México*, México, CONACULTA, pp. 15-42.
- Getino, Octavio (2002), *Turismo. Entre el ocio y el neg-ocio. Identidad cultural y desarrollo económico en América Latina y el Mercosur*, Argentina, Ediciones Ciccus, 283 pp.
- Giddens, Anthony (1999), *Un mundo desbocado. Los efectos de la globalización en nuestras vidas*, México, Taurus, p. 23.
- Grondona Olmi, Verónica (2012), “El patrimonio como un bien público y el rol de la difusión de la cultura en la redistribución de los beneficios del turismo”, en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, pp. 147-154.
- Hiriart Pardo, Carlos (2011), “Panorama mundial del turismo cultural”, en *Turismo cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 18, pp. 13-32.
- Hocking, Brian (2005), “Rethinking the ‘New’ Public Diplomacy” en *The New Public Diplomacy. Soft Power in International Relations*, pp. 28-43.
- Instituto Nacional de Arte e Historia, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (2011), *La cocina del pueblo mexicano. Tradición ancestral*,

- cultura y vigencia*, segunda edición, México, INAH / CCGM / Gruma /CONACULTA, 85 pp.
- Iturriaga, José N. (2015), *Historia Ilustrada de México: Gastronomía*, México, Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes (CONACULTA) / Debate, 206 pp.
- Iturriaga, José N., “Cocina mexicana y cultura. Raíces gastronómicas comunes del norte de México y sur de Estados Unidos”, en *Itinerarios culturales y rutas del patrimonio*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 15, pp. 227-237.
- Keohane, Robert O. y Joseph S. Nye (2001), *Power and Interdependence*, Estados Unidos, Longman, 334 pp.
- Kuper, Adam (2001), *Cultura. La versión de los antropólogos*, España, Paidós, 299 pp.
- Kurin, Richard (2004), “La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en la Convención de la UNESCO de 2003: una valoración crítica”, en *Patrimonio Inmaterial*, Museum International, UNESCO, pp. 68-81.
- López Morales, Gloria (2002), “Patrimonio gastronómico y cultura”, en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I*, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, CONACULTA, pp. 29-41.
- Machuca R., José Antonio (2004), “Reflexiones en torno a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial”, en *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 9. Patrimonio cultural oral e inmaterial. La discusión está abierta. Antología de textos*, pp. 75 - 95.
- Madrid Flores, Francisco (2012), “El turismo cultural en los albores del siglo XXI”, en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, pp. 15-22.
- Maraña, Mainer (2010), *Culture and Development. Evolution and prospects*, Bilbao, España, UNESCO Etxea, Working Papers, No. 1, 30 pp.
- Marini, Ruy Mauro y Mária Millán (1996), *La teoría social latinoamericana. Tomo IV Cuestiones contemporáneas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México / Ediciones el Caballito, S.A., 161 pp.
- Martorell Carreño, Alberto (2012), “El turismo como encuentro de valores”, en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, pp. 119-128.

- Mayor Zaragoza, Federico (2002), "Palabras preliminares", en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I*, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, CONACULTA, pp. 21-27.
- Mayor Zaragoza, Federico (1995), "Prefacio" en *Historia de la UNESCO*, 4 pp.
- Melissen, Jan (2005), "The New Public Diplomacy: Between Theory and Practice", en *The New Public Diplomacy. Soft Power in International Relations*, pp. 3-27.
- Melissen, Jan (1999), *Innovation in Diplomatic Practice*, Londres, Macmillan, 267 pp.
- Millán, Saúl (2004), "Cultura y patrimonio intangible: contribuciones de la antropología", en *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 9. Patrimonio cultural oral e inmaterial. La discusión está abierta. Antología de textos*, CONACULTA, pp. 57- 72.
- Moedano Navarro, Gabriel (1988), "Introducción", en *et. al., Atlas Cultural de México. Gastronomía*, México, Secretaría de Educación Pública / Instituto Nacional de Antropología e Historia / Grupo Planeta, pp. 5-10.
- Montiel, Edgar, *Diplomacia Cultural* (2010). *Un enfoque estratégico de política exterior para la era intercultural*, Cuadernos UNESCO Guatemala, no. 2, 26 pp.
- Morales Valderrama, Carmen y Mette Marie Wachter Rodarte (2012), *Patrimonio inmaterial. Ámbitos y contradicciones*, México, INAH, 252 pp.
- Munjeri, Dawson (2004), "Patrimonio material e inmaterial: de la diferencia a la convergencia", en *Patrimonio Inmaterial*, Museum International, pp. 13-21.
- Norbert, Elias (1994), *El proceso de la civilización*, México, Fondo de Cultura Económica, 581 pp.
- Núñez, Beatriz y Angélica Peregrina (2014), *Patrimonio y modos de vida*, México, El Colegio de Jalisco, 371 pp.
- Nye, Joseph S. (2004), *Soft Power. The means to success in world politics*, Nueva York, Public Affairs, 191 pp.
- Nye Jr, Joseph S. (2002), *The paradox of American Power. Why the world's only superpower can't go it alone*, Oxford, Oxford University Press, 222 pp.

- Olmos, Héctor Ariel (2004), *Cultura: el sentido del desarrollo*, México, CONACULTA / Instituto Mexiquense de Cultura, 256 pp.
- Padilla Dieste, Cristina (2006), “Cuatro preguntas y cuatro acciones. La confluencia de cocinas regionales en la frontera norte”, en *Itinerarios culturales y rutas del patrimonio*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 15, pp. 239-244.
- Pandal González, Adrián (2012), “El turismo en las ciudades con patrimonio” en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, pp. 173-177.
- Pérez San Vicente, Guadalupe (2002), “Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía”, en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I*, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, CONACULTA, pp. 79-95.
- Pérez Ruiz, Maya Lorena (2012), “El patrimonio cultural inmaterial. Acuerdos para su protección”, en *Patrimonio inmaterial. Ámbitos y contradicciones*, pp. 25 – 40.
- Quintana, Patricia (2002), “Panorama gastronómico de México”, en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I*, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, CONACULTA, pp. 223-233.
- Quiñónez Ramírez, José de Jesús, Nora L. Bringas Rábago y César Barrios Prieto (2011), “La Ruta del vino en Baja California”, en *Turismo cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 18, pp. 131-150.
- Ramos García, Fernando (2011), “La interpretación del patrimonio como herramienta básica del turismo cultural: análisis de varias experiencias”, en *Turismo cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 18, pp. 63-82.
- Rosas, María Cristina (2017), *Los Simpson: sátira, cultura popular y poder suave. Ninguna serie debería durar 30 años... ¿o sí?*, México, Centro de Análisis e Información sobre Paz, Seguridad y Desarrollo Olof Palme, A.C./ Australian National University School of Culture/ Universidad Nacional Autónoma de México/ Editorial e Editora Periodística y Análisis de Contenidos, S.A. de C.V./ Columbia University School of the Arts Miller Theatre, 469 pp.
- Rosas Mantecón, Ana (2012), “¿Patrimonio para la inclusión? Hacia un nuevo modelo de turismo cultural”, en *Políticas públicas y turismo cultural en*

- América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, pp. 51-60.
- Rozat Dupeyron, Guy (2012), “Crónica de un fracaso anunciado: la comida mexicana como patrimonio de la humanidad”, en *Patrimonio inmaterial. Ámbitos y contradicciones*, México, INAH, pp. 103 – 148.
- Ruíz Díaz, Ignacio (2000), *Cultura en América Latina*, México, Universidad Nacional Autónoma de México / Centro Coordinador y Difusor de Estudios Latinoamericanos, 193 pp.
- Suárez Jiménez, Constanza (2012), “La experiencia del FONATUR”, en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, pp. 163-172.
- Sunkel, Osvaldo y Pedro Paz (1970), *El desarrollo latinoamericano y la teoría del subdesarrollo*, México, Editorial Siglo XXI, 393 pp.
- Taracchini Antonaros, Alfredo (2002), “Mercadotecnia y gastronomía”, en *Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I*, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos, CONACULTA, pp. 125-141.
- Valderrama, Fernando (1995), *Historia de la UNESCO*, Francia, Ediciones UNESCO, 478 pp.
- Valdez Muñoz, Raúl (2012), “Funcionamiento de los programas de turismo cultural en México. Algunas observaciones críticas”, en *Políticas públicas y turismo cultural en América Latina: Siglo XXI*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 19, pp. 33-40.
- Van Zanten, Wim (2004), “La elaboración de una nueva terminología para el patrimonio cultural inmaterial”, en *Patrimonio Inmaterial*, Museum International, UNESCO, pp. 36-43.
- Venegas Trujillo, Martha Irene (2011), “La Ruta del Tequila en el paisaje agavero”, en *Turismo cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 18, pp. 161-172.
- Zemelman, Hugo y Marcela Gómez (2001), *Pensamiento, política y cultura en América Latina*, México, Universidad Nacional Autónoma de México / Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, 288 pp.
- Zorrilla Martínez, Alejandra (2011), “Mundo Maya: una marca con valor”, en *Turismo cultural*, Cuadernos, Patrimonio Cultural y Turismo 18, pp. 151-160.

Hemerografía

- BBC Mundo (12/10/2017), “¿Para qué sirve la UNESCO y cómo puede afectarle la salida de Estados Unidos?” en *BBC*, disponible en http://www.bbc.com/mundo/noticias-internacional-41601984?ocid=socialflow_twitter.
- Baños Rivas, Luz Elena (noviembre 2008 – febrero 2009), “Reflexiones sobre la diplomacia pública en México. Una mirada prospectiva” en *Revista mexicana de política exterior*, No. 85, Diplomacia pública y cultural, pp. 137-165.
- Bokova, Irina (verano 2017), “UNESCO’s Role in Emergency Situations: What Difference Can Soft Power Make in Time of Crisis?”, en *Journal of International Affairs*, vol. 17, no. 2, pp. 59-68.
- Contreras, Cristina (01/06/2014), “La diplomacia pública en México” en *Foreign Affairs Latinoamerica*, disponible en <http://revistafal.com/la-diplomacia-publica-en-mexico/>.
- Cull, Nicholas J. (noviembre 2008 – febrero 2009), “Diplomacia pública: consideraciones teóricas”, en *Revista mexicana de política exterior*, No. 85, Diplomacia pública y cultural, pp. 55-92.
- Fernández, Elena (24/12/2016), “9 restaurantes mexicanos presentes en los 50 mejores de Latinoamérica”; en *Revista Forbes*, disponible en <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/9-restaurantes-mexicanos-50-best-latam/>.
- Fernández, Elena (10/12/2016), “Cómo llegó la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad” en *Revista Forbes*, disponible en <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>.
- Fierro Garza, Alberto (noviembre 2008 – febrero 2009), “La diplomacia cultural como instrumento privilegiado de la política exterior”, en *Revista mexicana de política exterior*, No. 85, Diplomacia pública y cultural, pp. 23-28.
- Foster, Michael Dylan (2015), “UNESCO on the ground”, en *Journal of Folklore Research*, vol. 52, no. 2-3, pp. 143-156.
- García de Alba Z., Carlos (noviembre 2008 – febrero 2009), “Diplomacia pública, propaganda y poder blando”, en *Revista mexicana de política exterior*, No. 85, Diplomacia pública y cultural, pp. 221-228.

- Latapí Sarre, Pablo (2008), “México y la UNESCO: cómo mejorar esta relación”, en *Perfiles Educativos*, vol. XXX, no. 121, pp. 125-136.
- Latapí Sarre, Pablo (2006), “60 años de la UNESCO: un aniversario en el que México tiene mucho que celebrar”, en *Perfiles Educativos*, vol. XXVIII, no. 111, pp. 112-123.
- López Ojeda, Andrés (noviembre 2015), “La hora de la gastronomía Mexicana”, en *Gastrotur. Revista de Gastronomía y Turismo*, año 33, no. 357, pp. 38 y 39.
- López Ojeda, Andrés (2015), “De la celebración y el reconocimiento de la gastronomía mexicana” en *Políticas Culturales*, Patrimonio Cultural y Turismo, Secretaría de Cultura, disponible en <http://politicasculturales.com.mx/2015/reconocimiento.html>.
- López Ojeda, Andrés (2014), “La gastronomía mexicana como industria patrimonial” en *Políticas Culturales*, Industrias Culturales, Secretaría de Cultura, disponible en <http://politicasculturales.com.mx/2014/gastronomia-mexicana.html>.
- Meskeel, Lynn (2015), “Gridlock: UNESCO, global conflict and failed ambitions”, en *World Archaeology*, vol. 47, no. 2, pp. 225-238.
- Montoya Ruiz, Sandra, “La redefinición de la diplomacia cultural en el mundo contemporáneo”, en *Revista Oasis*, no. 17, pp. 165-202.
- Nájar, Alberto (25/09/2009), “Cocina mexicana, ¿patrimonio cultural?” en BBC Mundo, disponible en http://www.bbc.com/mundo/ciencia_tecnologia/2009/09/090925_2227_mexico_cocina_gm.shtml.
- Parenti, B. y E. de Simone (2015), “Explaining determinants of national UNESCO Tentative Lists: an empirical study”, en *Applied Economics Letters*, vol. 22, no. 15, pp. 1193-1198.
- Quirós, Fernando (abril-julio 2017), “La UNESCO, la comunicación y el neoliberalismo”, en *Chasqui. Revista Latinoamericana de Comunicación*, no. 134, pp. 23-31.
- Ramírez Blas, Claudia, Grissel Gutiérrez y Dennise González (febrero-marzo 2011), “Cocina Tradicional Mexicana: Patrimonio Cultural de la Humanidad. Y después del nombramiento, ¿qué? El reto de su salvaguarda”, en *A la Carta*, Reporte Especial, pp. 8-14.

Rodríguez Barba, Fabiola (2008), “La Convención sobre la protección y la promoción de la diversidad de las expresiones culturales de la UNESCO y su impacto en las políticas culturales de México”, en *Desafíos*, Colombia, no. 19, pp. 11-41.

Rosas, María Cristina (16/10/2017), “Estados Unidos se va de la UNESCO... otra vez” en *etcétera*, disponible en <https://www.etcetera.com.mx/opinion/estados-unidos-se-va-de-la-unesco-otra-vez/>.

Saddiki, Said, “El papel de la diplomacia cultural en las relaciones internacionales”, en *Revista CIDOB d’Afers Internacionals*, núm. 88, pp. 107-118.

Sánchez Campia, Diego (11/10/2015), “Diplomacia digital: ¿efectivo canal de comunicación entre personas y Estado?” en *Horizontum*, Finanzas y Cultura, disponible en <http://www.horizontum.com/diplomacia-digital-efectivo-canal-de-comunicacion-entre-personas-y-estado/>.

Sosa Fuentes, Samuel (abril-junio, 2000), “Globalización e identidad cultural: democracia y desarrollo”, en *Kaos Internacional*, Vol. 2, No. 9, pp. 20 – 27.

Vargas, Ángel y Ericka Montaña (17/11/2010), “Comida mexicana, patrimonio inmaterial de la humanidad” en *La Jornada*, p. 2.

Villanueva Rivas, César (julio-diciembre, 2013), “Crónica de un declive anunciado: la diplomacia cultural en el sexenio de Felipe Calderón”, en *Foro Internacional*, vol. 53, no. 3/4 (213-214), pp. 845-872.

Villanueva Rivas, César (noviembre 2008 – febrero 2009), “Las diplomacias pública y cultural: estrategias de inclusión y convergencia en el nuevo milenio”, en *Revista mexicana de política exterior*, No. 85, Diplomacia pública y cultural, pp. 7-21.

Documentos oficiales

Diario Oficial de la Federación (14/10/2016), *Decreto por el que se declara el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, el 16 de noviembre de cada año*, 3 pp.

Diario Oficial de la Federación (18/02/2016), *Acuerdo por el que se crea el Consejo Consultivo de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional*, 3 pp.

Diario Oficial de la Federación (17/12/2015), *Decreto por el que se reforman, adicionan y derogan diversas disposiciones de la Ley Orgánica de la*

- Administración Federal, así como otras leyes para crear la Secretaría de Cultura*, 33 pp.
- Diario Oficial de la Federación (05/08/2015), *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018*, 16 pp.
- Diario Oficial de la Federación (13/12/2013), *Programa Sectorial de Turismo 2013-2018*, 88 pp.
- Diario Oficial de la Federación (20/05/2013), *Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018*, 184 pp.
- Organización Mundial del Turismo (27 de diciembre-1 de octubre de 1999), *Código Ético Mundial para el Turismo*, Santiago de Chile, OMT/ONU, 8 pp.
- Organización Mundial del Turismo (27 de septiembre al 10 de octubre de 1980), *Declaración de Manila sobre el Turismo Mundial*, Filipinas, OMT, 7 pp.
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (2010-2011), “Muestra gastronómica en Nairobi en el Marco de la postulación de la gastronomía mexicana como patrimonio intangible de la humanidad”, Proyecto de Promoción, Programa de eventos y exposiciones, 5 pp.
- Secretaría de Relaciones Exteriores (2016), *4to Informe de labores 2015-2016*, SRE, 322 pp.
- Secretaría de Relaciones Exteriores (2015), *3er Informe de labores 2014-2015*, SRE, 296 pp.
- Secretaría de Relaciones Exteriores (2014), *2do Informe de labores 2013-2014*, SRE, 275 pp.
- Secretaría de Relaciones Exteriores (2013), *1er Informe de labores 2012-2013*, SRE, 284 pp.
- Secretaría de Relaciones Exteriores (2012), *Sexto Informe de Labores*, SRE, 387 pp.
- Secretaría de Relaciones Exteriores (2011), *Quinto Informe de Labores*, SRE, 334 pp.
- UNESCO (2009), *Nomination file no. 004000 for Inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage 2010*, 17 pp.

UNESCO (17/10/2003), *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, París, UNESCO, 14 pp.

UNESCO (17/10/1972), *Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural*, París, UNESCO, 16 pp.

Documentos

González Alejandro, Antonina (04/12/2009) *et. al.*, *Declaratoria de las cocineras tradicionales para el reconocimiento de la cocina tradicional michoacana como patrimonio cultural inmaterial*, Gobierno del Estado de Michoacán, CCGM, 4 pp.

Rueda Sousa, Jorge (noviembre de 2010), “Actividades de promoción de productos agropecuarios en el marco del Reconocimiento de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Inmaterial Cultural de la Humanidad que tuvo lugar durante la 5ta Sesión Intersecretarial para la Salvaguarda de los Patrimonios Culturales Inmateriales de la Humanidad de la UNESCO”, Consejería Agropecuaria de México para Europa, Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), 5 pp.

Ciberografía

Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo (04/11/2016), “México promueve su gastronomía en el mundo” en *AMEXICD*, disponible en <https://www.gob.mx/amexcid/articulos/mexico-promueve-su-gastronomia-en-el-mundo?idiom=es>.

Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo (22/09/2016), “La gastronomía mexicana alrededor del mundo” en *AMEXICD*, disponible en <https://www.gob.mx/amexcid/articulos/la-gastronomia-mexicana-alrededor-del-mundo?idiom=es>.

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, “Acerca del Foro Mundial”, en *Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana*, disponible en: <http://www.ccgmm.mx/fmgm/acerca-del-foro-mundial/>.

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, “Quiénes Somos” en *Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana*, disponible en: <http://www.ccgmm.mx/ccgm/quienes-somos/>.

Cultura Colectiva (31/05/2017), “Comidas oaxaqueñas que debes probar una vez en la vida”, disponible en <https://culturacolectiva.com/comida/comida-oaxaquena-que-debes-probar/>.

Gérôme, Elodie, “Évolution de la diplomatie culturelle” en *Diversités mondiales – Diversité culturelle et linguistique*, disponible en <http://www.culturaldiplomacy.org/pdf/case-studies/Gerome-Evolution-of-Cultural-Diplomacy>.

Nacional Financiera (15/12/2016), “Crédito Ven a Comer” en *NAFIN*, disponible en <https://www.gob.mx/nafin/acciones-y-programas/credito-ven-a-comer>.

Organización Mundial del Turismo (OMT), “Acerca de la OMT”, disponible en <http://www2.unwto.org/es/content/acerca-de-la-omt>.

s/a, “Dependencias participantes” en *Ven a comer*, disponible en <http://venacomer.com.mx/es/politica/politica-nacional-del-fomento-la-gastronomia>.

Secretaría de Relaciones Exteriores (07/09/2016), “Ven a comer, la marca de #gastronomíaMX para el mundo” en *SRE*, disponible en <https://www.gob.mx/sre/articulos/ven-a-comer-la-marca-de-gastronomiamx-para-el-mundo?idiom=es>.

UNESCO, “Proteger el patrimonio y fomentar la creatividad” en *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura*, disponible en <https://es.unesco.org/themes/proteger-patrimonio-y-fomentar-creatividad>.

UNESCO, “Patrimonio Inmaterial” en *Oficina de la UNESCO en México*, disponible en <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>.

UNESCO, Patrimonio Mundial en *Oficina de la UNESCO en México*, disponible en: <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/world-heritage/>.

William Reed Business Media (2017), *S. Pellegrino World’s 50 Best Restaurants*, Disponible en: <http://www.theworlds50best.com/#>.