



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
LIC. DESARROLLO Y GESTIÓN INTERCULTURALES



ANÁLISIS DEL DISCURSO INSTITUCIONAL SOBRE EL PATRIMONIO CULTURAL EN MÉXICO Y SUS CONTRASTES CON LAS NOCIONES COMUNITARIAS. LA COCINA TRADICIONAL EN LA FESTIVIDAD A LA VIRGEN DEL ROSARIO EN SAN JUAN TEÍTA, TLAXIACO, OAXACA.

TESIS  
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:  
LICENCIADA EN DESARROLLO Y GESTIÓN INTERCULTURALES

PRESENTA:  
GRISELDA LÓPEZ SALAZAR

ASESORA:  
LIC. SOL RUBÍN DE LA BORBOLLA ARGUEDAS

Ciudad Universitaria, CDMX, noviembre de 2021.



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.

## **Agradecimientos**

A mi familia por haberme ayudado todos estos años a entender las cosas que quiero y las que no, sobre todo a mi mamá por enseñarme que el tiempo es relativo.

A Karen, Oscar, Anahí, Fidel, Nicol y Vero por haberse convertido en parte de mi familia, por ayudarme y estar todos estos años y los que seguramente vendrán.

A mis profesores y amigos de la carrera por resolver cada una de mis dudas y alentar siempre mis curiosidades.

Al Seminario de Patrimonio Cultural en México y el Contexto Mundial por todas sus aportaciones y discusiones que ayudaron a la realización de esta investigación, sobre todo al Maestro Antonio Machuca por sus comentarios, observaciones y sugerencias.

Y finalmente a mi asesora Sol Rubín de la Burbolla quien me adentró en el maravilloso mundo de la cocina tradicional. Gracias por todos estos años trabajando a su lado en los que he aprendido, conocido y crecido demasiado.

## ÍNDICE

Introducción	3
Capítulo 1. San Juan Teíta, Tlaxiaco, Oaxaca y la fiesta a la Virgen del Rosario	6
1.1 San Juan Teíta, Tlaxiaco, Oaxaca	8
1.2 Religión	12
1.3 Organización social y política	13
1.4 Organización comunitaria	14
1.5 La fiesta	21
1.6 Datos recopilados	27
1.7 Participantes	32
1.8 Evidencia fotográfica	34
Capítulo 2. Institucionalización de un concepto. Patrimonio cultural, patrimonio intangible y cocina tradicional	45
2.1 El concepto de patrimonio cultural	51
2.2 El patrimonio intangible	55
2.3 El patrimonio cultural intangible en la Unesco	59
2.4 El patrimonio cultural intangible en la legislación mexicana	73
2.4.1 El estado de Oaxaca	83
2.5 Conceptualizaciones de la cocina tradicional	85
2.6 Gastronomía y sus definiciones	90
2.7 La cocina tradicional en México	93
Capítulo 3. La mirada institucional y la mirada festiva: entre el patrimonio gastronómico y las representaciones sociales comunitarias sobre su cocina	102
3.1 Cuestionamiento a la visión institucional	102
3.2 Patrimonialización en la cocina	106
3.3 De las representaciones comunitarias	108
Conclusiones	115
Bibliografía	119

## INTRODUCCIÓN

Se entiende que las concepciones clásicas del patrimonio cultural surgieron para la protección de los bienes muebles e inmuebles. Sin embargo, ahora se reconoce la importancia no solamente de estos sino también del llamado patrimonio intangible, el cual conjuga los conocimientos y técnicas que son inherentes para comprender la integralidad de la producción humana, tanto de los individuos como la de sus comunidades.

Tras considerar esta nueva dimensión dentro del patrimonio, se visibilizaron muchas manifestaciones que son parte del acervo cultural de los individuos y comunidades, así como de su identidad. Entre estas destaca, por su importancia, la cocina tradicional.

La visión normativa que engloba al patrimonio cultural, si no es constantemente revisada, corre el riesgo de desfasarse con respecto de los propios bienes culturales que pretende preservar. Su carácter dinámico ha propiciado una serie de reconceptualizaciones a lo largo del tiempo y, en un mundo globalizado, las amenazas que padecen dichos bienes son diferentes a las que atendían las leyes en su momento.

Por otro lado, desde la academia se hacen estudios y construcciones conceptuales de lo que engloba el fenómeno del patrimonio cultural. Dichas conceptualizaciones han dado pie a que la normativa vigente se amplíe, pero no ha logrado una reestructuración total de esta. Un ejemplo claro es el hecho de que no exista una ley nacional de patrimonio intangible, pero ¿qué tan necesaria es?

Partiendo de lo anterior surge el tema de esta investigación. Se consideró que es necesario conocer cómo se construye institucionalmente el cuerpo conceptual sobre el patrimonio cultural, y con ello el surgimiento de los conceptos patrimonio gastronómico y cocina tradicional, discusión que se incluye en este material. Este análisis nos permitirá contrastar dichos conceptos con la vivencia y apreciación que tienen los portadores de los elementos culturales definidos bajo esta categoría. El siguiente trabajo busca aportar elementos para la revisión crítica del concepto de

patrimonio cultural inmaterial, utilizando como caso de estudio la cocina tradicional en la fiesta a la Virgen del Rosario, celebrada en la comunidad de San Juan Teíta, Tlaxiaco, Oaxaca.

Se contrastó por un lado, la manera en que las instituciones internacionales, nacionales, estatales y organismos públicos y sociales construyen la definición de patrimonio cultural, y por el otro, la experiencia vital de los portadores de los elementos culturales gastronómicos que forman parte de la festividad a la Virgen del Rosario en San Juan Teíta, Tlaxiaco Oaxaca.

Lo anterior va ligado a la idea de que entre las comunidades portadoras y las instituciones no se desarrollan los mismos referentes conceptuales, ya que mientras las instituciones manejan el término “patrimonio cultural” es necesario ir a las comunidades y preguntar si lo definen de la misma manera. Por ello surge el principal cuestionamiento que guía la presente investigación ¿de qué manera coincide, se complementa o contradice, la construcción institucional del patrimonio gastronómico en sus niveles internacional, nacional, estatal y de la sociedad civil, con la representación que se hace del elemento cultural gastronómico por parte de sus portadores en la fiesta a la Virgen del Rosario en la comunidad de San Juan Teíta?

Para responder a este cuestionamiento, se contrastó la construcción institucional que se hace de los conceptos patrimonio gastronómico y patrimonio cultural, con las concepciones comunitarias que se desarrollan alrededor de la comida en la festividad a la Virgen del Rosario.

El primer capítulo sintetiza la importancia de la comida como elemento identitario de la comunidad, su aspecto cultural y el papel que ocupa dentro de la organización de la fiesta a la Virgen del Rosario. Se entiende que la cocina, como todo fenómeno cultural, se desarrolla dentro de un contexto social específico, por lo cual resulta importante describir el entorno en el que se encuentra. Esta información se obtuvo por medio de entrevistas, observaciones y notas concentradas en un diario de campo.

El primer capítulo concluye con la descripción de los hechos observados durante la celebración, destacando sus aspectos materiales, formas de organización, los conocimientos alrededor de la preparación de alimentos y su carácter simbólico, ligados con los protocolos de consumo entre los grupos que asisten a la fiesta.

Resulta importante destacar que el análisis de la preparación de los alimentos no se centró en la recolección de recetas o el estudio de sus ingredientes, sino en la relación que existe entre la elaboración de los platillos y la organización comunitaria durante la festividad, especialmente después de los diversos cambios sociales que han afectado a la comunidad<sup>1</sup>.

El segundo capítulo partió del estudio epistemológico del concepto de cultura para poder analizar el de patrimonio cultural y sus posteriores ámbitos, el material e inmaterial, así como los términos de cocina tradicional y patrimonio gastronómico.

La primera parte del análisis se desarrolló con las aportaciones realizadas desde la academia por diversos teóricos y especialistas. Se presentó la relación que existe entre el desarrollo del concepto cultura y el de patrimonio cultural, así como la importancia de la cocina tradicional como elemento cultural. Posteriormente se estudió su evolución institucional a nivel internacional, nacional, estatal y desde organizaciones de la sociedad civil como el Conservatorio Cultural de la Gastronomía Mexicana.

En el tercer capítulo se comparó el desarrollo del concepto institucional de patrimonio cultural, patrimonio intangible<sup>2</sup> y patrimonio gastronómico, con las definiciones a nivel comunitario. Para ello se utilizó el concepto de “procesos de patrimonialización” que se definen como aquellos procesos mediante los cuales se da una selección de ciertos bienes para ser considerados patrimonio cultural.

Finalmente se optó por usar el término de representaciones sociales más que el de patrimonio cultural para el análisis a nivel comunitario dado que no se sabía si este

---

<sup>1</sup> Como los procesos migratorios y la presencia de la religión protestante.

<sup>2</sup> Algunos autores analizados utilizan el término inmaterial, los cuales se retomaron de la misma manera.

último era utilizado dentro de la comunidad o no. Ello permitió conocer de qué manera las personas conocen, interpretan, se apropian y actúan la realidad.

## **CAPÍTULO 1. San Juan Teíta, Tlaxiaco, Oaxaca y la fiesta de la Virgen del Rosario.**

La cocina es parte fundamental de la identidad de un individuo y de todo grupo cultural. Ha formado parte de los ritos, la vida diaria y las festividades a lo largo del tiempo. Es un elemento que refleja la manera en que se concibe el mundo así como las formas de relacionarse con él.

La comida en ámbitos festivos es parte de un complejo sistema de organización que habla de la identidad y las relaciones sociales que se desarrollan dentro de una comunidad. Las celebraciones marcan una pausa dentro de la cotidianidad, “sintetizan el carácter étnico, pues conjugan el poder y el trabajo comunales en un ritual colectivo” (Maldonado, 2004: 29).

Susana Moreno (2008) habla —desde el caso de los senegaleses en Sevilla— de la relación que existe entre el calendario festivo y la organización de la vida comunitaria. La fiesta señala la fecha de retorno de aquellos que han emigrado. Con ello se reafirma su pertenencia a una misma comunidad, los que retornan lo hacen por una corta temporada, en general lo que dura la celebración.

Por su parte, la religión dentro de las comunidades indígenas es parte de la identidad comunitaria:

*acompaña al hombre y a la sociedad como un elemento básico de la composición del individuo y de su propia identidad, de manera que las formas en que se presenta y organiza la religión al interior de la masa social, es lo que le da el carácter de una estructura y de una entidad que va a formar parte del devenir humano (Camarenay Tunal, 2009: 8).*



El siguiente caso de estudio se basa en la descripción de la relación que existe entre la organización comunitaria y las relaciones sociales con respecto a la comida en ámbitos festivos. Se tomó como ejemplo una de las tres festividades principales que se realizan en el Municipio de San Juan Teíta, perteneciente al Distrito de Tlaxiaco en Oaxaca, la fiesta a la Virgen del Rosario celebrada el día 7 de octubre.

Antes de abordar el tema es necesario aclarar que dicha localidad se tomó como referencia debido a mi relación de origen con la comunidad y con miembros del Grupo Quinto quienes se encargaron de la organización festiva del año en que se realizó el trabajo de campo. Otras de las razones fue que en los últimos años tras la introducción de nuevas religiones, como la protestante, y la constante migración de la población hacia lugares como Estados Unidos, las formas de relacionarse en comunidad han cambiado.

Ante estos cambios las inquietudes que surgieron fueron las siguientes: ¿De qué forma se ha organizado la comunidad ante estos cambios que no empatan con la vida religiosa?, ¿de qué modo se relacionan las personas radicadas y aquellos que retornan solamente a la fiesta?, ¿cambian sus códigos de consumo y convivencia?, ¿cuál es el papel de la comida festiva en las celebraciones?, ¿cómo describen la cocina y de qué manera forma parte de su identidad?

La celebración a la Virgen del Rosario es la última de las tres principales celebraciones que se llevan a cabo en la comunidad. El proyecto inicial se centraba en el estudio de la *“fiesta grande”*, que corresponde al santo Patrono San Juan Bautista, sin embargo, por los problemas que en aquel año rodeaban a Oaxaca viajar en esas fechas desde la Ciudad de México a la localidad fue imposible.

La descripción de los cambios organizativos requirió se tomarán en cuenta algunos aspectos de la organización anterior para entender el desarrollo de la organización actual, sin embargo, su estudio en profundidad no es tema de esta investigación.

En el caso de los migrantes que retornan a la fiesta se buscaron algunos aspectos que indicarán cambios en las relaciones que se daban con la comunidad. Se puso énfasis en los códigos de consumo y participación para saber si estos eran diferentes entre un grupo u otro y así entender si este era un factor que afectaba el desarrollo de la organización comunitaria.

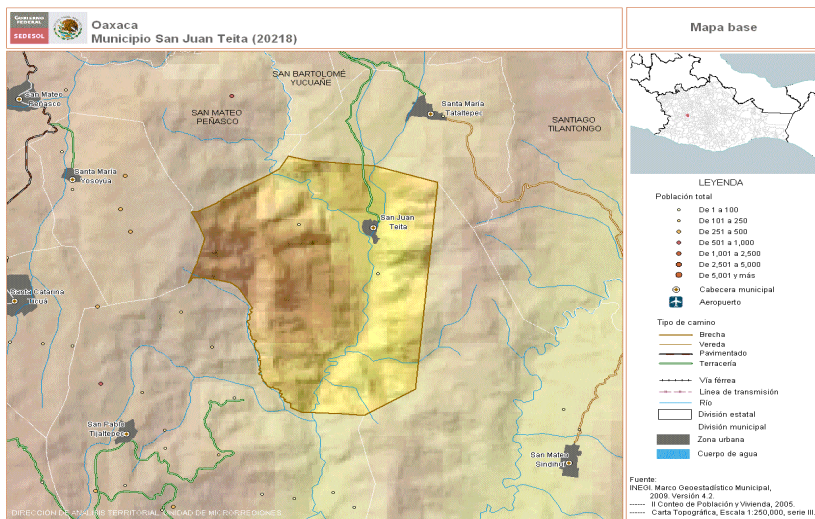
Siguiendo el esquema de Bonfil (1991) sobre los elementos culturales, se buscaron las formas en que los miembros de la comunidad hacen representaciones de su entorno físico y cultural, así como aquellos elementos materiales, de conocimiento, simbólicos y emotivos conformadores del fenómeno que es la cocina tradicional en ámbitos rituales.

### **1.1 San Juan Teíta, Tlaxiaco, Oaxaca**

San Juan Teíta es un municipio perteneciente al Distrito de Tlaxiaco en el estado de Oaxaca. Forma parte de la región de la Mixteca Alta. Colinda al norte con pueblos como San Bartolome Yucuañe, Tilantongo y Santa María Tataltepec; al este con Yutanduchi de Guerrero; al sureste, con San Mateo Shindihui; al sur con San Felipe Tindaco; al suroeste con San Pablo Tijaltepec; al oeste con Santa María Yosoyüa y San Pablo Tindaco; y al noroeste con Santa María Yosoyüa y San Mateo Peñasco (PMDSJT, 2011).

Cuenta con un territorio de 77.82 km<sup>2</sup> dividido en cuatro localidades: *Jatoto*, *Xata Xucundico*, *See Igno* y *San Juan Teíta*, siendo este último el lugar donde reside la población y las diversas instituciones, como se puede observar en el **Mapa 1**.

De acuerdo con un estudio realizado en 2013 por la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL), es un municipio con un grado de marginación y rezago social alto, con un porcentaje del 53.48% de población en situación de pobreza extrema. El censo de 2010 registró una población de 607 personas de los cuales 380 son hablantes de lengua indígena mixteca (INEGI).

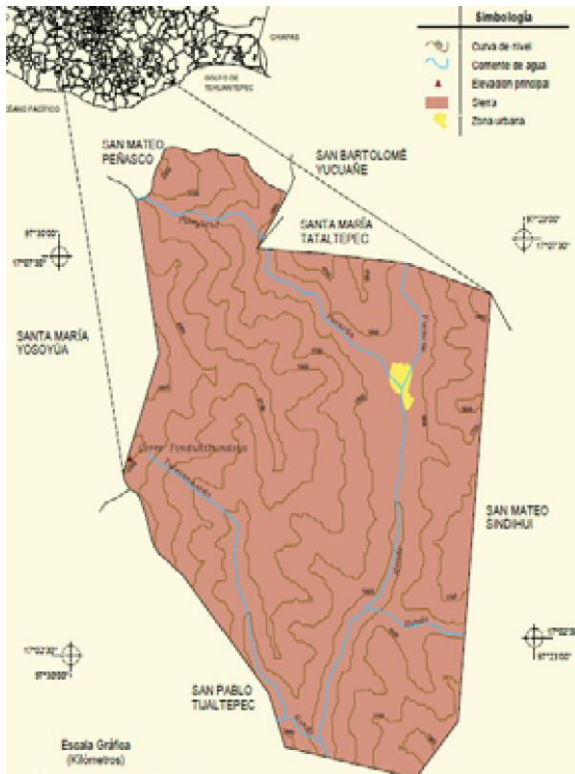


**MAPA 1** SEDESOL (2013) *Unidad de Microrregiones. Celdas de Información Municipal (SCIM)*

Disponible en: <http://www.microrregiones.gob.mx/zap/zapmapas/base2011/g20218.gif> [Consultado 3 de enero de 2018]

Su principal actividad económica se basa en la agricultura desarrollada en dos temporadas, de *riego* y de *lluvia*. Debido al clima semiárido de la región la cosecha de riego comienza en las primeras semanas de enero y se extiende hasta finales de febrero y principios de marzo. Este tipo de cultivo se desarrolla en los terrenos más cercanos a los ríos (**Mapa 1**) y a los canales de agua ubicados en algunas zonas de cultivo. El resto de las tierras se siembran con la temporada de lluvias que corre de junio a septiembre, ya que el resto del año no son aptas para su cultivo.

También se cultivan pequeñas parcelas cerca de las casas (*corrales*) o en algún otro terreno ubicado en el centro del pueblo. En ellos predomina el cultivo de maíz, hierbabuena, hoja santa, epazote, rábanos, etc., y algunos árboles frutales: de naranja, maracuyá, papaya, zapote negro, mamey, mango, limas, granada y guayaba.



**Imagen 1.** Honorable Ayuntamiento Constitucional, San Juan Teíta, Oaxaca (2011-2013) *Plan Municipal de Desarrollo*

Entre las variedades de maíz que se siembran en la localidad están el rojo, amarillo, blanco y azul, predominando el cultivo del maíz blanco que se utiliza en la preparación de atoles, tamales, tortillas, totopos, etc. El resto de los maíces se utiliza para realización de diferentes preparaciones, el rojo por ejemplo se usa para preparar *pinole*, el azul para tortillas, totopos y *pozole*<sup>3</sup>, y el

amarillo exclusivamente para tortillas y totopos.

La actividad artesanal dentro de la comunidad se desarrolla alrededor de la palma. Debido a la alta presencia de este recurso en la región, los hombres la utilizan para elaborar sombreros, petates, *tiguios*, sopladores, tenates, bolsas, mecates y figurillas. Por su parte las mujeres se dedican a la elaboración de servilletas y ceñidores en telar de cintura. <sup>4</sup>

La historia que surge en torno al establecimiento del pueblo ha pasado de generación en generación y se ha mantenido en la tradición oral de los residentes. El siguiente relato es producto de una entrevista que se realizó al señor Miguel Santiago Cruz, una de las personas mayores de la comunidad.<sup>5</sup>

<sup>3</sup> El pozole que se prepara en la comunidad es muy diferente al pozole con caldillo y verduras. Consta de maíz blanco cocido y escurrido, sin ninguna especie de caldillo, encima se le pone mole amarillo, tradicional de la comunidad, y se acompaña con trozos de carne de cerdo.

<sup>4</sup> Son fajas tejidas por las mujeres tradicionalmente en telar de cintura y que usan todos los hombres para fajarse durante las tareas del día.

<sup>5</sup>La presencia de otras corrientes religiosas ha provocado el surgimiento de nuevas versiones sobre el origen de la comunidad. Existe otra versión dentro del Plan Municipal de Desarrollo que intenta

El pueblo de San Juan Teíta se encontraba asentada en lo alto de uno de los cerros que rodean la ubicación actual de la comunidad, en una localidad cercana al pueblo de San Pedro Molino.

En aquel lugar había una iglesia hecha de palma y carrizo donde la gente iba a rezar. Se dice que el tercer viernes de Cuaresma las mujeres hicieron una procesión para las celebraciones y aquel día, por el descuido de una de ellas, cayó un pedazo de carbón prendido dentro de la iglesia<sup>6</sup>. A media noche sopló un viento tan fuerte que el carbón se prendió incendiando todo. Por tal motivo San Juan Atoyaquillo<sup>7</sup>, que fue el primer santo en establecerse en aquel lugar, se subió a una llamarada que cruzaba por encima de la iglesia y se refugió en una cueva que está cerca de donde actualmente se encuentra la iglesia del pueblo. Desde entonces se dice que San Juan baja cada 24 de junio a su celebración y sube de nuevo a esconderse en la cueva. Tras el incendio San Juan decidió que la localidad se cambiara de lugar. Un 5 de mayo el río creció tanto que arrastró a la gente hacia donde se encuentra actualmente establecido el pueblo.

La iglesia por otro lado también tuvo cambios en su ubicación. En la punta del cerro que está detrás de su actual ubicación, se encuentra un montículo donde se suponía iba a construirse, pero un día los dominicos que estaban ahí se emborracharon tanto que a media noche con el canto del primer gallo quedaron inconscientes. Otra dominica, mujer<sup>8</sup>, que estaba con ellos no se emborrachó, pues por un carrizo sacaba todo el aguardiente que tomaba. Cuando los dominicos se durmieron ella escapó a Pinotepan Nacional. Esto ocasionó que se cambiara el lugar donde se construiría la iglesia, como castigo a las malas acciones de los dominicos.

---

deslegitimar la parte religiosa, para mayor información consúltese en Plan Municipal de Desarrollo (2011)

<sup>6</sup> Otras versiones afirman que fue una vela de las que se ofrecían en el altar la que comenzó el incendio.

<sup>7</sup> El Santo Patrono de la comunidad, San Juan Bautista

<sup>8</sup> Este fue uno de los aspectos que más sobresalieron durante la entrevista, ya que la orden de los dominicos se conformó principalmente por hombres sacerdotes.

## 1.2 Religión

Las misiones evangelizadoras en Oaxaca fueron encabezadas por la orden de los dominicos quienes ayudaron al desarrollo y a la evangelización de las poblaciones indígenas. Durante el siglo XVI se construyeron muchos conventos en la región de la Mixteca, el Valle de Oaxaca, la región del istmo y la sierra. La ola evangelizadora trajo consigo cambios organizacionales que definieron los sistemas de organización comunitaria.

El despoblamiento provocado por las epidemias, ocasionó que las comunidades se encontrarán más dispersas, lo que provocó la reubicación de muchas localidades en lugares más céntricos. Dichas localidades fueron nombradas nuevamente y se les asignó un santo de la religión católica. Su nombre se compuso por la anteposición del nombre del santo religioso asignado, seguido de un vocablo indígena (Jarrillo & Quintanar, 2004).

Para el caso de San Juan Teíta su nombre proviene del santo patrono San Juan Bautista y el vocablo Teíta que proviene del mixteco, donde *te* — significa hombre, persona o gente, e *—íta* flor, símbolo de alegría y canto (PMDSJT, 2011: 32).

San Juan Bautista es un santo que hace referencia al agua y es destacable que sea el santo patrono de la comunidad, ya que la zona de la Mixteca se autodesigna como el Pueblo de la Lluvia (Ñuu Savi). El culto a la deidad de la lluvia misma se realizaba en las cavernas pues:

*para los mixtecos la lluvia surge inicialmente de la tierra, a la cual está íntimamente vinculada, ya que ambos constituyen en conjunto la fuerza germinal por excelencia [...] ese mismo poder germinal presente en las cuevas es el elemento que la historia sagrada mixteca registra como el que otorgó fuerza vital a los fundadores de sus más importantes linajes” (Bartolomé, 2004: 52).*

### **1.3 Organización social y política**

La organización comunitaria dentro de las comunidades indígenas se basa en el principio de reciprocidad necesario para la construcción y el pleno funcionamiento de las redes sociales (Maldonado, 2004). Dicho carácter comunal se rige por los principios de usos y costumbres. En Oaxaca este sistema organizacional es reconocido como una figura legal, solamente al interior del estado, siendo uno de los grandes avances para el pleno desarrollo de los pueblos indígenas que conforman la diversidad del estado (CPELSO, 2015).

La organización política de la localidad de San Juan Teíta se basa en lo señalado en la Ley Municipal del Estado (2010). Como Ayuntamiento se conformará por un Presidente Municipal, un Síndico —esto de acuerdo a lo establecido en el Código de Instituciones Políticas y Procedimientos Electorales del Estado de Oaxaca (2012)<sup>9</sup> — y Regidores.

La elección de las autoridades municipales se lleva a cabo durante el mes de octubre o noviembre. Los cargos que se eligen son: presidente municipal, suplente del presidente, síndico municipal, regidor de hacienda, regidor de obras, regidor de educación, alcalde municipal y comisariado de bienes comunales. Estos duran un año y el cambio oficial se realiza el día primero de enero (PMDSJT, 2011).

El presidente municipal es el responsable de la administración pública y distribución de los recursos financieros. El síndico municipal resguarda el orden y representa al ministerio público en el municipio. El regidor de hacienda se encarga de la administración de los bienes financieros que el ayuntamiento ejerce sobre la población. En cuanto al regidor de obras, este administra y supervisa los proyectos

---

<sup>9</sup> De acuerdo con el *Código de Instituciones Políticas y Procedimientos Electorales del Estado de Oaxaca*, en su artículo 82 punto II, se establece que si el municipio cuenta con una población menor a veinte mil habitantes solamente deberá contar con un síndico y dos en caso de tener una población mayor a veinte mil.

que se ejecutan en el ayuntamiento. Finalmente, el regidor de educación es el coordinador de las actividades educativas del municipio (PMDSJT, 2011).

Además de la organización político-administrativa de la localidad, existe la organización de comités (Cuadro 2) conformados por personas de la misma comunidad. Al igual que los cargos administrativos del Ayuntamiento, estos duran un año y se enfocan en la realización y supervisión de los programas de acuerdo al sector que les corresponda.

Actores sociales

NOMBRE DE AGRUPACIÓN	REPRESENTANTE	FIGURA LEGAL	No DE INTEGR	BENEFICIARIOS	DURACIÓN
COMITÉ DE PADRES DE FAMILIA	Uno por cada escuela	Se nombra en asamblea de padres	5	Que representan la población con hijos estudiando	1 año
COMITÉ DEL DIF	Se cambia cada año	Se nombra en asamblea de la comunidad	3	Mujeres habitantes del municipio	1 año
COMITÉ DEL AGUA	Se cambia en cada año en asamblea	Se nombra en asamblea de la comunidad	7	Que benefician los que tienen agua potable. 70% de habitantes	1 año
COMITÉ DE SALUD	Se cambia cada año	Se nombra en asamblea de la comunidad	5	Beneficiando a todo los habitantes del municipio	1 año
COMITÉ DE FESTEJOS	Se cambia cada año	Se nombra en asamblea de la comunidad	6	Toda la población del municipio.	1 año
COMISARIADO DE BIENES COMUNALES	Se nombra Presidente cada año	Agrario	4	Quienes tienen y trabajan la tierra.	1 año

**Cuadro 2:** Honorable Ayuntamiento Constitucional, San Juan Teíta, Oaxaca (2011-2013) *Plan Municipal de Desarrollo. PP: 24.*

Como expresa Maldonado (2004), la célula básica de la organización social, sigue siendo la familia y el *parentesco ritual* establecido por el compadrazgo.

#### **1.4 Organización comunitaria**

En la comunidad de San Juan Teíta, los procesos migratorios y la introducción de nuevas religiones, como la protestante, han generado cambios dentro de las relaciones sociales a nivel comunitario en los últimos años, sobre todo en lo que respecta a aquellos relacionados con las festividades religiosas.

De acuerdo con las entrevistas realizadas, la organización comunitaria en torno a la celebración realizada a la Virgen del Rosario se ha visto transformada.



Anteriormente la localidad se dividía en tres barrios principales: el de la Virgen, el de San Juan y el de Santa Cruz. Los dos primeros contaban con un santo titular, San Juan Bautista, el santo patrono de la comunidad, y la Virgen del Rosario. El barrio de Santa Cruz no tenía un santo representativo, ya que hacía alusión a la celebración del tercer viernes de cuaresma.

La organización de los tres barrios se daba de manera interna. En cada uno se elegía a un representante, el mayordomo, que se encargaba de la coordinación de la fiesta. El cargo podía durar un año o el tiempo que los miembros del barrio consideraran. Los gastos para solventar la fiesta provenían de donativos otorgados por miembros pertenecientes al barrio y por el mayordomo. Este último se encargaba de la organización de todo: la misa, pirotecnia, la calenda, comida y alguna otra cosa con la que pudiera aportar.

De acuerdo con lo descrito por los entrevistados, la organización en torno a las celebraciones religiosas tenía mucha similitud a la de las cofradías, las cuales se conformaban por grupos de artesanos pertenecientes a un mismo oficio o profesión que pretendían “reunir y propiciar el culto a un patrono, ya sea del pueblo en general o de los barrios en particular, desempeñando la función de cohesionar al grupo alrededor de él” (Aramoni, 1995 en Jarillo y Serrano, 2013: 22). Como menciona Mindek (2001) las cofradías permitían la creación de vínculos de solidaridad entre los artesanos y se hacía extensiva hacia sus familiares, y en algunos casos a moribundos y enfermos.

Posteriormente debido a diversos problemas como el incumplimiento de los donativos, el poco financiamiento con que se contaba y la introducción de otras religiones a la comunidad que impedían la participación en la vida religiosa, en 2005 se optó por cambiar el modelo organizativo de barrios. Se tomó como ejemplo la división por grupos de trabajo, elaborado en 1992, para las labores del tequio<sup>10</sup>.

---

<sup>10</sup> El tequio es una forma de organización comunitaria basada en usos y costumbres. Se refiere a la elaboración de trabajos para beneficio de la comunidad; más que ser un trabajo “gratuito” por no pagarse de manera monetaria, es una actividad que requiere de compromiso y un riguroso

La comunidad se dividió en cinco grupos que se encargaban de las tareas comunitarias como reparación de algún puente, alguna casa o alguna otra tarea en beneficio de la comunidad. Al trasladarse a este modelo organizativo se optó porque cada grupo se encargará de las tres fiestas principales de todo el año: tercer viernes, la fiesta patronal de San Juan Bautista y la fiesta a la Virgen del Rosario. Su participación se tomó en cuenta como trabajo comunitario obligatorio suprimiendo la participación regida por su carácter religioso. Al tomar esta vía se logró separar la participación de la comunidad en las actividades referentes a la organización de la fiesta y las correspondientes a las actividades religiosas.

Los grupos se organizan de acuerdo a las zonas establecidas por el municipio. Se reúnen a principios del mes de enero para comenzar a planificar la primera fiesta. Esta primera reunión es importante dado que en ella se escoge a un representante, anteriormente llamado mayordomo, del grupo junto con dos personas más que fungen como sus secretarios. Ellos se encargan de las negociaciones entre el resto del grupo y las autoridades municipales. En estas reuniones también se decide qué es lo que se necesita del personal de la presidencia municipal, de qué manera se va a apoyar y el papel que cada persona tendrá en la realización de la fiesta.

Es importante mencionar que durante la estancia en la fiesta y la convivencia con miembros del grupo, el nombre que se utilizó es el de representante de grupo más que el de mayordomo. Algunos señores mayores utilizaron el término mayordomo para referirse a la organización anterior, la de barrios, sin embargo, las funciones son las mismas en la actualidad.

El representante y sus secretarios a cargo se reúnen con las autoridades municipales bajo cierto protocolo, platican lo que se piensa dar de comer en la fiesta, los adornos que van a necesitar y el apoyo que necesitan de las autoridades municipales. Aquí es muy importante el papel de la gente que ha sido mayordomo

---

cumplimiento de actividades dirigidas por las autoridades comunitarias que implican un sentido de reciprocidad entre todos los miembros.

desde hace años, ya que ellos son los que encabezan los encuentros y quienes les transmiten su conocimiento a los representantes más jóvenes.

Una vez que se llega a un acuerdo con las autoridades, se les hace entrega de una lista con los requerimientos que el grupo necesita, como la compra de algunos ingredientes para la comida de la fiesta, adornos, etc. Dicha lista se la quedan las autoridades municipales y tras algunos días se hacen los presupuestos y algunas sugerencias o cambios que la autoridad considere necesarios. Una de las observaciones que se hicieron en esta ocasión fue sobre la carne para la elaboración de los alimentos, ya que muchas de las personas que asisten no consumen la carne de puerco y se optó por dar dos tipos de carne, de puerco y de pollo.

Tras las cotizaciones hechas por el cabildo, vuelven a llamar a los representantes de grupo y se plantean las sugerencias realizadas por las autoridades municipales. Una vez concertado se comienza con los preparativos para la realización de la fiesta. Este proceso solamente se da una vez con tanta anticipación pues en las siguientes dos fiestas los tiempos de reunión varían. En la organización de la fiesta a la Virgen del Rosario la reunión se llevó a cabo 22 días antes de la fiesta.

La relación con las autoridades es otro de los elementos importantes para la realización de la fiesta pues tras la reorganización de los barrios, la delegación de los gastos se pasó a la presidencia municipal debido a que los donativos por parte de las personas de la comunidad eran insuficientes y desiguales.

El financiamiento del ayuntamiento para la realización de las fiestas se obtiene del recurso ramo 28:

*conocidos oficialmente como **participaciones federales**, [es] dinero que la federación manda a los Estados y Municipios, con la característica de que no son etiquetados; esto significa que los Municipios pueden determinar libremente en qué*

*lo van a gastar para satisfacer las necesidades comunes, es comprobable y vigilado por la Legislatura de cada Estado (Tequio Jurídico, 2009: 20).*

En el caso de San Juan Teíta una parte de dicho recurso se utiliza, entre otras cosas, para la compra de todo lo requerido por el grupo que organiza como los ingredientes para la elaboración de los alimentos, el pago de la misa, la compra de adornos, pirotecnia, flores, velas, el pago de grupos musicales, etc.

Las compras se realizan mayoritariamente en el mercado de Tlaxiaco, que se encuentra a 1 hora y 30 minutos, aproximadamente, del pueblo de San Juan Teíta. Dicho mercado es el punto de encuentro de muchos pueblos alrededor y el lugar donde la gente se abastece e intercambia sus productos.

Lo que mayormente se compra en el mercado de Tlaxiaco son los adornos; aunque algunos son llevados desde la Ciudad de México por personas que regresan para las fiestas. De la comida los ingredientes que más se compran son el tomate, chile verde, jitomate, pan y especias, pues son cosas que en la comunidad no se encuentran a excepción de alguna persona que tenga en sus *corrales* y estén dispuestas a venderlo. Al eliminarse los donativos obligatorios, en efectivo o en especie, estos deben comprarse<sup>11</sup>, cualquier donativo en especie o monetario que las personas dan es voluntario. Lo que más se compra a personas de la comunidad son los animales como el puerco, parte fundamental en la preparación de los alimentos.

Una vez concertado el presupuesto municipal, el grupo se dividen en comités de trabajo, por un lado se encuentra el de los hombres y por el otro el de mujeres. El primero se subdivide en comités a los que se les asignan tareas como ir por el padre que oficiara la misa, hacer las compras en el mercado de Tlaxiaco y aquellos que

---

<sup>11</sup> A excepción de las tortillas que como se mencionará más adelante, son la única contribución obligatoria que tiene la comunidad para la realización de la fiesta.

ayudarán en la elaboración de los alimentos, estos últimos son con quienes se tuvo un mayor acercamiento.

La preparación de todo lo relacionado con la comida de la fiesta comenzó el 5 de octubre en la noche. El grupo se reunió en el lugar donde se ofreció la comida para seleccionar y lavar los ingredientes que se compraron en el mercado de Tlaxiaco. Hubo personas que se fueron a dormir y regresaron al día siguiente entre las cinco y seis de la mañana para preparar la comida que se ofreció durante el almuerzo.

El lugar donde se preparan y se ofrecen los alimentos se encuentra ubicado cerca de la iglesia y el jardín de niños, donde anteriormente se encontraba la casa del músico. Parte del terreno se utilizaba como cancha de basquetbol y el resto se usaba como espacio para celebrar las comidas ofrecidas durante las celebraciones comunitarias. Con la llegada del proyecto de comedores comunitarios se remodeló el espacio y se equipó con una estufa ecológica, permitiendo el uso exclusivo del espacio para la preparación de los alimentos.

La participación de los hombres en la elaboración de los alimentos ocurre en momentos muy específicos como matar a los animales. En esta ocasión quienes se encargaron de matar al cerdo, se reunieron en la casa de uno de los miembros del grupo cercana al lugar donde se ofreció la comida.

Todo el animal se aprovechó, una vez muerto se recolectó la sangre. Esta se consume fresca condimentada con cebolla, hierbabuena y sal, el resto se coció, condimentado de la misma manera y se consumió solamente entre los miembros del grupo.

Después de recolectar la sangre se retiró todo el pelaje del animal y con ayuda de palma seca se quemó el resto lo que no pudo removerse (Fotografía 1). La piel se utilizó para preparar el chicharrón, que se repartió entre los miembros del grupo.

Finalmente se lavó perfectamente para poder abrirlo y extraer todos los órganos del animal. Al finalizar se llevó al río para lavar toda la carne nuevamente y posteriormente llevarlo al lugar de la fiesta. Ahí otra persona se encargó de cortarla y almacenarla en canastos grandes, que ellos mismos hacen con carrizo (Fotografía 2). Se cuidó durante toda la noche, ya que los perros o coyotes se la pudieron llevar.

Al día siguiente quien se encargó de la cocción de la carne fue un hombre, en general es alguien que fue mayordomo y sabe cómo prepararla, ya que ha estado en muchas fiestas. La carne se cocinó en un caldo condimentado con hierba santa, cebolla y sal, y se consumió entre los miembros del grupo que organizó la fiesta debido a que las tareas que realizaron los obligó a permanecer en el lugar durante todo el día y gran parte de la noche.

Otra de las actividades en las que los hombres ayudaron fue a lavar, cortar y pelar los ingredientes, repartir los alimentos entre la gente que asistió a la fiesta, recoger y retirar platos, así como colocar las ollas de comida del fuego, ya que éstas son bastante grandes. En lo único en que no tuvieron participación fue en la elaboración de los alimentos (Fotografía 3), a excepción del mayordomo mayor, que como se mencionó, es quien se encarga de cocer la carne de puerco.

En cuanto al comité conformado por las mujeres, ellas ocupan el mismo cargo que sus maridos a excepción de las *comideras*<sup>12</sup>. Una vez asignados los cargos, las mujeres se reúnen y entre ellas eligen a tres personas que van a ser las *comideras*. Su elección se da de acuerdo a la experiencia que tienen, ya que hay personas que han participado en más fiestas y saben calcular mejor las cantidades.

---

<sup>12</sup> Una de las entrevistadas nos dijo que el término *comidera* se le asigna a las mujeres que tienen más conocimiento sobre la preparación de los alimentos en fiestas tanto particulares como de la comunidad.

Ellas son las únicas personas que pueden tocar las ollas de comida pues si alguien más lo llegara a hacer la comida sale mal. El guiso que más se cuida es el mole, ya que si alguien que no “*sirve para cocinar*” lo toca, puede *cortarlo* (Fotografía 4).<sup>13</sup>

Las tres *comideras* se van rotando para mover y preparar los guisos. El resto de las mujeres que participan en el grupo se dividen entre aquellas que van a recibir las tortillas, las que cortan la carne, quienes reparten los alimentos y las tortillas, y quienes lavan los trastes e ingredientes.

### **1.5 La fiesta**

Como Catherine Good E. (2011) explica, en las comidas festivas es necesario saber a quiénes se sirve y/o se ofrece la comida y con qué protocolos, es decir cómo se consume, de qué manera se ofrece, en qué momentos, quiénes los ofrecen, etc., ya que estos datos nos ayudan a entender el uso que tiene la comida en contextos ceremoniales y rituales.

La celebración a la Virgen del Rosario comenzó el día 6 de octubre con el ofrecimiento del almuerzo entre las 8 y 10 de la mañana. En la entrada del lugar donde se ofreció la comida se encontraba una persona del grupo organizador que guio a los asistentes a las mesas para tomar asiento. También se colocaron bancas alrededor para quienes no alcanzaron lugar. En esta ocasión se tuvo una asistencia de entre 120 y 150 personas aproximadamente.

Una vez sentados, otros miembros del grupo comenzaron a repartir los alimentos. Se dieron cinco tortillas a cada persona adulta y, en algunos casos, dos a cada niño. En esta ocasión se ofreció chicharrón en salsa verde acompañado con frijoles negros (Fotografía 5 y 6). De beber se dio refresco y agua natural.

---

<sup>13</sup> Una de las mayores creencias que existen entre las mujeres de la localidad, es que si cualquier mujer toca el mole tradicional del pueblo y esté se corta, la mujer no sirve para cocinar, por lo cual esas mujeres quedan descartadas para poder ser comideras. Pueden aprender viendo, pero no pueden participar en la preparación.

Mientras unos comían otros bailaban las tradicionales chilenas interpretadas por la banda de músicos del pueblo. El resto de los asistentes una vez terminando de comer se retiraron para asistir a los partidos de basquetbol organizados en el auditorio del pueblo donde participaron equipos de diferentes comunidades cercanas y algunos otros se retiraron a hacer otras actividades.

De acuerdo con lo observado durante el trabajo de campo, los protocolos de consumo cambiaron entre las mujeres de la comunidad y quienes retornaron para las festividades. Por su parte los hombres tanto de la comunidad como aquellos que retornaron, siguieron el mismo protocolo y pasaron directamente a tomar su lugar para comer.

Comenzando con las mujeres que radican en la comunidad. Ellas llevaban 10 tortillas en un tenate, mismo que se dio a una de las mujeres del comité encargado de recolectarlas (Fotografía 7). Las tortillas siempre deben ser de maíz blanco o amarillo dado que las de maíz azul se descomponen más rápido. Quien las recibió se las pasó al resto del comité encargado de seleccionar aquellas que estaban calientes, es decir, recién hechas y las que estaban frías, o sea que tienen más días de haberse elaborado.

Las tortillas se juntaron en un canasto de carrizo, similar al de la carne, y fueron las que se repartieron durante la comida a todos los asistentes. La cantidad de tortillas se determinó en las reuniones previas que los grupos organizadores tuvieron y es una contribución “obligatoria” que el resto de las mujeres de la comunidad tiene que hacer para la realización de la fiesta.

Posteriormente se pasó el tenate vacío a otro grupo de mujeres quienes colocaron dentro 5 tortillas, más un pedazo de chicharrón o carne y finalmente se regresó a su dueña. Es importante mencionar que cada tenate es diferente ya sea en color, en tejido o los adornos, y es así como se reconoce quién lo tejió y a quién pertenece. Una vez con su tenate lleno de tortillas pasaron con una cubeta pequeña, que



también llevaban, a otro grupo de mujeres que se encargaron de servir la comida (Fotografía 8). Algunas personas decidieron comer en el lugar y servirse una segunda vez para llevarlo a su casa, y hubo quienes se retiraron directamente del lugar.

Dicho protocolo se repitió durante los dos días de fiesta, a excepción de la cooperación de tortillas que solamente se dio el primer día. Este acto es un hecho ya establecido que se da en todas las festividades, ya sean particulares o comunitarias y representa el sentido de cooperación que la comunidad tiene con la fiesta. Es de las pocas contribuciones con carácter obligatorio que se pide al resto de la comunidad. Que alguna mujer no lo haga es un acto socialmente sancionado.

Al término del almuerzo se llevó a cabo la Calenda que partió de la capilla que se encuentra en la entrada de la comunidad. Esta se adornó con flores naturales y artesanías elaboradas de palma y cucharilla. Ahí se encuentra una imagen de San Juan Bautista, el santo patrono del pueblo, una de la Virgen del Rosario y un Jesucristo crucificado que representan a los tres barrios en los que se dividía el pueblo.

Quienes encabezaron la Calenda fueron las madrinan que vestían enaguas amplias y floreadas con blusas blancas de flores bordadas a la altura del pecho y un rebozo sobre sus hombros. En las manos traían una canasta adornada con papel china llena de dulces. Detrás las acompañaban personas tanto de la comunidad como visitantes que cargaban los toritos mientras iban bailando. Estos últimos eran de pólvora para los hombres y de luz, hechos de materiales de baja peligrosidad y con cohetes sin truenos, para las mujeres.

El recorrido dio inició con la quema de dos toritos de pólvora y el lanzamiento de cohetes que anunciaban la marcha de la Calenda. En el mismo orden avanzaron los toritos seguidos del resto de los asistentes, y por último la banda que amenizaba el recorrido.

En la actualidad se han incorporado algunos elementos a la celebración, como la figura del diablo que ha pasado a formar parte de cada festividad. De acuerdo al testimonio de algunas personas de la comunidad su inclusión es más una propuesta de la familia que lo comenzó a hacer que un elemento propio de la fiesta, sin embargo, su presencia ha creado nuevos sentidos sobre dicho elemento ahora se toma como una representación del mal.

Durante la procesión la gente bailaba mientras las madrinas arrojaban los dulces de sus canastos. El recorrido siempre es el mismo y está guiado por las cruces de madera que se encuentran en la esquina de ciertas calles. En cada una se hacía una pequeña pausa para bailar. Anteriormente se rezaba un padre nuestro y un ave maría, sin embargo, en esta ocasión eso no ocurrió. Al finalizar se lanzó un cohete y en algunas ocasiones se quemó un torito, esto varía en cada fiesta de acuerdo al espacio y la cantidad de toritos con que se cuente.

El recorrido terminó en el mismo lugar donde se ofreció la comida y mientras la gente se sentaba, los organizadores comenzaron a repartir los alimentos. La banda continuó tocando y la gente bailó con los toritos. En esta ocasión se ofreció caldo de pollo con arroz. Los protocolos de consumo fueron los mismos descritos anteriormente, salvo que las mujeres de la comunidad en esta ocasión solamente llevaban su cubeta para pasar por su itacate.

Al término de la comida la gente asistió al programa social en el auditorio del pueblo que en esta ocasión estuvo a cargo de los diferentes niveles educativos que se encuentra en la comunidad: educación inicial, jardín de niños, primaria, telesecundaria y el grupo de alfabetización del Instituto Nacional para la Educación de los Adultos (INEA). A estos se sumaron las presentaciones de *Guezas*<sup>14</sup> de otras comunidades, como la de los maromeros de la comunidad de Tuxtepec.

---

<sup>14</sup> Son eventos o algún otro elemento que se intercambia entre las comunidades como forma de agradecimiento por algún tipo de ayuda otorgado.

Estas presentaciones dependen mucho de las relaciones que las autoridades municipales en turno tengan con otros pueblos. El intercambio de *Guezas* se da por la cooperación que las autoridades municipales hayan otorgado para la realización de las fiestas de otros pueblos: como madrinan, toritos, bailables, etc. La comunidad que lo recibe está en la obligación de regresar lo mismo o algo similar para la fiesta de la comunidad que le donó.

Por la noche se ofreció un gran baile al cual asistió toda la comunidad. Dicho evento anteriormente se realizaba en el auditorio del pueblo, pero debido a problemas estructurales en esta ocasión se realizó en el patio de la Presidencia Municipal. El baile es organizado por las autoridades municipales y es una contribución obligatoria que tienen para la realización de la fiesta. Las bandas que se llevan por lo regular cambian y en esta ocasión se llevó un grupo norteño.

Durante el baile los toritos se quemaron, en este acto participaron tanto hombres como mujeres, los primeros se encargan de los toritos de pólvora y las segundas de los toritos de luz debido a que son menos peligrosos y más ligeros, aunque en la actualidad la quema se hace indistintamente. Algunos se almacenaron para ser quemados en el patio de la iglesia en la madrugada. El baile transcurrió durante toda la noche.

A orillas de la presidencia se encontraban diversos puestos que ofrecían productos como ropa, botanas y alimentos como pizzas, papas, frituras, etc. Estos últimos se han ido incorporando en los últimos años.

Anteriormente se hizo mención a la división de comités de trabajo que se encargaban de la supervisión e implementación de algunas actividades de acuerdo al sector que les corresponde. Algunos de estos comités se encargaron de vender cosas en el patio de la Presidencia Municipal con el fin de obtener recursos para los diversos programas que llevan a cabo. Por ejemplo el grupo de la clínica, que es el encargado de las brigadas sanitarias en la comunidad, vendió tortas, cervezas y

alquiló sillas y mesas para recaudar fondos los cuales se utilizaron en la compra de material de curación o medicamentos que hacían falta. También se realizaron rifas con el mismo objetivo, reunir fondos para la realización de programas.

Entre las doce y la una de la madrugada se sacaron los toritos reservados para su quema en el patio de la iglesia. La procesión fue acompañada por la banda de músicos de la localidad. Una vez en la iglesia comenzó la quema de toritos al ritmo de la banda y al finalizar algunos se retiraron a sus casas y otros regresaron al baile que continuaba en el patio de la Presidencia Municipal, que en esta ocasión terminó alrededor de las tres de la mañana.

El día 7 de octubre es el *día de fiesta*. A las siete de la mañana comenzó el repique de campanas en la iglesia, acompañado por las mañanitas a la Virgen del Rosario. En la mayoría de las casas no se puso ningún tipo de música, ya que la gente, al término de las mañanitas, escuchó el rosario que rezaron los cantores<sup>15</sup> y que se transmitió por el equipo de sonido con que cuenta la iglesia.

Minutos antes de las ocho de la mañana se lanzaron cohetes para invitar a la comunidad a la misa en honor a la Virgen del Rosario que duró alrededor de una hora. La iglesia se adornó con flores hechas con *cucharillas*<sup>16</sup> que son obtenidas de una planta que los hombres van a buscar al monte y la utilizan para hacer adornos exclusivamente para las fiestas. El altar de la iglesia fue adornado con velas y flores que algunos visitantes donaron.

Durante la misa se pudo observar que el uso del rebozo es obligatorio así como portar una vela blanca la cual debe estar prendida durante toda la misa y que al finalizar debe dejarse en el altar de la iglesia.

---

<sup>15</sup> que son personas mayores que cantan y rezan en la iglesia

<sup>16</sup> La cucharilla, de nombre científico *Dasyllirion acrotichum*, es la base de las hojas con forma de cuchara que se utiliza para la elaboración principalmente de ornamentos religiosos. Se distribuye en los estados de Hidalgo, Jalisco, Oaxaca y Puebla (Torres y Velázquez, 2014).

Al término de la misa la banda tocó en el patio de la iglesia y se terminaron de quemar los toritos y cohetes sobrantes. Al finalizar todos se dirigieron de nuevo al lugar de la comida donde se ofreció el mole tradicional del pueblo, *mole del garrote*<sup>17</sup>. De este se ofrecieron dos variedades, el de carne de puerco y el de carne de pollo. El primero se sirvió a los radicados en la comunidad y el segundo a los visitantes, ya que la gran mayoría de los que asistieron no consumen la carne de puerco.

En el auditorio del pueblo se llevaron a cabo los partidos finales de básquetbol. Por la noche se ofreció un pequeño baile en el lugar donde se llevó a cabo la comida con el fin de celebrar a las comideras y al grupo organizador por haber concluido sus labores, ya que concluyeron sus tareas como grupo organizador.

Otro de los aspectos que marcó el fin de las celebraciones fue el cierre de puertas de la capilla que está en la entrada del pueblo, donde comenzó la calenda. Estas se mantuvieron abiertas durante la celebración y el resto del año mantiene cerradas a menos que se dé algún acontecimiento especial.

### **1.6 Datos recopilados**

De acuerdo con el estudio de Bonfil (1991) existen elementos culturales que son parte de todo grupo étnico y que funcionan como componentes primordiales para el mantenimiento de la vida cotidiana dentro de un espacio cultural. Estos son los materiales, las formas de organización, de conocimiento, los simbólicos y emotivos.

Los elementos materiales se refieren a todos los objetos en su estado natural o transformados por el hombre y que han sido aprovechados en un momento dado en el devenir histórico. Las formas de organización se refieren a la relación social

---

<sup>17</sup> Dicho nombre se escuchó por primera vez en una entrevista que hizo un canal de internet a cocineras de la comunidad (Conociendo Oaxaca, San Juan Teíta, 2018), sin embargo, durante el trabajo de campo se referían a él como el mole del pueblo y no se le llamó de alguna otra forma.

sistematizada que posibilita la participación de los miembros del grupo. En cuanto a los elementos de conocimiento, estos se pueden entender como las experiencias asimiladas y sistematizadas que se elaboran, acumulan y transmiten generacionalmente permitiendo la incorporación de nuevos conocimientos. Por su parte los simbólicos se refieren a los códigos que permiten la comunicación necesaria entre los participantes en los diversos momentos de una acción. Y finalmente los emotivos que evocan las representaciones colectivas, las creencias y los valores integrados que motivan la participación y/o aceptación de las acciones.

Dentro del ámbito de la organización social para la realización de la festividad y sobre todo la elaboración de los alimentos. Se pudo ubicar los elementos culturales de los que Bonfil habla. Las herramientas y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos en la comunidad de San Juan Teíta contienen elementos simbólicos, emotivos y de conocimiento que propician otro tipo de relación dentro del espacio que es la cocina.

Las formas de organización comunitaria y los protocolos de consumo generan otros vínculos entre los individuos, marcan los espacios de convivencia entre los diferentes actores y dan cuenta de sus cambios a lo largo del tiempo. Esto se pudo ver más claramente en las mujeres que radican en la comunidad y aquellas que retornan. El hecho de que una mujer que retorna siga con los mismos protocolos que las mujeres de la comunidad contribuyen a una mayor aceptación pues este acto reafirma la pertenencia y conservación de los elementos que la hacen parte de la identidad comunitaria.

Haciendo referencia a las herramientas y utensilios utilizados en la cocina, se pudo observar que en la mayoría de las casas se cuenta con al menos un molino eléctrico. El uso de este instrumento ha cambiado a lo largo del tiempo. De acuerdo con el testimonio de algunas mujeres mayores tener uno de estos era un indicador del nivel socioeconómico de una familia. Debido al limitado número de molinos que había las mujeres se reunían en la casa de alguna vecina que tuviera uno para poder moler

su nixtamal con ello se generaba un espacio de sociabilidad que propiciaba la convivencia entre mujeres. En la actualidad el hecho de que existan más molinos en las casas ha transformado los espacios de sociabilidad.

El uso del molino eléctrico no ha desplazado el del metate, ya que este se sigue usando para la elaboración de tortillas. Después de moler el nixtamal en el molino eléctrico, se muele una vez más en el metate para que la masa quede un poco más fina. Cuando esta sale se toma cierta cantidad que ellas saben cómo calcular de acuerdo con el tamaño y grosor que deseen tenga su tortilla o totopo. Una vez obtenida la masa se *tortea* con ambas manos hasta formar un círculo que posteriormente se pasa a la prensa de metal (Fotografía 9). Se aplasta lo más que se pueda para obtener el tamaño y grosor que la prensa permita debido a que estas son muy pequeñas comparado con las dimensiones de las tortillas que se preparan. Para darle el tamaño requerido se apoya sobre el metate y con la palma de la mano se comienza a golpear hasta hacerla más grande y delgada. Una vez alcanzado el tamaño y grosor deseado se quita del plástico sobre el que se apoya y se pone a lo largo del brazo para poder extenderla sobre el comal.

Aunque existen estufas de gas se sigue usando el fogón, que consta de tres piedras que sostienen un comal (Fotografía 10) hecho de barro sobre una mesa construida con tabiques y una pequeña losa de concreto. Los que se encuentran en algunas casas no tienen algún método de escape del humo, solamente el del comedor comunitario (Fotografía 11). Los fogones son los más utilizados para la elaboración de todos los alimentos, incluidos los de la fiesta. De acuerdo con las cocineras, su uso es importante dado que es la mejor manera de calentar varias cosas a la vez y calcular mejor la cocción de los alimentos.

El gas no es un recurso de fácil acceso, ya que el camión que lo suministra pasa una vez al mes o a veces puede tardar un poco. El fogón, en cambio sigue siendo un recurso con mayor accesibilidad pues la materia prima se obtiene del campo o de troncos que la corriente del río arrastra.

Es importante mencionar que en la cocina todo tiene cierta altura. La prensa para las tortillas, los metates así como el fogón no se encuentran a nivel del piso, su altura depende del instrumento que se utilice, ya que esto permite que las mujeres tengan mayor movimiento a la hora de preparar los alimentos. Los metates se colocan sobre unas columnas hechas con tabiques a una altura que permita moler de pie y *tortear* sentada y finalmente los fogones se construyen a la altura de la cadera.

El espacio donde se cocina se encuentra fuera del área de habitar. En su mayoría son construcciones de tipo tradicional, hechas con paredes de carrizo y techo de palma. Esto último permite una mayor ventilación, ya que los fogones no tienen ninguna ruta de escape para el humo y estas construcciones, al no ser cerradas totalmente, ayudan a liberarlo.

Otro de los instrumentos que tiene mucha presencia es el molcajete. Este es más utilizado para la elaboración de salsas que acompañan las comidas y aunque en la actualidad se ha incorporado la licuadora, este último solamente se utiliza cuando se requiere un molido más fino como fue el caso del mole elaborado durante la fiesta.

La preparación de los alimentos ofrecidos durante la fiesta requirió el uso de ollas de metal: las ollas más chicas de aproximadamente 8 a 10 kilos se utilizaron para el arroz; las de 30 a 40 litros se ocuparon para la elaboración de la salsa de chicharrón y el frijol; y las ollas más grandes de aproximadamente 100 litros se utilizaron para la cocción de la carne y la elaboración del mole tradicional. El uso de ollas de metal en lugar de las de barro puede deberse a que la cantidad de comida que se prepara excede las capacidades de una olla de barro o al hecho de que en la comunidad no se elaboren este tipo de ollas. El traslado de las ollas de barro se hace desde el mercado de Tlaxiaco ocasionando que en muchas ocasiones durante su traslado se rompan (Fotografía 12).



Los instrumentos que se utilizan como cucharones para servir la comida son de guaje, plantas similares a la calabaza y que pueden moldearse para obtener la forma deseada atando una cuerda alrededor del fruto. Esta planta se siembra cerca de las bardas de la casa, ya que al crecer como enredadera, se apoya en los carrizos o tabiques de los que está hecha. También se utiliza la vara del carrizo, planta que se encuentra en pantanos poco profundos, para mover los alimentos (Fotografía 12). Los platos que se utilizan para servir los alimentos durante la fiesta son de plástico y se lavan conforme se terminan de usar. Los vasos son desechables y las cucharas son de metal.

La selección de los alimentos, las cantidades y los modos de preparación son parte de los conocimientos transmitidos de manera oral y a través de la experiencia. Por ejemplo, el papel de las *comideras* se define por la cantidad de veces que han participado en diferentes fiestas. Formar parte de este grupo es condicionado por otro elemento que define si una mujer es apta para la cocina o no, que es el que se refiere al hecho de que una mujer al tocar el mole lo corte. Este acto marca la inclusión de las mujeres en la preparación de los alimentos así como la oportunidad de aprender su elaboración en ámbitos festivos.

Lo anterior refleja que todos los elementos mencionados por Bonfil se encuentran en la cocina haciendo de este un espacio que propicia la identidad, las relaciones colectivas y ayuda a la estructuración de las posiciones que los diferentes actores tienen dentro de la comunidad. El saber cocinar, la inclusión de nuevas herramientas en colaboración con otras más tradicionales, el papel de los hombres dentro de la elaboración de los alimentos y los protocolos de consumo, definen la identidad de todos los actores que participan en la elaboración y consumo de los alimentos.

## **1.7 Participantes**

El papel de los actores dentro de la reproducción de las manifestaciones culturales es importante para su continuidad. En ellos encontramos a los portadores, que son la base principal de su transmisión, pero también se encuentran aquellos que de manera directa o indirecta forman parte de la manifestación.

Entre los grupos asistentes a la fiesta de la Virgen del Rosario se pudieron identificar tres: el primero conformado por las personas que migraron y regresan exclusivamente para la fiesta, el segundo incluye a personas ajenas a la comunidad, pero que tampoco son parte de poblados cercanos y finalmente se encuentran los provenientes de comunidades cercanas entre los que se incluye a los comerciantes.

Los que provienen de comunidades cercanas como Yucuañe, Santa María Tataltepec, San Mateo Shindihui, San Pablo, Yosoyüa y San Mateo Peñasco, acompañan a sus equipos de basquetbol que participan en el torneo local. Llegan en automóviles o camionetas particulares o rentadas y se hospedan en la casa de algún conocido o espacio que la autoridad municipal les proporcione. Durante los días de fiesta y como parte del evento cívico se realizan partidos de basquetbol en las ramas, femenil y varonil por lo que la mayoría de la población que asiste se encuentra entre los 20 y 30 años.

Durante los días de fiesta llegan comerciantes, que en su mayoría son de Yosoyüa y Yucuañe. Los productos que ofrecen son artículos que no son propiamente de su comunidad como zapatos y ropa de mercado, comida como tacos de suadero o pastor, pizzas hawaianas o de peperoni, papas fritas, etc. Debido a que estos son los únicos espacios para su consumo resultan ser atractivos y novedosos para algunas personas de la comunidad. Su introducción no ha alterado las formas de consumo cotidianas pues funciona en contextos particulares y exclusivos de la fiesta.

Las personas que son de la comunidad, pero que migraron a lugares como la Ciudad de México o sus periferias y en algunos a lugares como Estados Unidos, retornan mayoritariamente durante los días de fiesta. Todos contribuyen con donativos voluntarios en especie o monetarios. Estos son reconocidos por la propia comunidad, ya que se anuncia qué tipo de donativos se hicieron y por quienes fueron hechos. La donación es parte importante pues se reconoce el compromiso e interés por parte de la gente que vive fuera para que cuando regrese a la comunidad se le considere parte de ella. No es la única forma ni espacio por el cual contribuyen pues también pagan una especie de donativo anual para asuntos de la comunidad.

Existen protocolos para recibir a los miembros de la familia que retornan a la celebración o cualquier otro día y que tiene relación con el papel que juegan los alimentos dentro de la identidad comunitaria. Quienes retornan deben parar en el mercado de Tlaxiaco para comprar pan, queso, verduras, carne, etc., aquello que saben que no podrán encontrar en la comunidad. El pan y el queso son los ingredientes principales que se deben llevar. Cuando se conoce de la llegada de algún familiar la gente de la comunidad los visita y como bienvenida se ofrecen tortillas y en algunas ocasiones huevos de sus gallinas que son llevados en un tenate que debe ser entregado a la persona que se va a visitar. Este debe devolverse con algunas piezas de pan, y en algunos casos queso o alguna otra cosa que se quiera ofrecer, así como una botella de refresco que debe consumirse mientras dure la visita.

El ofrecimiento del refresco es algo muy nuevo, pero que ha pasado a formar parte de los símbolos comunitarios. La gente de mayor edad antes de ingerirlo tira un poco a suelo como señal de ofrecimiento y posteriormente procede a consumirlo. Esta acción ya no la llevan a cabo los jóvenes, pero es un elemento que sigue presente en la gente mayor pues simboliza el compartirle a la tierra lo que se toma en agradecimiento a lo que ella ofrece. Este no es el único momento en que se da pues también forma parte de los rituales que se llevan a cabo para la siembra de la tierra.

Otro sector se compone por las personas que no son de la comunidad ni de ningún pueblo cercano, pero que llegan acompañando a cualquiera de los grupos anteriormente descritos. Las personas que migraron entablan lazos matrimoniales con personas de otro estado e incluso de otro país y cuando retornan a la comunidad de origen este sector llega con ellos así como familiares de los mismos. Su participación dentro de la fiesta es un factor determinante para su aceptación y reconocimiento, si los visitantes muestran interés por las costumbres y tradiciones de la localidad e intentan formar parte de ellas la comunidad los reconoce e incluye con mayor facilidad, sobre todo si su visita es frecuente.

### **1.8 Evidencia fotográfica.**



Fotografía 1. López G. (2016) Limpieza del cerdo después de quemarlo con palma.



Fotografía 2. López G. (2016) *Tenate* en el cual se almacena la carne. Elaborado con carrizo.



Fotografía 3. López G. (2016) Participación de los hombres cortando verduras para acompañar el caldo de pollo.



Fotografía 4. López G. (2016) Preparación del mole tradicional por la cocinera Petra Hernández Cruz y Eugenia Santiago.



Fotografías 5 y 6 López G. (2016) Salsa de chicharron servida con un cucharon de guaje.



Fotografía 7 López G. (2016) Tenate en el cual se guardan todas las tortillas que las mujeres de la comunidad donan para la fiesta.



Fotografía 8 López G. (2016) Cocinera Carmen Santiago repartiendo la comida a los asistentes a la fiesta.



Fotografía 9. López G. (2016) Prensa de metal para hacer las tortillas.



Fotografía 10. López G. (2016) Fogón tradicional.



Fotografía 11 López G. (2016) Estufa ecológica ubicada en el comedor comunitario.





Fotografía 12 López G. (2016) Ollas y carrizo utilizado en la preparación del mole tradicional elaborado por la *comidera* Erminia Salazar



Fotografías 13 y 14 López G. (2016) Asistencia al almuerzo del primer día de fiesta.



Fotografía 15 López G. (2016) Adornos de cucharilla elaborado por los hombres de la comunidad que se colocan en arcos a la entrada del lugar de la fiesta.



Fotografía 16 López G. (2016) *Tiguio*, elaborado con palma y se usa para lavar el nixtamal



Fotografía 17. López G. (2016)  
Comales de barro



Fotografía 18 López G. (2016)  
Molino eléctrico.



Fotografía 19. López G. (2016)  
Metate



Fotografía 20. López G. (2016) Elaboración de tortillas por la Cocinera Josefina Montesinos



Fotografía 21. López G. (2016) Bailando con el torito



Fotografía 22 González A. (2015) Quema del torito durante el baile.

## **Capítulo 2. Institucionalización de un concepto. Patrimonio cultural, patrimonio intangible, patrimonio gastronómico y cocina tradicional.**

La creciente preocupación por conservar y salvaguardar el patrimonio cultural ha ocasionado que desde el ámbito internacional se generen instrumentos legales para la conservación, salvaguardia y protección de los bienes patrimoniales en los diversos países a nivel mundial.

Para González-Varas (2014) esta preocupación institucional por la conservación del pasado, la memoria y sus recuerdos, es un rasgo característico de las sociedades contemporáneas. Su resultado, nos dice, ha sido la implementación de marcos legales que controlan el contexto en que se presenta el patrimonio así como la percepción que el público obtiene del mismo.

El control sobre lo que se define como patrimonio y la manera en que se legitima la percepción que se tiene sobre él, se fundamenta en lo que Laurajane Smith (2006) define como 'authorized heritage discourse' (AHD).

EL AHD, como expone Smith (2006), tiene sus orígenes en occidente y ha naturalizado ciertas narrativas en torno al patrimonio, sobre todo las que tienen que ver con el valor cultural innato e inmutable del carácter monumental y estético del patrimonio, así como la definición de sus portavoces y la relación que los usuarios, portadores y especialistas tienen con él.

El discurso en torno al patrimonio, nos dice, no solo se refiere al uso de las palabras y el lenguaje, sino que se entiende como una práctica social, que por medio del lenguaje expresa significados, conocimientos, experiencias, relaciones, ideologías, etc. A su vez, este discurso organiza no solamente los conceptos en torno al patrimonio cultural sino también nuestras prácticas sociales, culturales y la forma en que lo construimos y reproducimos (Smith: 2006:4).

El AHD ha sido difundido y legitimado por medio de la autoridad intelectual, es decir los expertos, quienes han tenido el poder de definir la forma en que se usa, define y conserva, ya que son ellos quienes tienen los conocimientos necesarios para reconocer su valor (Smith, 2006: 29-30).

El ámbito institucional, académico y social, han hecho del discurso en torno al patrimonio un fenómeno complejo con distintos valores, signos y connotaciones. Las instituciones han contribuido a legitimar y reproducir el lenguaje que se intenta generar alrededor del concepto de patrimonio cultural por medio de la emisión e implementación de políticas públicas para su manejo y conservación. En lo académico, el concepto ha sido estudiado por diferentes disciplinas como la antropología, la sociología, economía, entre otras. Y finalmente en lo social, como lo exponen Smith (2006) y González-Varas (2014), ha surgido un creciente interés de las sociedades por querer participar en la definición, uso y conservación del patrimonio.

Por ello en esta investigación se analiza la construcción discursiva que se emite desde cada uno de estos ámbitos: institucional, académico y social, para entender la forma en que se emite y percibe el lenguaje en torno al patrimonio cultural, sobre todo el que se refiere a la cocina tradicional y la organización comunitaria.

A nivel teórico, el surgimiento y desarrollo del concepto de patrimonio cultural ha tenido relación con el concepto de cultura, aunque las dimensiones que abarcan tienen diferencias sustanciales.

Gilberto Giménez (2015), en su obra *Teoría y Análisis de la Cultura*, realiza un recorrido histórico-social sobre el desarrollo del concepto de cultura desde occidente y su posterior relación con el término de patrimonio. Explica que la referencia del término cultura hasta entrado el siglo XV parecía remitirse solamente a la acción de cultivar la tierra y que no fue, sino hasta entrado el siglo XVIII, con la filosofía alemana —con Fichte y Herder—, donde se le concibió como un conjunto



de rasgos histórico-sociales característicos de la nación, garantes de la identidad colectiva y un ideal de vida que abarcaba todas las acciones humanas en su totalidad.

Fue durante ese mismo periodo, explica, donde se constituyó el proceso de *autonomización de la cultura*. En este la cultura se definió como un campo especializado y autónomo pasando a ser una actividad que se sostiene por sí misma, es decir, que se realiza no por la esperanza de algún beneficio a futuro, sino porque el mero hecho de hacerlo es en sí una recompensa (Giménez, 2005: 34).

De acuerdo con Hugues de Varine (en Giménez, 2005), el proceso por el cual se logró establecer la connotación actual de cultura, se puede resumir en tres fases: la primera surgida en el siglo XIX caracterizada por la “codificación de la cultura”, la segunda a partir de 1900, y la tercera desarrollada en la actualidad.

Durante el siglo XIX se desarrollaron claves y sistemas para el establecimiento de códigos de valoración, definiéndose el buen y mal gusto en términos de la herencia europea, así como la valoración entre lo nuevo y lo viejo. Los códigos de jerarquización entre las obras se inspiraban en el modelo platónico-agustiniano de la relación “alma/cuerpo” que establecía que “los productos culturales son tanto más valiosos cuanto más ‘espirituales’ y más próximos a la esfera de inferioridad y tanto menos cuanto más cercanos a lo material” (Giménez, 2005: 36).

La noción tradicional del patrimonio que ha sustentado a lo material como su base y al valor cultural o significativo como atributo, de acuerdo con Smith (2006) tiene sus orígenes en esta noción histórica desarrollada desde occidente que ha tomado como base el aspecto material del patrimonio. Esta noción histórica contribuyó al desarrollo del proceso de institucionalización del patrimonio que se caracterizó, según González-Varas (2014: 29) por ser una visión objetivada, separada de la memoria y de carácter universal.

Durante el Período Helenístico y hasta la Edad Media se llevaron a cabo acciones sobre la recolección y exhibición de objetos (Lull, 2005), pero fue durante el Renacimiento, de acuerdo a autores como Francois Choay (1992), donde la visión monumental del patrimonio cobró fuerza.

Francois Choay marca una diferencia entre la noción de monumento y el de monumento histórico. El primero, nos dice, se caracteriza por ser una herramienta necesaria para la transmisión de la memoria y el segundo por la pérdida de esta funcionalidad (1992: 12-13).

Choay ubica dos momentos como los puntos clave para entender esta transformación: el primero desarrollado durante el siglo XVII con Antoine Furetiere, quien le adjudicó un valor arqueológico a lo monumental para ser definida como un testimonio del pasado; y el segundo durante el siglo XVIII con Quatremère de Quincy quien los definió como elementos para embellecer o eternizar el recuerdo (1992: 13).

A finales del siglo XVIII, a la par del surgimiento de los Estados-Nación, se comenzó a tener una mayor consciencia sobre el uso del carácter monumental del patrimonio como herramienta del pasado. Esto provocó la creación de instituciones para su manejo, como el de las 'Comisiones de antigüedades' en Europa, posteriormente llamada 'Comisiones de Monumentos', la cual se encargó del manejo de los monumentos históricos y arqueológicos como testimonios del pasado (Lull, 2005: 192).

Por su parte el Renacimiento se vio caracterizado por una creciente conciencia histórica sobre los monumentos y objetos, sobre todo hacia los primeros, al ser considerados testimonios históricos. Se buscaba que estos fueran manifiesto del paso del hombre por el mundo, una especie de memoria histórica para el futuro (Lull, 2005).

Durante el siglo XIX, y parte del XX, el patrimonio cultural estuvo relacionado con el surgimiento y consolidación de los Estados-Nación. Estos echaron mano de la cultura y principalmente del patrimonio cultural, para construir un proyecto cultural y de identidad nacional que contribuyera a la consolidación y legitimación del proyecto nacionalista (Arizpe, 2004:14).

Finalmente con la entrada de la modernidad, se dibujó una línea tajante entre las dimensiones del pasado, el presente y el futuro generando, según González-Varas (2014), un sentimiento de desarraigo donde la tradición se disolvió frente al establecimiento de la civilización técnico-científica. Esto, explica, contribuyó al proceso de institucionalización del patrimonio, sobre todo en lo que respecta a su conservación, colocándolo como un reducto del pasado (González-Varas, 2014: 25). Posteriormente todo ello contribuyó a la idea, de acuerdo con Smith, de que el patrimonio como herencia debía conservarse intacto para ser delegado a las generaciones futuras (2016: 29).

Durante esta misma época se reforzó la pérdida de la funcionalidad memorial de los monumentos. Las sociedades contemporáneas desarrolladas a finales del siglo XIX se caracterizaron por tener una ruptura tajante con respecto al presente, la memoria ya no se experimentaba generando un sentimiento de nostalgia por el pasado y un sentimiento de incertidumbre frente al presente (González-Varas, 2014: 25-26).

El surgimiento de la institucionalización de la cultura en lo político-administrativo, marcado por el control, la unificación, centralización y el surgimiento de la política cultural, entendida esta como un “instrumento de tutelaje político sobre el conjunto de actividades culturales” (Giménez, 2005: 37), desarrollado durante 1900 (Huges de Varine en Giménez, 2005), también influyó dentro del tema del patrimonio cultural, sobre todo después de la Segunda Guerra Mundial, con el surgimiento de instituciones a nivel internacional, como la UNESCO, a consecuencia de la expansión de las nociones occidentales del patrimonio fuera del ámbito europeo (Choay, 1992: 9).

Como se expondrá más adelante, a la par de la emisión de legislaciones en favor de la conservación y protección de los bienes patrimoniales, se llevaron a cabo otro tipo de acciones, como la realización reuniones y conferencias. Una de ellas fue la segunda conferencia internacional para la protección de los monumentos históricos, celebrada en 1964 donde asistieron por primera vez países no europeos como Tunes, México y Perú (Choay, 1992: 9).

Durante este mismo periodo se vieron transformados otros hábitos de las sociedades occidentales relacionadas con el patrimonio. Las actividades relacionadas con el ocio se incrementaron de manera masiva desarrollando una especie de turismo de masas que a su vez afecto a la esfera patrimonial (Prats, 1998: 69).

La relación de turismo-patrimonio, se ha desarrollado sobre todo en la época actual. El carácter material, y recientemente el inmaterial, se han transformado en productos de consumo (Prats, 1998: 70). El patrimonio se torna ahora como un producto para el turismo, un recurso inagotable, nuevo y explotable dentro de la esfera del mercado (Grefe, 2012).

Aunque ahora se habla del carácter inmaterial del patrimonio y de la entrada del patrimonio a la esfera del mercado. El discurso oficial del patrimonio que aquí se discute es el desarrollado desde la visión histórica expuesta en apartados anteriores, y que ha contribuido a la creación de esquemas de dominación sustentados y desarrollados desde los conceptos de tradición, desarrollo, influencia y evolución.

Finalmente coincido con González-Varas al afirmar que desde entonces el patrimonio cultural sigue siendo interpretado desde esa visión, occidental del siglo XIX, sobre todo cuando se estudia desde el plano institucional-administrativo (2014:30).

## **2.1 El concepto de patrimonio cultural**

De acuerdo con Isabel Villaseñor (2011) las definiciones en torno al concepto de patrimonio cultural, se pueden separar en dos posturas: el primero concebido como un campo en construcción y el segundo como un campo esencialista o, en palabras de Giménez (2005), como un campo autónomo valorado en sí y por sí mismo.

La visión esencialista sobre el valor intrínseco del patrimonio, según Villaseñor (2011), centra sus bases en la afirmación de que todo patrimonio tiene un valor ya establecido por ser patrimonio y no necesariamente depende de la sociedad en que se desarrolla siendo inalterable y permanente. Por su parte la postura constructivista define que el valor intrínseco del patrimonio es y será una característica accidental, es decir que está en función y es dada por las sociedades y los contextos específicos en que se desarrolla (Villaseñor, 2011: 7).

La corriente constructivista del patrimonio ha sido desarrollada por diversos teóricos como García Canclini, Enrique Florescano, Llorence Prats, entre otros. Estos centran sus estudios en el papel que los actores y participantes del patrimonio tienen para su definición, uso y significado. Siendo esta la corriente desde la que esta investigación se desarrolla.

Néstor García Canclini (1997), al referirse a los valores de uso sobre el patrimonio cultural, define a los bienes culturales como “bienes neutros”, es decir, que en principio no tienen ningún valor. Para él este se va dando de acuerdo con el proceso social en que se desarrolla y por ende se renueva y produce constantemente.

Canclini (1997) expone que el principal uso del patrimonio cultural radica en que es un recurso que, en su mayoría, ayuda a reproducir las diferencias entre los grupos sociales, ya que esta valoración se da desde los sectores dominantes. Quienes se encuentran en este sector, explica, terminan por definir cuáles son los bienes que deben ser conservados, resaltando sobre todo aquellos que fueron generados por

ellos. Este proceso termina por colocarlos como los únicos con los medios necesarios para conservarlos y valorarlos, dejando de lado los bienes de las clases populares, quienes por el contrario carecen de las herramientas para su conservación o 'refinamiento' (Canclini, 1997: 18).

Llorenç Prats (1998) por su parte, define al patrimonio cultural como una serie de elementos potencialmente patrimonializables que deben ser activados de acuerdo a una serie de elementos que en principio están relacionadas con versiones ideológicas de la identidad.

Para Prats la identidad es una construcción social y un fenómeno perdurable cargado de ideologías moldeadoras de los comportamientos sociales. Por ello “[e]l patrimonio, mejor dicho, las activaciones de determinados referentes patrimoniales, son representaciones simbólicas de estas versiones de la identidad”, es decir, de esas ideologías socialmente determinantes por lo cual solo puede conservarse cierto conocimiento sobre ellas, siendo el único patrimonio que puede aspirar a ser transmitido y conservado.

Prats propone la existencia de un *pool virtual o patrimonial* que se conforma por una serie de elementos que son potencialmente patrimonializables. Estos, explica, se encuentran dentro de un triángulo delimitado por los elementos de naturaleza, historia y genialidad, elementos extraculturales establecidos durante el Romanticismo, los cuales conllevan a una activación patrimonial determinada por otros elementos (1998: 64).

Define que quienes llevan a cabo la activación de estas versiones del patrimonio son, en primera instancia, los poderes constituidos, es decir, el poder político, representado en su mayoría por las instancias de gobierno y en algunos casos por versiones informales del poder. En segundo lugar, propone, se encuentra la sociedad civil la cual a su vez necesita forzosamente contar con el soporte del primero (Prats, 1998: 68-69).

La activación de estas versiones, nos dice, significa la selección de determinados referentes que se encuentran dentro del *pool patrimonial* y exponerlos de manera que terminan por articular un discurso que a su vez es dependiente de los referentes seleccionados: los significados otorgados, la importancia que se les adjudique, su interrelación y finalmente el contexto (Prats, 1998: 68).

Desde México se han desarrollado diversos conceptos en torno al patrimonio cultural, sin embargo, para este apartado retomo el realizado por Guillermo Bonfil Batalla. En su texto *El patrimonio cultural un laberinto de significados* (1997) Bonfil define al patrimonio como “ese acervo de elementos culturales —tangibles unos, intangibles los otros— que una sociedad determinada considera suyos y de los que echa mano para enfrentar sus problemas” (1997: 31).

La visión de Bonfil sobre el patrimonio, se vio influenciada por los debates en torno al territorio nacional mexicano y el surgimiento del estudio de las culturas populares desarrolladas durante los años 70's, no solo en México sino en toda América Latina.

El estudio e interés de Bonfil por las culturas subalternas le permitió observar que, para el caso de México, no se puede hablar de un patrimonio sino de múltiples patrimonios. Esto debido a que la conformación pluricultural del país permite hablar de diversas culturas y por ende se debe hablar de diversos patrimonios, cada uno desde el contexto particular en que se desarrollan.

Ante los cambios que se han dado alrededor de la definición del patrimonio cultural, estudiosos del tema como González-Varas Ibáñez plantean que es “un concepto cambiante que está sometido a una constante reformulación, lo que impide configurar un corpus teórico único y cerrado” (2014: 13) para su estudio.

Sin embargo, González-Varas (2014) rescata algunos elementos que considera importantes para el estudio del fenómeno del patrimonio cultural, entre ellos la memoria. Define que el patrimonio cultural es una “herencia transmitida por la

memoria [...] seleccionada con deliberada minuciosidad o meramente casual en su pervivencia, incólume en su consistencia o, por el contrario, mistificada por adulteraciones naturales, casuales o dolosas” (González-Varas, 2014: 7).

Agrega que “[e]l patrimonio cultural está indisolublemente unido al territorio y a la memoria, al espacio y al tiempo, dimensiones todas ellas fundamentales para la construcción de identidades” (González-Varas, 2014: 13). Por ende la crisis identitaria, los procesos de destradicionalización, deslocalización y desencanto del mundo repercuten en la concepción y el uso del patrimonio cultural en la actualidad.

González-Varas (2014) advierte un creciente sentimiento de pérdida, acompañado por una gran desconfianza hacia el futuro así como una ruptura en las dimensiones temporales en las actuales sociedades contemporáneas. Esto, nos dice, ha generado el uso o abuso de la reinterpretación del pasado por medio del patrimonio cultural (González-Varas, 2014) haciendo de él una herramienta para contrarrestar esas crisis.

Coincidiendo con García, García (1998) se puede entender que tanto el patrimonio cultural como la cultura son “recursos de los que se sirven reiteradamente los individuos de un grupo, según las circunstancias particulares en las que se encuentran” (1998: 15) y lo único que los diferencia es que el patrimonio cultural se encuentra dentro del todo cultural por motivos de selección convirtiéndose en símbolos más no indicadores del todo cultural.

Los procesos de selección y determinación de lo que se conoce y entiende por patrimonio cultural son, como lo exponen los autores anteriormente mencionados, amplios. Estos dependen, principalmente, del contexto en que se desarrollan el cual a su vez está y estará siempre determinado por los grupos culturales que lo conforman.



## 2.2 El patrimonio intangible

El discurso oficial en torno al patrimonio cultural ha pasado por diversas modificaciones en los últimos siglos, sobre todo dentro de la esfera occidental donde los debates se han centrado en el tema del patrimonio intangible (Smith, 2006: 54).

A diferencia de la noción monumental del patrimonio cultural, surgida, desarrollada y difundida desde occidente, el intangible o inmaterial se ha visto mayoritariamente estudiado por investigadores y analistas no occidentales (Smith, 2006: 55).

El patrimonio cultural inmaterial, como define Arizpe, hace referencia a los significados alojados dentro de la memoria colectiva de los grupos culturales (2013:29). Este aspecto del patrimonio le da sentido a la relación existente entre los valores patrimoniales y el mantenimiento de las redes de convivencia social (Smith, 2006: 55). Sin embargo, su categorización ha sido separada del patrimonio material colocándolos como dos entes diferenciados del patrimonio (Arizpe, 2004).

De acuerdo con algunos especialistas como Lourdes Arizpe, Antonio Machuca, Amparo Sevilla, entre otros, este aspecto del patrimonio cultural ha generado nuevas problemáticas dentro de este campo. El establecimiento de los límites que lo conforman, los bienes que describe así como la consideración de la participación social, ha generado discusiones entono al diseño de proyectos de salvaguardia e implementación de políticas públicas.

El concepto de patrimonio inmaterial ha sido considerado una redefinición de conceptos, como el de folklore, culturas populares o patrimonio oral. Lourdes Arizpe (2013) explica que para el primer caso, el término *folck-lore*, establecido en 1982 por el *Comité D'experts Gouvernementaux sur la sauvegarde du folklore* en París, se definió como aquella cultura popular hecha por el pueblo y para el pueblo producto de una colaboración colectiva o individual con carácter anónimo basada en la tradición expresada por un grupo de individuos que lo reconoce como

expresión de su identidad social y cultural y que es transmitido por vía oral u otros medios (UNESCO, 1982a).

Por su parte Antonio Machuca (2006) establece que el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) funciona como un elemento que da paso a la apropiación social y cuya autoría es en ocasiones anónima. Esto último debido a que son expresiones que muchas de las veces han pasado de generación en generación sin tener como referencia a la persona o grupo de personas creadoras de ese bien. Machuca establece que es un bien constituido por elementos que atañen a la creatividad de sus portadores o divulgadores y que también ha logrado subsistir en la memoria colectiva dada su transmisión.

Algunas posturas como las de Smith (2006) y Arizpe (2004), establecen que el patrimonio monumental conlleva forzosamente una parte inmaterial y que uno no puede ser disociado de otro. Por su parte Antonio Machuca resalta que la única diferencia o separación que puede hacerse de estos elementos, si pudiera hacerse alguna, reside en que son momentos diferenciados de un gran movimiento de producción y reproducción cultural (Machuca, 2006) que deben tomarse en su conjunto.

El término intangible ha suscitado debates en torno a ¿cómo se define?, ¿cuáles son las características esenciales que lo diferencian de lo material?, ¿es correcto el término para aquello que se pretende definir? A esta última pregunta la investigadora Noemí Castillo Tejero (2006) explica que el término no alcanza a definir el fenómeno al que se remite y que además en sí mismo tiene, connotaciones completamente diferentes.

En primer lugar Castillo (2006) describe que el término intangible, como adjetivo, se refiere a algo que debe permanecer intacto y dado que la característica principal de las manifestaciones culturales, contenidas bajo esta categoría, es su dinamismo, el concepto en sí mismo resulta una contradicción. Por lo anterior propone que el

mejor término para definirlo es llamarlo *Patrimonio Tradicional*, ya que el concepto de lo tradicional tiene una naturaleza viva y dinámica de acuerdo al tiempo y el espacio, y además forma parte de la vida e idiosincrasia de las naciones. Castillo define al Patrimonio tradicional como:

*un patrimonio vivo, cambiante, el cual debe ser valorado, protegido y difundido a todos los niveles y su protección debe partir tomando en cuenta el dinamismo mismo de este patrimonio, recuperando lo que aún será recuperable para que siga siendo orgullo de propios y extraños (Castillo, 2006:144).*

La propuesta de Castillo, resalta una de las problemáticas establecidas desde la noción tradicional del patrimonio, la negación de la parte tangible, palpable, del patrimonio intangible.

Esta problemática de acuerdo con Castillo reside en el concepto de intangibilidad, ya que el concepto semánticamente se refiere a la parte a aquello que no se puede tocar (2006: 143), lo cual ha contribuido al debate expuesto anteriormente por Pérez Ruiz y Machuca, de la separación entre estas dos características del patrimonio. Es por ello que Castillo propone el término de patrimonio tradicional, el cual, desde su perspectiva evita este tipo de separaciones y a su vez contribuye a explicar el carácter dinámico del patrimonio.

Smith por su parte, más que proponer otra concepción diferente al intangible, propone que todo patrimonio es intangible, ya sea que estos se encuentren simbolizados por un espacio físico, lugar, paisaje o cualquier otro elemento físico-material, o dentro de algunos conocimientos tradicionales como la lengua, danzas, historias, etc., y que lo importante es el enfoque al que se dirijan los estudios y acciones alrededor de él pues pueden estar centrados en el 'objeto' o el acontecimiento cultural (2006: 56).

Otra de las problemáticas que han surgido en los debates en torno a esta nueva categoría es su similitud con el concepto de cultura y que, a diferencia de lo material,

no hace una distinción clara de qué de ese todo cultural puede o no ser llamado inmaterial. Maya Lorena Pérez Ruiz aclaran que:

*la cultura y el patrimonio cultural no son conceptos equivalentes, si bien están relacionados, ya que la cultura es una dimensión presente en el conjunto de la vida social, el patrimonio cultural implica la creación de un valor simbólico que se agrega sobre ciertos bienes culturales, lo cual los hace susceptibles de ser seleccionados para su conservación y protección (2012: 32).*

La nueva categoría del patrimonio ha abierto la discusión en torno a lo frágil que puede resultar el reconocimiento de una manifestación cultural como parte del patrimonio cultural. También ha dado cuenta de la importancia que tienen las sociedades, grupos e individuos para establecer un reconocimiento sobre su patrimonio dentro y fuera de las instituciones.

Las definiciones anteriormente expuestas muestran las problemáticas a las que se enfrenta esta nueva categoría del patrimonio cultural: la innecesaria separación entre su carácter material e inmaterial, quienes detentan su poder, quiénes tienen la capacidad y la autoridad para definir lo que es y lo que no, así como la definición de las políticas y medidas necesarias para su conservación. Lo anterior entra en conflicto a la hora de su reconocimiento oficial, sobre todo en manifestaciones con reconocimiento de patrimonio mundial, como el caso de la Pirekua, el mariachi, entre otras.

Lo importante de este estudio es reconocer e identificar la forma en que se define ese patrimonio inmaterial dentro de las comunidades. Es claro que esta tarea implica un estudio donde se recopilen las definiciones de todas las comunidades participantes de dichas manifestaciones. El caso de estudio retomado en esta investigación muestra la forma en que este patrimonio es definido, transmitido y conservado. Para este caso las únicas medidas necesarias para su conservación y salvaguardia responden a las dinámicas de convivencia comunitariamente

establecidas, que a su vez son necesarias para el mantenimiento de las identidades y redes de comunicación social.

### **2.3 El patrimonio cultural intangible en la UNESCO**

En el apartado anterior se expuso la idea de que el concepto de patrimonio intangible es considerado una redefinición de conceptos como *foklore*, culturas populares o tradición oral. Para comprender esta idea y la actual composición del término, es necesaria una revisión sobre las recomendaciones y convenciones emitidas desde la UNESCO que dieron pie a su establecimiento.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) es la principal institución a nivel internacional de temas relacionados con el patrimonio cultural. Dicho organismo centra sus actividades en el fomento, conocimiento e intercambio cultural entre naciones para el pleno reconocimiento y respeto de la diversidad existente en el mundo (Constitución UNESCO, 2014) por medio de la emisión de recomendaciones y convenciones a nivel internacional para su manejo, protección, conservación, difusión, rescate y salvaguardia.

Después de la Segunda Guerra mundial la preocupación por cómo se restablecerían los mecanismos de paz entre las naciones provocó que miembros de diversos Estados de Europa se reunieran para buscar el restablecimiento de los sistemas educativos primordiales para la paz mundial. Fue así como la UNESCO nació el 16 de noviembre de 1945 como la organización encargada de instituir una verdadera cultura de paz y de entendimiento a nivel internacional por medio de la educación, la ciencia y la cultura (Sanz y Tejada, 2016: 25).

La historia del concepto de patrimonio cultural intangible dentro de la UNESCO está íntimamente ligada con el desarrollo del concepto de cultura, el cual aparece en la Conferencia General de la UNESCO en 1947 y termina de establecerse con la Convención de 2003 (Arizpe, 2013: 28). A partir de este último se han desarrollado

una serie de directrices, recomendaciones y críticas, y se han incluido dentro de la Lista de Patrimonio Mundial diversas manifestaciones del patrimonio que han visibilizado la complejidad del proceso para su salvaguardia.

Aunque el proceso histórico para su establecimiento es, como Arizpe (2013) menciona, complejo, aquí solamente se intenta mostrar, de manera general, la relación que el concepto de cultura ha tenido con el de patrimonio intangible, establecido dentro de la Convención de 2003. También se retoma cómo desde mucho antes de su establecimiento, existió un interés hacia las comunidades portadoras, sobre todo dentro de los procesos de conservación salvaguardia y definición de sus manifestaciones basados en el principio del acceso a la cultura como un derecho.

De acuerdo con Arizpe, los programas de cultura dentro de la UNESCO, a finales de los años 40 se centraban en la protección del patrimonio monumental y arqueológico aunque también se manifestaba un interés hacia la promoción de las artes 'tradicionales' (Arizpe, 2013: 31-32). La línea de interés seguía centrada en el carácter monumental del patrimonio, representado principalmente por la corriente europea, y el único interés que se mostraba hacia lo no material, tenía que ver con las artes tradicionales, sin embargo, este último solamente se consideraba como un elemento para promover más que para proteger.

El interés hacia la protección de las manifestaciones no materiales del patrimonio, comenzó a desarrollarse alrededor de los años 60 y 70's sobre todo dentro de los gobiernos de países en desarrollo. Sin embargo, este interés fue ambiguo y no llegó a establecerse con la fuerza necesaria terminando por dejarse de lado (Arizpe, 2013: 32).

Con el surgimiento de la Convención de 1972, se contribuyó al fortalecimiento de las culturales e identidades como herramientas de los modelos nacionalistas dejando de lado a las culturas tradicionales (Arizpe, 2013: 33). Dicha Convención

dejó en claro la importancia del patrimonio como medio de interés universal y la necesaria protección para su conservación. Siguió poniéndose énfasis en los monumentos históricos y en los paisajes naturales como testimonios de la historia nacional de los países, dejando de lado las manifestaciones populares.

Para los años 80, las transformaciones dentro de los estudios antropológicos y la concepción de lo cultural, reabrieron el debate en torno a las manifestaciones populares y la necesidad de incluirlas dentro del discurso internacional. Arizpe menciona, que durante este periodo, se desarrolló una evaluación sobre las políticas culturales y la necesidad de verlas como un instrumento que contribuyera a vincular la cultura y el desarrollo (2013: 34).

Los resultados de la evaluación de las políticas públicas se plasmaron en la Conferencia Mundial sobre Política Culturales (MONDIACULT) celebrada en México en 1982 (Arizpe: 2013: 34). Sobre este documento me detendré un poco más por dos motivos: el primero porque, de acuerdo con Arizpe (2013), es donde por primera vez se define el patrimonio no material, es decir el intangible o inmaterial; y en segundo lugar porque es donde se establece la importancia de considerar y reconocer a los portadores y practicantes del patrimonio como los actores principales para el mantenimiento y definición de estas manifestaciones.

La primera conceptualización que rescato, para entender la definición del patrimonio 'no material' establecido en dicha reunión, es la de cultura. En la primera parte del informe en su punto 30 se define a la cultura:

*como los rasgos distintivos y específicos y las modalidades de pensamiento y de vida de toda persona y de toda comunidad. La cultura engloba pues la creación artística y la interpretación, la ejecución, la difusión de las obras de arte, la cultura física, los deportes y los juegos, las actividades al aire libre, así como las modalidades particulares mediante las cuales una sociedad y sus miembros expresan su sentimiento, de belleza y de armonía y su visión del mundo, y sus formas de creación científica y técnica y el dominio de su medio ambiente natural.*

*Un delegado dijo que la cultura es la capacidad del hombre para reflexionar sobre sí mismo. Otro afirmó que es el derecho a definirse como hombre, como persona. Es el conjunto de conocimientos y de valores que no forman parte de ninguna enseñanza específica y que, sin embargo, todos los miembros de una comunidad dominan. Es el procedimiento mediante el cual un pueblo o un grupo percibe a los demás y se percibe a sí mismo (UNESCO, 1982b: 8).*

Lo anterior expresa una conceptualización antropológica de la cultura que incluye a la producción de conocimientos y al uso de la cultura como herramientas para el establecimiento de la identidad de las personas y grupos comunitarios permitiendo que se definan a sí mismos y frente a otros sujetos y comunidades. Este es un punto importante, ya que a lo largo del informe se establece que la cultura debe fomentar la igualdad y dignidad entre las diversas culturas e individuos.

Otro punto importante que abarca la definición anterior es la que se refiere a la enseñanza de conocimientos por medio de 'ninguna enseñanza específica'. Implícitamente se habla de la educación no formal la cual, como se reconoce en este documento, y más claramente en la Convención de 2003, es uno de los métodos por los cuales se ha garantizado la transmisión de conocimiento y la salvaguardia de muchas manifestaciones y conocimientos tradicionales.

En cuanto a la salvaguardia del patrimonio cultural, en su punto 85 se establece que:

*El concepto de patrimonio ha evolucionado considerablemente desde que se celebró la Conferencia de Venecia. Hoy engloba también todos los valores de la cultura viviente y se concede una importancia cada vez mayor a las actividades que pueden mantener vivos los estilos de vida y de expresión que transmiten dichos valores. La atención actualmente se presta a la preservación del patrimonio 'no material' puede considerarse como una de las evoluciones más positivas de este último decenio (UNESCO, 1982b: 14).*



Esta demuestra el interés que los países tenían sobre las manifestaciones de la cultura viva y aunque en aquel momento no se nombró como patrimonio intangible, se reconoció que esta característica hacía referencia a la cultura viva y cambiante. Se concluyó que era necesaria una ampliación del término de patrimonio que abarcará una visión más dinámica del mismo (UNESCO, 1982b: 32).

Las definiciones de cultura y de patrimonio 'no material', expuestas anteriormente, no tienen una distinción clara entre una y otra, salvo que a uno se le agrega el concepto de patrimonio y en el otro se incluyen las actividades culturales como medio de difusión. Este es un tema que ha contribuido a la problemática de distinguir qué o cuáles de los bienes culturales de un grupo o comunidad deben reconocerse como patrimonio.

En cuanto al papel que los grupos e individuos tienen con respecto al patrimonio vivo, en la Parte II del Informe de la Comisión en su punto 12 se establece:

*la necesidad vital que todas las comunidades tienen de poder disponer libremente de su patrimonio, así como de asumir ese patrimonio de manera crítica y con sentido prospectivo, de tal manera que constituyen la fuente de inspiración de la cultura viva (UNESCO, 1982b: 24).*

El reconocimiento de las comunidades sobre el poder de decisión, la responsabilidad y el derecho que tienen dentro de los procesos de preservación de su patrimonio cultural (UNESCO, 1982b: 32) siguió siendo una prioridad a lo largo del desarrollo del concepto de patrimonio inmaterial. Este fue un elemento que marcó la diferencia entre la conservación del patrimonio material, en su mayoría delegado a los Estados, y el 'no material' sustentado en la pervivencia de las culturas que los producen y reproducen.

Durante el mismo año en que esta Reunión se celebró en México, en París se llevó a cabo la reunión del *Comité D'experts gouvernementaux* donde se comenzó a desarrollar el concepto de folklore, ligado también al desarrollo el concepto de

patrimonio inmaterial, y que fue retomado tres años después en el informe de los trabajos del segundo comité de expertos. En este último informe se definió que:

*El folklore (en el sentido lato de la cultura tradicional y popular) es una creación que emana de un grupo y se basa en la tradición, expresada por un grupo o por personas y responde a las expectativas de la comunidad como expresión de la identidad cultural y social de ésta, las normas y los valores se transmiten oralmente, por imitación o de cualquier otra manera. Sus formas comprenden, entre otras, la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, las artesanías, la arquitectura y otras artes (UNESCO, 1985: 4).*

Este concepto de folklore retoma la idea de la identidad cultural ampliándola hacia la identidad social, y su relación con el establecimiento del patrimonio inmaterial definido por y desde las comunidades. A diferencia del concepto de cultura y patrimonio 'no material' establecido en el informe de MONDIACULT, esta conceptualización hace referencia a la transmisión oral de manera directa y deja de lado el tema de la difusión de las actividades culturales, incluido en el informe de 1982.

Esta definición de folklore, como se verá más adelante, no difiere mucho del concepto de patrimonio cultural inmaterial establecido en la Convención de 2003. Sin embargo, el término folklore fue suprimido posteriormente dentro del lenguaje del patrimonio cultural, ya que se convirtió en un concepto que restaba mérito al patrimonio cultural de la gente (Arizpe, 2013: 40).

Durante la misma década de los 80, otro concepto que tiene relación con el de patrimonio inmaterial es el de "cultura tradicional y popular" establecido en 1989 en la *Recomendación sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular*. En dicho acuerdo se definió a la cultura tradicional y popular como parte del patrimonio de la humanidad que incluye un "conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundadas en la tradición, expresadas por un grupo y por individuos, que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto

expresión de su identidad cultural y social”, (UNESCO, 1989: 247), así como un poderoso medio de acercamiento cultural.

Este concepto de cultura tradicional y popular es similar al de folklore establecido en 1982 que incluye el tema de la identidad social y cultural, así como la creación de este patrimonio en respuesta a ciertas necesidades. En cuanto al papel que las comunidades tienen dentro de este, en su apartado D, sobre la *Salvaguardia de la cultura tradicional y popular*, se establece que en lo referente “a la protección de las tradiciones vinculadas a la cultura tradicional y popular y de sus portadores [...] cada pueblo posee derechos sobre su propia cultura” (UNESCO, 1989: 249). Este principio del derecho a la cultura es plasmado, como se vio anteriormente, desde la declaración de MONDIACULT. El reconocimiento de su patrimonio como un derecho lo colocó como un tema de interés igual a cualquier otro derecho humano.

La poca trascendencia de este documento, como de muchas otras recomendaciones, probablemente se debió a que no tuvo carácter vinculante, es decir, que no requirió de obligaciones entre los Estados Parte. “Toda vez que en el documento de Constitución de la UNESCO no se encuentra obligatoriedad de cumplir con estas recomendaciones, debemos concluir que no constituyen un compromiso para los Estados Miembros” (Becerril, 2009: 22) por lo cual los Estados pueden o no generar algún ordenamiento jurídico sobre los conocimientos definidos en dicho acuerdo.

Para la década de los 90's, se dieron diversas discusiones dentro de la UNESCO sobre la falta de manifestaciones de carácter no europeo dentro de la Lista Representativa de Patrimonio Cultural. Esta discusión al igual que las realizadas desde tiempo antes, impulsaron la creación de programas como el de *Tesoros Humanos Vivos* de 1993, propuesto por el gobierno coreano, que se centró en el reconocimiento de los portadores y de sus conocimientos tradicionales. Este programa nació con el recién creado subprograma de Patrimonio Cultural Intangible, que entre otras actividades, contribuyó a la creación de un *Fondo Fiduciario para la*

*Preservación y Promoción del Patrimonio Cultural Intangible* (Arizpe, 2013: 37) y fue muy importante para las discusiones que posteriormente se dieron dentro de la UNESCO para el establecimiento de la Convención de 2003.

Durante esa misma década se dio otra discusión conceptual importante que contribuyó a la definición del patrimonio inmaterial, el de autenticidad. Dicho término era problemático para la inclusión de monumentos como los templos de Nara, los cuales son renovados cada cierto tiempo con las técnicas y materiales tradicionales. La conceptualización de autenticidad impedía la inclusión de estos dentro de la Lista de Patrimonio Mundial, ya que habían sido intervenidos. Por ello, en 1994 se presentó la *Declaración de Nara* donde se desarrolló el concepto de autenticidad. Dentro de dicho documento se especificó que el término de autenticidad sería aplicable a las técnicas y procesos de reconstrucción y transmisión, más que a la parte monumental del patrimonio.

Posteriormente al Documento de Nara, se realizaron diversas acciones y proyectos que ayudaron a desarrollar el concepto de patrimonio inmaterial. Aunque no los mencionaré a detalle, retomaré aquellos que, desde mi perspectiva, y de acuerdo con Arizpe (2013), fueron los que contribuyeron de manera considerable al desarrollo del concepto actual de patrimonio intangible.

En 1995 se publicó el *Informe de Nuestra Diversidad Creativa*, proyecto que tiene sus inicios en 1987 con el Grupo de los 77 y la adopción del Decenio Mundial para el Desarrollo Cultural, por parte de la UNESCO (Arizpe, 2013: 38). Dicho documento puede considerarse como la continuación de lo establecido en el informe de MONDIACULT, sobre el papel de la cultura como un elemento de desarrollo.

Este documento es una recopilación de consultas realizadas en diversas regiones sobre el papel que el desarrollo tiene dentro de las diferentes esferas de la vida, incluyendo la cultura. Como se verá más adelante, esto contribuyó a la ampliación del término de patrimonio inmaterial plasmado en la Convención de 2003.

En dicho informe se resalta la importancia que el patrimonio cultural tiene como potencial económico, sobre todo en el plano del llamado “turismo cultural” donde existe un daño desmedido y un despojo sobre el control y manejo de los recursos. También se hace énfasis en la distancia que se genera entre un bien declarado con valor histórico o cultural y aquellos que resultan de la vida cotidiana. Es por lo anterior que dentro de dicho informe se propone “revaluar lo que actualmente se define como ‘patrimonio’ en los diferentes países y redefinirlo en términos de su uso, protección y mantenimiento“(UNESCO, 1995: 234).

En 2001, se realizó una mesa redonda en Turín, Italia, titulada *Patrimonio cultural intangible, trabajando en las definiciones*. Esta mesa fue resultado de la propuesta establecida en la reunión de 1999 en Washington, organizada por la UNESCO y el Smithsonian Institute. En dicha reunión se propuso una reevaluación del concepto de folklore establecido en la Recomendación de 1989 de la UNESCO, así como un estudio para la implementación de un nuevo marco legal internacional sobre la materia (UNESCO, 2001b: 1).

Aunado a la propuesta de la Reunión de 1999 en Washington se sumaron las recomendaciones de algunas comunidades con respecto a la reevaluación de este patrimonio. Esto provocó que se realizara una encuesta entre los diversos países miembros de la UNESCO donde se identificara el patrimonio inmaterial que se encontraba en su país así como una propuesta para la conceptualización de este término.

Otros puntos que se resaltan en el informe de la Reunión de 2001 en Turín, se encuentra el relacionado con los derechos de propiedad intelectual, patrimonio cultural indígena y conocimiento tradicional (UNESCO, 2001b: 3), los cuales han sido un tema problemático en la actualidad sobre la protección de los conocimientos tradicionales comunitarios en contra del plagio.

Finalmente rescato las consideraciones que señalan la dificultad conceptual y de evaluación de este patrimonio con respecto al significado universal del patrimonio siendo necesaria la necesidad de reconocer las especificidades de estas manifestaciones y la diversidad cultural para salvaguardar las diferentes visiones del patrimonio cultural intangible (UNESCO, 2001b: 5).

Las conceptualizaciones y acuerdos establecidos en esta reunión celebrada en Turín, sirvieron mucho para la realización de la posterior *Reunión de expertos sobre “el Patrimonio Cultural Inmaterial: ámbitos prioritarios para una Convención Internacional”* celebrada en Río de Janeiro en 2002. En esta reunión se tocaron, entre muchos otros, dos temas que influyeron de manera considerable en la Convención de 2003, la definición del tema de la salvaguardia del PCI y el papel de las comunidades en los procesos de salvaguardia y reconocimiento del patrimonio cultural intangible.

En el reporte final de la reunión celebrada en Río de Janeiro, se estableció de manera general que las políticas relacionadas con el PCI son de gran importancia. Se reconoció que este patrimonio está íntimamente ligado a la identidad cultural de las personas y comunidades siendo un elemento que propicia el diálogo intercultural y por lo tanto es un factor importante para la unidad y la comunicación (UNESCO, 2002a).

En esta reunión se retoman los objetivos propuestos en el Plan de Acción de la reunión celebrada en Turín con respecto a la salvaguardia del PCI los cuales se centran en: a) conservación de las creaciones humanas propensas a desaparecer; b) otorgarles un reconocimiento mundial; c) fortalecer la identidad cultural; d) propiciar una cooperación social entre y con los grupos; e) dar continuidad histórica; f) para contribuir a la diversidad creativa de la humanidad; y g) para fomentar el disfrute (UNESCO: 2002a: 8).

Estos lineamientos fueron parte de las propuestas retomadas durante esta reunión para la creación de un instrumento legal a nivel internacional que contribuyera a la salvaguardia del PCI. Todos hacen énfasis en su protección como un medio para evitar su desaparición y cómo estos aspectos de las culturas vivas son necesarias para el mantenimiento de la vida social y cultural de los grupos y personas haciendo necesaria una protección internacional sobre estas manifestaciones.

Como se muestra, se siguieron retomando aspectos que se establecieron desde el documento de MONDIACULT con respecto a la definición de la cultura y la importancia que tiene como un medio para propiciar la paz y fomentar la igualdad entre culturas. Es por ello que este documento fue de gran trascendencia para la conceptualización del patrimonio cultural intangible.

Durante el 2002 se llevaron a cabo diversas reuniones para la creación de una convención internacional sobre el PCI, retomare solamente algunas reuniones y mesas que tuvieron relación con el desarrollo del concepto de patrimonio inmaterial.

En el informe general de la reunión en Río de Janeiro, se menciona que el PCI puede definirse desde dos visiones, la interna y externa. La primera, se dice, es la que pertenece a los grupos o comunidades locales donde se expresa el significado espiritual, simbólico, político y económico de este patrimonio, los cuales son cambiantes y por ello es necesario identificarlos desde el punto de vista interno de estos grupos (UNESCO, 2002a: 9).

La complejidad para implementar un instrumento internacional sobre la materia ha sido un tema recurrente, no solo en esta reunión, sino en muchas otras. Por ello en este informe se establece que la definición de términos como salvaguardia, cultura tradicional y conocimiento tradicional, todos relacionados con el PCI, son definiciones que funcionan en el contexto de las instituciones encargadas de la formulación de políticas y proyectos de salvaguardia. Sin embargo, también se aclara que estas son dependientes del diálogo con las personas quienes identifican

y especifican los límites de las prácticas y los conocimientos que definen este patrimonio (UNESCO: 2002a; 14).

La importancia de incluir a las comunidades y grupos que crean, recrean y transmiten este patrimonio ha sido uno de los grandes alcances que ha tenido esta nueva dimensión del patrimonio cultural. Sin embargo, al igual que se expresa en este informe, la complejidad de este patrimonio vivo ha ocasionado que no puedan establecerse criterios de selección a nivel internacional debido a que responden a contextos específicos.

En el reporte final de esta reunión, se propuso la creación de un glosario de términos y nociones sobre el PCI para uso de expertos durante los procesos previos al establecimiento de la Convención de 2003. Dicha propuesta fue retomada en la *Reunión Internacional de Expertos de la UNESCO* celebrada en París Francia, en junio de 2002 donde se construyó el *Glossary Intangible Cultural Heritage*.

Entre los conceptos establecidos en el *Glossary Intangible Cultural Heritage*, retomaré los de Patrimonio Cultural Intangible, conservación y salvaguardia. El primero definido como:

*las prácticas y representaciones —junto con los conocimientos necesarios, habilidades, instrumentos, objetos, artefactos y lugares. Que son reconocidos por las comunidades e individuos, y son consistentes con los principios universales de los derechos humanos, equidad, sustentabilidad, y respeto mutuo entre comunidades culturales. Este patrimonio es recreado constantemente por las comunidades en respuesta a su entorno y su contexto histórico, y propicia un sentido de continuidad e identidad, promoviendo así la diversidad cultural y la creatividad<sup>18</sup> (UNESCO, 2002b: 3).*

Aquí se retoman algunos temas fundamentales del PCI, sobre todo los que tienen que ver con su innegable relación con la construcción y definición de la identidad

---

<sup>18</sup> Traducción propia.



cultural de los individuos y grupos. También se menciona la importancia de las comunidades portadoras e individuos en el reconocimiento de este patrimonio, la importancia de este patrimonio como un elemento que propicia la igualdad y el respeto entre culturas y su carácter dinámico.

Finalmente en cuanto a los conceptos de conservación y salvaguardia se define que el primero no es aplicable para los aspectos del patrimonio cultural intangible, por lo que se propone el uso del término de salvaguardia el cual se define como:

*Las medidas adoptadas para asegurar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial. Entre estas medidas se incluyen la identificación, documentación, [protección,] promoción, revitalización y transmisión de aspectos relacionados con este patrimonio<sup>19</sup> (UNESCO, 2002b: 6).*

El último informe que retomo de las reuniones realizadas durante el 2002 es la *Mesa Redonda sobre el Patrimonio Inmaterial y la Diversidad Cultural* celebrada en Estambul en septiembre de ese año. Durante esta reunión se reafirmó la idea de que el patrimonio cultural intangible está íntimamente ligado con la identidad cultural. Se establece que este patrimonio constituye un conjunto vivo que contribuye a la conservación y recreación de prácticas, saberes y representaciones relacionadas con las formas en que los individuos representan y conciben el entorno que los rodea. Y finalmente, en cuanto al papel de las comunidades y actores participantes de este patrimonio, se define que su salvaguardia, transmisión e intervención, radica en la voluntad que los portadores de ese patrimonio tienen sobre él (UNESCO, 2002c).

Tras varias reuniones para el desarrollo del ante-proyecto del diseño de la Convención y la realización de reuniones sobre diversos temas relacionados con el PCI, la diversidad cultural y algunas manifestaciones de este patrimonio, en 2003

---

<sup>19</sup> Traducción propia.

se emite la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* definiendo al patrimonio cultural intangible de la siguiente manera:

*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 (Convención, 2003).*

La Convención precisa que este aspecto del patrimonio forma parte del crisol de la diversidad cultural y a su vez es un elemento que ayuda al desarrollo sostenible. Se reconoce la interdependencia que tiene con el aspecto material y natural del patrimonio, así como el papel que los portadores tienen sobre el reconocimiento y protección de su patrimonio.

Esta definición retoma todos los elementos establecidos en los documentos anteriormente descritos: la cultura como un recurso para propiciar la igualdad y reforzar la identidad cultural, su papel dentro del desarrollo sostenible y las nociones de salvaguardia, retomados en las posteriores reuniones y mesas desarrolladas en 2002.

La definición del PCI dentro del marco normativo de la UNESCO ha expresado la complejidad de su definición, la importancia de considerar el contexto en que se desarrolla, la necesaria reformulación de la noción misma de patrimonio y la importancia que tienen los individuos y grupos dentro de los procesos de apropiación, mantenimiento y recreación no solo de las identidades sino de los estilos de vida alrededor del mundo.

Hacer este recorrido por las diferentes mesas, reuniones, recomendaciones y convenciones establecidas desde la UNESCO, permite entender la complejidad que representa la definición de este patrimonio, su necesaria contextualización y las problemáticas que ha tenido dentro de los marcos legales de los Estados en los que se ha ratificado.

## **2.4 El patrimonio cultural intangible en la legislación mexicana**

Los tratados de carácter internacional, como expone Becerril Miró, son instrumentos que se posicionan entre los más altos dentro de la estructura legal de cualquier país, y terminan convirtiéndose en compromisos que las naciones que las ratifican adoptan (2009: 15).

Las Convenciones emitidas desde la UNESCO se encuentran dentro de estos tratados internacionales a los que Becerril (2009) hace referencia. Las Convenciones tienen una serie de derechos y obligaciones que los Estados Parte que las ratifican deben cumplir, las cuales se plasman en las Directrices Operativas donde se exponen algunos elementos que los Estados Partes deben considerar en el diseño e implementación de leyes y proyectos relacionados con el PCI, su salvaguardia, difusión, investigación, etc.

Para el caso de las *Directrices Operativas para la aplicación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, recupero la última versión corregida en 2018 de la que rescato los elementos que se refieren a la participación comunitaria y el diseño de políticas públicas.

En las *Directrices Operativas* se pone énfasis en la necesidad del trabajo interinstitucional considerando siempre a las comunidades, grupos e individuos con el fin de establecer una cooperación funcional y complementaria que permita y promueva la creación, mantenimiento y transmisión del PCI. También enfatiza que debe considerarse que la información generada alrededor de estas

manifestaciones debe ser de libre acceso, sobre todo para las comunidades que involucra (UNESCO, 2018).

Para la realización de este trabajo coordinado se sugiere la creación de un organismo consultivo, o mecanismos, que contribuyan a las siguientes actividades: identificación y registro de los elementos del PCI; creación de inventarios, programas, proyectos y actividades; preparación de expedientes de candidaturas para ser incluidos a la Lista Representativa; y la exclusión de un elemento del PCI de una lista o su traspaso a otra (UNESCO, 2018: 17).

En cuanto al tema de las políticas públicas, se declara que los Estados Partes deben “promover políticas en favor de un reconocimiento oficial de los depositarios y practicantes del patrimonio cultural inmaterial” (UNESCO, 2018: 21) asegurando en todo momento la protección de sus derechos.

Todas las recomendaciones anteriores resaltan la importancia del trabajo coordinado entre las instituciones, grupos, comunidades e individuos, y otros sectores no gubernamentales, como asociaciones civiles o institutos de investigación, para la creación e implementación de proyectos que permitan generar un modelo de salvaguardia lo más integral alrededor de las manifestaciones del PCI. Sin embargo, siguen siendo acciones que deben surgir desde el Estado, representado por sus gobiernos e instituciones.

De acuerdo con lo establecido dentro de la *Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos*, en su artículo 89, la capacidad de celebrar acuerdos y tratados internacionales se delega al Presidente de la República, sin embargo, en su artículo 76, sobre las obligaciones de la Suprema Corte de Justicia, se aclara que este último es el que tiene la capacidad para aprobar los tratados internacionales y convenciones diplomáticas suscritos por el Ejecutivo Federal.

En relación con el lugar que ocupan los tratados internacionales dentro del marco legal mexicano, en su Artículo 133 se declara que:

*Esta Constitución, las leyes del Congreso de la Unión que emanen de ella y todos los tratados que estén de acuerdo con la misma, celebrados y que se celebren por el Presidente de la República, con aprobación del Senado, serán la Ley Suprema de toda la Unión. Los jueces de cada entidad federativa se arreglarán a dicha Constitución, leyes y tratados, a pesar de las disposiciones en contrario que pueda haber en las Constituciones o leyes de las entidades federativas (CPELySO, 2016: 400).*

Lo anterior refleja que tanto la Constitución, como las leyes del Congreso de la Unión y los tratados internacionales se encuentran en un mismo nivel dejando en segundo plano las leyes de cada una de las entidades federativas, las cuales deben adecuarse a lo establecido en los acuerdos y tratados internacionales adoptados por México, pero no se especifica la manera en que esto se debe hacer ni la forma en que los tratados cubren los vacíos legales.

El modo en que se puede conocer el discurso que los Estados retoman con respecto al patrimonio cultural, es por medio de sus instituciones, la creación e implementación de proyectos y su marco normativo. En el caso de México lo que a continuación se presenta es un análisis de las instituciones culturales a nivel nacional, los marcos normativos por los cuales se rigen, los Planes Nacionales de Desarrollo y los sectoriales, sobre todo los relacionados con el patrimonio cultural, así como las políticas públicas relacionadas con la cocina tradicional.

En primera instancia retomo el *Plan Nacional de Desarrollo (PND)* del sexenio 2013-2018, que es el periodo en que se desarrolla esta investigación y sobre todo porque, como se menciona más adelante, fue donde la cocina tradicional tuvo un papel importante dentro de la política pública nacional como resultado de su inclusión en la Lista Representativa de la UNESCO en 2010.

Dentro del *Plan Nacional de Desarrollo (PND)* presentado por la administración del presidente Enrique Peña Nieto, se coloca a la cultura como una herramienta diplomática para promover la imagen de México en el exterior y con ello incentivar la inversión extranjera. Además, se plantean estrategias que contribuyan a la difusión de actividades culturales más allá de la creación de acciones para el desarrollo cultural de los individuos (PND, 2013-2018: 126).

En cuanto al patrimonio cultural, se pone énfasis en el patrimonio histórico, el arqueológico y natural, y el desarrollo de acciones de activación turística, investigación y rescate. Por otra parte, se declara que deben reconocerse las diversas culturas indígenas vivas que forman parte esencial de la identidad y cultura nacionales, contribuyendo a su protección, valoración y difusión (PND, 2013-2018: 126). Estas son las únicas líneas que se plantean con respecto al patrimonio vivo.

Posteriormente, dentro del *Programa Especial de Cultura y Arte (PECA) 2014-2018* se especifican las acciones de creación de inventarios, registro y catalogación de bienes muebles e inmuebles, así como el documental, y el fortalecimiento de acciones de protección técnica (PECA, 2014-2018: 55). En general son acciones dedicadas al tema de los patrimonios monumentales, arqueológicos, artísticos y documentales planteados desde el *Plan Nacional de Desarrollo*, aunque sí se menciona la intención de alentar la participación de todos los gobiernos y sectores sociales en la defensa y cuidado del patrimonio.

Otro de los aspectos que se retoma dentro del *PND*, y que está planteado en las *Directrices Operativas de la Convención de 2003*, es el que se refiere a la implementación de nuevas tecnologías dentro del estudio y salvaguardia del PCI por medio de la creación de una política nacional de digitalización, preservación digital y accesibilidad del patrimonio cultural mexicano junto con el impulso para la creación de aplicaciones y desarrollos tecnológicos basados en la digitalización, presentación y comunicación del patrimonio y las artes (PND, 2013-2018: 127).

En cuanto al tema del patrimonio cultural se sigue manejando, en gran parte, el discurso del carácter material del patrimonio para el cual se establecen acciones de conservación, difusión, restauración, rehabilitación, mantenimiento, identificación y registro buscando promover la participación social dentro de estas acciones. Por su parte en cuanto al patrimonio intangible se menciona la necesidad de actualizar los inventarios, registrar, catalogar y salvaguardar estos bienes por medio de la capacitación del personal adecuado para su detección y documentación (PECA, 2014-2018: 67).

Finalmente en el glosario incluido en el programa sectorial *PECA*, se define al patrimonio cultural como:

*Bienes que forjan una identidad colectiva, a partir de la relación del objeto, con integrantes de una comunidad, de una región o de un país. Ponderan las expresiones distintivas, ya sean de carácter material o inmaterial, los cuales son heredados, adquiridos o apropiados. Estas manifestaciones culturales permiten la identificación y pertenencia a una comunidad determinada (PECA, 2014-2018: 89).*

Dentro del *PND* y el *PECA* no se hace mención hacia algún elemento incluido en la *Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial*, como es el caso de la cocina tradicional mexicana. Lo expuesto en párrafos anteriores, refleja que el discurso en torno al patrimonio material es el que se sigue retomando dentro de la política cultural en México y sobre todo, la consideración solamente un aspecto del fenómeno cultura, el de las actividades culturales, y la necesaria promoción de actividades de difusión y consumo cultural.

La mayoría de las manifestaciones relacionadas con el patrimonio intangible siguen considerándose dentro del tema de las culturas populares, indígenas, urbanas y comunitarias. De ahí que para este sector, como se establece en el *PECA*, las tareas de contribuir al desarrollo integral de la diversidad cultural se enfocan en el fortalecimiento de los saberes y expresiones culturales y artísticas de los pueblos indígenas (2014-2018: 67).

La protección legal en torno al PCI en México se ha visto limitada, a diferencia del patrimonio material. En México su protección legal se limita a diversos aspectos que se encuentran dispersos en diferentes leyes nacionales, como la *Ley General de Derechos Lingüísticos de los Pueblos Indígenas (2003)* o la *Ley de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos indígenas (2003)*.

La *Ley General de Derechos Lingüísticos de los Pueblos Indígenas (2003)* considera que las lenguas indígenas son parte del patrimonio cultural y lingüístico nacional por lo que reconoce la necesidad de su protección por medio de una serie de estrategias que garanticen su pervivencia y desarrollo dentro del territorio mexicano.

Por obvias razones esta ley se limita a la protección y difusión de las lenguas indígenas y no abarca algún otro aspecto del patrimonio intangible. Por su parte en la *Ley de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos indígenas (2003)*, se plasman los lineamientos y las acciones para el desarrollo de los pueblos indígenas implementados por la, ya desaparecida, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Esta ley se centra en la implementación de acciones para contribuir y garantizar el desarrollo de los pueblos indígenas por medio de programas, proyectos, estrategias y acciones públicas, y no se tocan temas relacionados con el patrimonio de las comunidades indígenas. Lo que sí abarca son temas con respecto a la organización comunitaria, la importancia y pervivencia de los usos y costumbres, la libre determinación y autonomía de los pueblos y comunidades indígenas, siempre en el marco de la constitución. También hace alusión a la creación de mecanismos de consulta indígena sobre temas relacionados con la formulación, ejecución y evaluación de programas y acciones que el gobierno realice (LCNDPI, 2003).

Por otro lado, dentro del *Programa Especial de Cultura y Arte 2014-2018*, se declara que la institución rectora de las políticas públicas en materia cultural, y del



patrimonio cultural, es el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Sin embargo, en 2015 se presentó la iniciativa para crear la Secretaría de Cultura la cual asumió las atribuciones en materia cultural.

Esta nueva institución, establecida en 2017, fue acompañada por la *Ley General de Cultura y Derechos Culturales*. Dicha ley hace énfasis en primer lugar a la necesidad de promover, respetar, difundir e investigar la cultura en todas sus manifestaciones y expresiones mediante el trabajo conjunto del sector social y privado; y en segundo lugar, declara el pleno reconocimiento de los derechos culturales.

Las disposiciones emitidas en esta ley son de carácter público y de observancia general en todo el territorio mexicano por ser una ley de carácter nacional, por lo tanto, todas las definiciones vertidas en este documento son reflejo de lo que el Estado define como patrimonio y cultura.

En su artículo 3° define que:

*Las manifestaciones culturales a que se refiere esta Ley son los elementos materiales e inmateriales pretéritos y actuales, inherentes a la historia, arte, tradiciones, prácticas y conocimientos que identifican a grupos, pueblos y comunidades que integran la nación, elementos que las personas, de manera individual o colectiva, reconocen como propios por el valor y significado que les aporta en términos de su identidad, formación, integridad y dignidad cultural, y las que se tienen el pleno derecho de acceder, participar, practicar y disfrutar de manera activa y creativa (LGDDC, 2017).*

Esta definición rescata el aspecto material e inmaterial de la cultura, lo cual ha sido de suma importancia debido a que ninguna otra ley, de las hasta ahora presentadas, ha conjuntado ambas expresiones.

Por su parte la identificación de estas manifestaciones por parte de los grupos, pueblos y comunidades marca también un antes y un después. Considerar la

capacidad de estos grupos para reconocer el valor y significado que dichos elementos dentro de su identidad cultural da pie a que se les incluya dentro de cualquier proceso que involucre su patrimonio.

Finalmente en esta ley se reconoce que existe un patrimonio que está vivo y que es creado y recreado en el panorama actual por lo que necesita ser atendido. Por ello establece que todas las acciones, emitidas desde los diferentes niveles de gobierno:

*desarrollarán acciones para investigar, conservar, proteger, fomentar, enriquecer y difundir el patrimonio cultural inmaterial, favoreciendo la dignificación y respeto de las manifestaciones de las culturas originarias, mediante su investigación, difusión, estudio y conocimiento (LGDCD, 2017).*

Dentro del *Reglamento interno de la Secretaría de Cultura (2016)*, se establece que este trabajo interinstitucional debe realizarse con apoyo de algunas unidades administrativas y órganos administrativos, los cuales se regirán por medio de sus propios instrumentos jurídicos establecidos al momento de su creación (RISC, 2016: 17).

Entre las unidades y órganos administrativos mencionados en este reglamento rescato dos, la Dirección de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas (DGCPlyU) y el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) por ser las dos instituciones, que desde mi perspectiva, han tenido mayor relación con el patrimonio cultural tanto material como inmaterial.

En primer lugar, el Instituto Nacional de Antropología (INAH) es una institución nacional que tiene entre sus objetivos principales la investigación, conservación y difusión del patrimonio cultural de México. Dicha Institución se centra en el carácter monumental del patrimonio, representado por el histórico, arqueológico, paleontológico y subacuático. Sin embargo, en su Ley Orgánica, artículo 2º punto X se establece:

*Investigar, identificar, recuperar y proteger las tradiciones, las historias orales y los usos, como herencia viva de la capacidad creadora y de la sensibilidad de todos los pueblos y grupos sociales del país (LOINAH, 1998).*

De lo anterior se puede deducir que el INAH ha tenido una gran participación en el desarrollo de las investigaciones y normativas en torno al patrimonio cultural, tanto material como inmaterial.

En cuanto a la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas (DGCPIU) esta ha tenido mayor participación en el desarrollo del carácter inmaterial del patrimonio. Muestra de ello ha sido su participación en la encuesta realizada para la *Mesa de Patrimonio Cultural Intangible, trabajando en las definiciones* en Turín, Italia en 2001 donde definió al PCI de la siguiente manera:

*El patrimonio cultural no consiste tan sólo en la suma de obras artísticas, objetos históricos y monumentos, ni tiene exclusivamente un carácter material, tangible, sino que en él tiene un lugar igualmente importante la creatividad de las colectividades, los valores, los conocimientos, los instrumentos y las creaciones que toman cuerpo en las tradiciones, las festividades, el habla, la habitación, la vida social y la cotidiana. No puede haber, tampoco, una cultura nacional sin tomar en cuenta el patrimonio cultural real de una nación, es decir la suma de los patrimonios de todas y cada una de sus comunidades, poblaciones y grupos sociales, patrimonio en donde sobresale la cultura popular. El concepto de cultura popular obedece a una realidad presente en la vida de los pueblos, en donde se da cabida no sólo a la tradición oral, las artesanías, la música, la danza y las tradiciones, sino también a las prácticas comunitarias en campos como la organización social, la medicina tradicional, la memoria histórica, la ecología y los medios y espacios de comunicación alternativa, entre otros. Comprende también las distintas esferas sociales en las que la cultura popular se crea y se recrea: las comunidades indígenas, las poblaciones rurales y los núcleos urbanos. Es decir, los ámbitos en los que la cultura popular se expresa en forma de culturas étnicas, campesinas, regionales y urbano populares, y se genera como resultado de una intensa dialéctica entre tradición y renovación que da lugar a formas inéditas y de vitalidad*

*sorprendente de creación cultural, artística y de diferentes estilos de vida (UNESCO, 2001a: 6).*

Esta conceptualización lo define como parte de la cultura popular donde se incluyen, entre muchos aspectos, la importancia de las costumbres y tradiciones refiriéndose a los esquemas de convivencia social, relaciones y representaciones comunitarias, y valores culturales y sociales. Además, hace referencia a las festividades como un elemento de creatividad, creación y conocimiento. Finalmente se refiere a la consideración del patrimonio nacional basado en la suma de los patrimonios de todas las comunidades y grupos que conforman el país.

Este concepto de cultura popular incluye no solamente a las comunidades indígenas, sino también a poblaciones rurales y núcleos urbanos lo cual amplía la visión de este patrimonio, ya que no lo coloca como sinónimo de lo indígena.

Esta institución cuenta con un programa dedicado al PCI, el Programa de Patrimonio Cultural Inmaterial y Diversidad Cultural. Este programa tiene como objetivos el diseño y coordinación de estrategias para contribuir a la salvaguardia y la promoción de las expresiones culturales de los pueblos indígenas, las culturas populares y urbanas, fortaleciendo así la diversidad cultural de México a la vez que contribuye al desarrollo sustentable (DGCPlyU, 2017).

Por lo anterior puedo inferir que dentro del discurso nacional en torno al patrimonio cultural intangible, más que definirse qué es, se recurren a elementos que son parte de ese patrimonio y la forma en que estos elementos pueden contribuir al desarrollo económico y el consumo cultural.

Los programas nacionales emitidos desde el Poder Ejecutivo, adaptaron la cultura y el patrimonio cultural a los principales lineamientos de su gobierno que son el uso de estos como recursos económicos, elementos diplomáticos y como sinónimo de derrama económica. Difícilmente dentro de todo este proceso se rescata la importancia de la participación comunitaria dentro de los procesos de identificación

e implementación de proyectos para su salvaguardia, punto importante que sí se encuentra dentro del discurso planteado desde la UNESCO.

#### **2.4.1 El estado de Oaxaca**

Como menciona Becerril Miró (2009) en el caso mexicano, muchos de los estados de la República han establecido grandes avances en materia de cultura, sin embargo, con respecto al patrimonio cultural no ha sido de la misma manera. Debe reconocerse que, pese al poco avance que se ha tenido en la materia, el hecho de que exista un reconocimiento hacia el patrimonio cultural en las legislaciones estatales genera un espacio de cooperación con los demás niveles de gobierno. Esto de alguna forma ha permitido la generación de modelos de protección, rescate y salvaguardia más completos.

En lo que respecta a esta investigación el estado que interesa estudiar es el de Oaxaca. A continuación se presentan algunas leyes que incluyen, entre sus temas, acciones dedicadas a la protección, difusión, conservación, salvaguardia y promoción del patrimonio cultural, sin embargo, me centraré en las que se refieren al patrimonio inmaterial y el papel de la participación comunitaria.

Los dos instrumentos legales que retomó para este análisis son la *Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca (2016a)* y *Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca (2016b)*.

Dentro de la Constitución estatal más que hablarse del tema del patrimonio cultural inmaterial o la cultura en específico, retomo el artículo 16°, párrafo 2, que se refiere a la participación comunitaria y el reconocimiento de los sistemas de organización comunitarios, los cuales han contribuido al mantenimiento de las manifestaciones del PCI. En este artículo se define que:

*El Estado reconoce a las comunidades indígenas que lo conforman, a sus reagrupamientos étnicos, lingüísticos o culturales. La ley reglamentaria protegerá a las comunidades afromexicanas y a los indígenas pertenecientes a cualquier otro pueblo procedente de otros Estados de la República y que por cualquier circunstancia, residan dentro del territorio del Estado de Oaxaca. Asimismo el Estado reconoce a los pueblos y comunidades indígenas, sus formas de organización social, política y de gobierno, sus sistemas normativos internos, la jurisdicción que tendrán en sus territorio, el acceso a los recursos naturales de sus tierras y territorios, su participación en el quehacer educativo y en los planes y programas de desarrollo, sus formas de expresión religiosa y artística, la protección de las mismas y de su acervo cultural y en general para todos los elementos que configuran su identidad. Por tanto, la ley reglamentaria establecerá las normas, medidas y procedimientos que aseguren la protección y respeto de dichos derechos sociales, los cuales serán ejercidos directamente por las autoridades de los pueblos y comunidades indígenas o por quienes legalmente los representen (CPELySO, 2016a).*

De acuerdo con el párrafo anteriormente citado, toda comunidad reconocida como parte del Estado será resguardada, respetada y reconocida con pleno derecho sobre aquellos elementos que considera parte de su identidad, incluidos los aspectos culturales, por lo que formaran parte de todo proyecto y medida encaminada a su manejo. Manifestación que refuerza lo reconocido en la Convención de 2003 donde se establece el pleno derecho de la participación comunitaria en la protección y salvaguardia de los bienes culturales reconocidos como parte de su identidad.

Por su parte, la definición de lo que el estado considera como patrimonio cultural, se establece en la *Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca*. En su Capítulo Segundo, *De la Salvaguardia del Patrimonio Cultural*, artículo 15° declara que:

*Se entiende por patrimonio cultural tangible o material, el constituido por los bienes muebles e inmuebles, tanto públicos como privados, localidades, conjuntos*

*poblacionales, sus territorios y bellezas naturales, centros históricos, conjuntos urbanos y rurales, así como los bienes que por su valor antropológico, arquitectónico, histórico, artístico, técnico, etnográfico, científico, cosmogónico o tradicional, tengan relevancia para los habitantes del Estado, representativos de una época o sea conveniente su conservación para la posteridad, y por su patrimonio cultural intangible o inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos, reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural (LDCEO, 2016b: 7).*

Lo anterior rescata la importancia de la participación comunitaria dentro de los procesos de definición y salvaguardia de su patrimonio inmaterial lo cual va de la mano con el respeto y reconocimiento de las diversas formas de organización comunitaria, establecidos en la Constitución estatal.

Los puntos anteriormente expuestos, sirvieron para entender la manera en que la realización de la cocina festiva en San Juan Teíta, se relacionaba con los sistemas de organización comunitaria y la manera en que estos han contribuido a su definición y mantenimiento.

Finalmente, es necesario aclarar que dentro de esta legislación estatal, no se hace mención directa a la cocina tradicional, a excepción de su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial del estado plasmado en su Decreto Número 56 con fecha del 26 de enero de 2008. Si bien no existe un documento que describa qué entiende el estado por cocina tradicional oaxaqueña el reconocimiento de este como parte del patrimonio estatal es un paso importante que abre la ventana de oportunidades para trabajar sobre él.

## **2.5 Conceptualizaciones de la cocina tradicional**

Cocina, comida y alimentación son conceptos que están interrelacionados en el complejo que conforma el sistema alimentario. Por un lado se habla de una

conducta alimentaria que se basa en la relación de un intercambio biológico-energético del individuo con los alimentos (Cruz en Álvarez, 2002: 13); por el otro de una cultura alimentaria, que tiene como objetivo la creación de modelos que transcurren en las diferentes etapas: desde la producción de la materia prima (agricultura y ganadería) hasta su transformación en alimento y su almacenamiento (Garrido, 2013); y por último de un fenómeno que va más allá de un intercambio o un proceso de transformación, que es el de la alimentación como un fenómeno “social, psicológico, económico, simbólico, religioso, cultural en definitiva, en el más amplio sentido del término” (Contreras, 2002: 10).

El desarrollo del carácter sociocultural en la alimentación ha permitido hablar del acto de comer como algo más allá de una mera acción. Ahora se entiende como un hecho social complejo que incluye procesos de producción y consumo con una carga tanto material como simbólica desarrollados por medio de los procesos sociales y culturales que la sustentan, ayudando a forjar una identidad colectiva que se transforma en relaciones sociales y de poder (Álvarez, 2002).

El carácter simbólico que se encuentra en la alimentación, de acuerdo con Álvarez (2002), se plasma en algo físico, como un trozo de carne asada, convirtiéndose en un elemento de valor semántico dado por un grupo social determinado que le confiere un valor o valores de acuerdo a los marcos de su cultura.

Como Mary Douglas, Marvin Harris y Levi-Strauss afirman, la comida transmite mensajes con significados. Estos se encargan de satisfacer la parte intelectual, más que la necesidad biológica, y se convierten en códigos que expresan las relaciones sociales subyacentes del propio acto de alimentarse. Mary Douglas afirma que “el mensaje que se codifica podrá encontrarse en el sistema de relaciones sociales que [la comida] expresa” (1999 en Tobin 2002:40), es por ello que “no hay ningún alimento que tenga su significado derivado exclusivamente de sus características intrínsecas, sino que dicho significado depende de las asociaciones culturales que la sociedad le atribuye” (Contreras, 2002: 12).



De acuerdo con Goody, Farb y Armelagos (en Contreras, 2002) el sistema culinario como sistema cultural se compone de:

1. Un **sector técnico-económico-ambiental** que se refiere al modo, según el cual, el sistema cultural se adapta a su hábitat y extrae, transforma y distribuye el alimento y las demás formas de energía.

La integración de recursos silvestres a la cadena alimentaria, pone a la cocina como un proceso civilizatorio por el cual se modifican y manipulan cada uno de estos recursos, de acuerdo a códigos socioculturales establecidos en comunidad. Se podría decir también que la cocina funciona como una especie de mediador entre el medio natural y el entorno sociocultural (Garine, 2002).

2. Una **estructura social**, que permite describir cómo se mantienen relaciones armoniosas entre los individuos pertenecientes al grupo del cual obtienen su energía y que, asimismo se transmite a la generación siguiente.

Lo anterior se refleja en el establecimiento de códigos socialmente necesarios para las relaciones entre individuos y su posible transmisión, como los llamados “hábitos alimentarios” que no son otra cosa que medios por los cuales, de acuerdo a presiones sociales y culturales, se selecciona, consume y utilizan los alimentos disponibles. (Mead y Guthe en Garine 2002)

3. Y la **ideología**, que nos proporciona el modo mediante el cual los miembros del grupo social considerado perciben el mundo, su adaptación técnico-ambiental y su estructura social.

González Turino (en Álvarez 2002) habla de dos momentos cruciales dentro de la cocina: el primero se refiere a la asimilación culinaria y cultural que se da a los

nuevos elementos; y el segundo a la interpretación de las elaboraciones tradicionales a través de su descontextualización.

El carácter dinámico de las cocinas ocasiona un intercambio de elementos que permiten su transformación y recreación en diferentes instantes y momentos. Entendiéndose en palabras de Meléndez y Cañes de la Fuente (2009), como un grupo de asociaciones culturales establecidas diferenciadas y diferenciadoras que nos proporcionan información sobre los contextos tanto sociales como culturales, económicos, etc., sobre un grupo y los individuos. Es decir, nos da un panorama general de las transformaciones y adaptaciones que ha sufrido cierto grupo cultural.

La cocina nos proporciona características de la identidad de un grupo y de las relaciones y códigos que generan para el desarrollo de su cultura. De acuerdo a la concepción Yanki que describe Jeff Tobin (2002), consumir los alimentos de otro grupo significa poder convertirse en lo que sea por el hecho de consumirlos. Ello implica que al contacto con otras cocinas podamos definir nuestra identidad culinaria, a la vez que la diferenciamos del resto, lo que Contreras (2013) llamaría la existencia de una plena conciencia de etnicidad.

De acuerdo con Meléndez y Cañes de la Fuente (2009) la cocina tradicional es el medio por el cual podemos conocer las características de un grupo social y a su vez las transformaciones y adaptaciones que estas han sufrido, pues finalmente son muestra del proceso de transformación de diversos grupos culturales. En ella:

*se concentran aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidos y transmitidos de generación en generación (Meléndez y Cañes de la Fuente, 2009: 186).*

Meléndez y Cañes de la Fuente (2009) al igual que Mintz (2003), afirman que la primera instancia de reconocimiento es la cocina local-regional seguida de la

nacional y en algunos casos de manera internacional. Para ellos la cocina regional es un elemento de identidad y una fuente económica que propicia la producción y generación de insumos necesarios para el abastecimiento de la vida en comunidad.

La importancia de la cocina como factor de cohesión social, parte de la identidad y un estilo de vida que se transmite de generación a generación, lo convierte en parte del patrimonio cultural de cada grupo e individuo perteneciente al mismo. Sin embargo, la parte fundamental de ser un bien que no necesariamente es material, radica en el cúmulo de conocimientos que transmite, por medio de la oralidad. Meléndez y Cañes de la Fuente, lo describen como un:

*patrimonio intangible u oral [que] se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración. Por ello en torno a las cocinas, históricamente se han organizado las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, los sistemas de abasto y comercialización de alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlo, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa. Es decir que los alimentos forman parte fundamental de las economías regionales y locales y su conservación, preservación y aprecio posibilitan estimular su potencial e impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar (Meléndez y Cañes de la Fuente, 2009: 187).*

Uno de los aspectos que ha permitido el desarrollo de las cocinas tradicionales es su capacidad de adaptación. El aspecto tradicional que tiene no se contrapone a la innovación que en ella se desarrolla y se presenta en los comportamientos alimentarios. En este punto concuerdo con Meléndez y Cañes de la Fuente (2009) cuando afirman que las cocinas tradicionales nos permiten comprender sus transformaciones a lo largo del tiempo.

## **2.6 Gastronomía y sus definiciones**

El uso del término gastronomía para referirse al fenómeno de la cocina tradicional mexicana, sobre todo a nivel institucional, ha generado diversos debates sobre la pertinencia de dicho término debido a sus contradicciones teóricas. Sobre el tema investigadores como Albert Moncusí y Beatriz Santamarina (2008) describen que:

*el concepto moderno de gastronomía tiene su raíz en la producción de textos especializados en la preparación de alimentos y, sobre todo, en una distinción de prácticas y conocimientos de unas élites culturales que se erigían en principales legitimadoras de lo que se denominaría <<cocinas>>[...]. La gastronomía se configura, desde entonces, a partir de cierta comida (disponible, variada y abundante), cierto tipo de sujetos (productores experimentados —chefs— y consumidores entendidos y mínimamente acaudalados), ciertos lugares especializados (restaurantes) y de un conjunto de actitudes e ideas (tradicción culinaria) (2008: 135).*

De acuerdo a esta definición, la gastronomía surge como parte del alta cocina o cocina de élite, especializada y estética, que se caracteriza por ser un sistema de legitimación definido por las elites culinarias. Visto de este modo, la gastronomía, funciona como una herramienta que permite ejercer el poder a aquellos que tienen acceso a ella sobre quienes no la tienen.

Hablar de gastronomía como concepto es remontarse a la definición más clásica propuesta por Brillat-Savarin (en Álvarez 2002). Este lo define como una herramienta, que tiene como fundamento, un conocimiento razonado por parte del hombre sobre todo lo que tiene relación con él y su alimentación haciendo del acto de comer algo más disfrutable por medio del gusto.

Investigadores, promotores y defensores de la cocina mexicana, como José N. Iturriaga (2015), sugieren una conceptualización alejada de la llamada “cocina de élite”. Para Iturriaga la gastronomía es una manifestación cultural importante que

engloba mucho más, debe entenderse como un complejo de expresiones culinarias que expresa a las diversas regiones y estratos sociales, en donde destaca sobre todo la cocina indígena.

Guadalupe Pérez San Vicente, gran investigadora y promotora de la cocina mexicana, definió a la gastronomía como el arte de convertir en gozo la alimentación. Sin embargo, para ella el paso para considerar una cocina como gastronomía requiere de todo un proceso de construcción. Toda cocina que se considere parte de la gastronomía, nos dice, debe tener una panadería, bizcochería, pastelería, repostería y conservería, además de sus propias bebidas (1999). Por otro lado establece que toda cocina debe tener como características principales:

- a) Haber nacido en territorio propio
- b) Haber creado sus utensilios
- c) Producir sus insumos y materiales
- d) Inventar sus propias técnicas y modos de cocinar
- e) Abarcar toda la gama de sabores
- f) Contener los géneros de la totalidad de los pasos de una comida (desde caldos, sopas, postres, etc.)
- g) Contar con el establecimiento de protocolos de consumo
- h) Con un gusto establecido por lo menos hace tres generaciones, es decir 150 años
- i) Constituirse por cocinas regionales
- j) Tener capacidad adaptativa sin desvirtuar su espíritu
- k) Contar con bebidas, panadería, bizcochería, pastelería y repostería elaborada con sus insumos y métodos propios.
- l) Cuenten con estudios sobre su cocina y posea su propio refranero.

Desde la perspectiva de Guadalupe Pérez San Vicente, la cocina tradicional mexicana puede ser considerada como gastronomía, ya que se ha adaptado al entorno a lo largo del tiempo. Sumado a lo anterior, la cocina tradicional mexicana cuenta con un gran repertorio de platillos con diferentes sabores y colores, su

variedad trasciende los escenarios del gusto pues también se desarrolla en torno a diferentes momentos de la vida social y comunitaria: los festivos, rituales, cotidianos y ceremoniales.

La cocina tradicional mexicana se compone de variadas cocinas regionales que a su vez se diferencian por el contexto sociocultural, geográfico, por los protocolos de consumo y técnicas de preparación que son diferentes y responden a los contextos en que se desarrollan y eso la hace aún más compleja.

No debe dejar de mencionarse que dicha caracterización realizada por Pérez San Vicente, corresponde a una visión de la gastronomía vista desde la elite culinaria, ya que no todas las cocinas tradicionales mexicanas se dividen en caldos, sopas, postres, etc.

En cuanto a la construcción de una literatura culinaria, que se refiere a los estudios, refranes, dichos, versos, poesía, etc., podría decirse que más que ser una característica propia de la cocina como fenómeno alimenticio responde a esa parte cultural de la que está compuesta.

Otros investigadores como Alfredo Taracchini Antonaros (2002), más que una distinción entre un concepto y otro, define que tanto la cocina como la gastronomía:

- a) *Se localizan en áreas territoriales específicas que no corresponden a regiones o naciones conocidas desde el punto de vista político.*
- b) *Son fenómenos vivos, activos en evolución continua, abiertos a adquisiciones constantes y progresivas, a las convivencias más inesperadas, dispuestos a enriquecerse y transformarse en el curso de los siglos, aun cuando mantienen, sólidamente arraigadas, algunas características esenciales. (2002: 126)*

Taracchini por su parte no se centra en las características estéticas de uno sobre otro, incluso hace una distinción entre alimentarse como un estímulo fisiológico y la gastronomía como un impulso cultural, para él:

*La gastronomía vive básicamente de acondicionamientos, asimilaciones, imitaciones. Que es un fenómeno vivo y activo, porque es ante todo cultura y, por ende, representación e identificación de sí misma, destinada a modificaciones continuas porque actúa sobre sujetos activos, sobre sus necesidades y sus vivencias (Taracchini 2002: 131).*

Considerando que la cocina tradicional se aleja de aquella propuesta elitista sobre la gastronomía centrada en sujetos y lugares especializados de consumo (Moncusí y Santamarina, 2008), valdría la pena preguntarse: ¿la cocina tradicional mexicana no se configura también por una comida disponible, variada y abundante con consumidores y productores mínimamente acaudalados, y desarrollada por un conjunto de actitudes e ideas propias de una tradición culinaria?; o como propone Brillat-Savarin, si ¿la cocina tradicional no sería un acto razonado donde la cocina satisface otras necesidades que incluyen el gusto, como las espirituales?

Sobre este punto puedo explicar que lo que queda claro es que el hecho de llamar gastronomía o cocina tradicional a la cocina mexicana es un debate que se centra en la referencia epistemológica de ambos términos. Sin embargo, es necesario resaltar que, como todo concepto, deben considerarse los cambios que se sufren de acuerdo al contexto de las sociedades, es por ello que podría decirse que más allá de debatir la pertinencia de un concepto sobre otro, considero, debe abrirse paso a un diálogo conceptual.

## **2.7 La cocina tradicional en México**

En México la cocina tradicional ha formado parte fundamental de la identidad y del patrimonio tanto a nivel local-estatal como en el plano nacional, e incluso internacional, estos últimos en años recientes. Las primeras investigaciones en

torno al carácter étnico de la cocina mexicana se comenzaron a desarrollar a inicios del siglo XX.

Los primeros escritos sobre la materia fueron encabezados por especialistas extranjeros teniendo como resultado la publicación de una amplia gama de monografías etnográficas. A mediados del siglo XX la literatura se amplió gracias a los estudios realizados por historiadores como Guadalupe Pérez San Vicente y Manuel Tousaint. A estos le siguieron los escritos de Alfonso Reyes y Salvador Novo, así como los estudios efectuados por antropólogos como Gonzalo Aguirre Beltrán y Luis Alberto Vargas. Finalmente, se encuentran las aportaciones de especialistas en folklore como Virginia Rodríguez Rivera (Florescano (Coord.) 1988: 7).

En 1998 se llevaron a cabo diversas reuniones con un grupo interdisciplinario de expertos en el tema. De 1999 a 2004 se organizaron seis congresos internacionales sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en el estado de Puebla. También debe reconocerse la influencia que tuvieron los siete encuentros de Cocina Tradicional de Michoacán del 2004 al 2010 (CCGM, 2011), mismos que sirvieron como modelo para la postulación del expediente presentado en 2010 como se mencionará más adelante. Finalmente, tras la Convención de 2003 sobre Patrimonio Intangible, en 2005 México propuso el expediente titulado *“Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos.”*(López, 2004)

Este expediente hizo énfasis en la importancia de la milpa como un elemento que conserva sus características rituales, significados y técnicas ancestrales que hacen posible su reproducción cultural. En cuanto a su periodicidad, esta abarca desde su uso en la vida cotidiana como fuente de alimento, hasta su uso en ritos y ceremonias. Y en cuanto a las comunidades o grupos que reconocen este bien como parte de su patrimonio se definió que eran todas aquellas que se encuentran en el territorio nacional mexicano, expresada en cada una de las regiones.



El expediente definía a la cocina tradicional mexicana como “matriz cultural y poderoso eje cosmogónico que ordena el patrimonio oral e inmaterial a través de nuestros hábitos alimentarios [...] es un tronco vivo, vigente, común, de un país prodigiosamente diverso en lo natural y en lo cultural” (López, 2004: 9).

El mayor reto que se planteaba en este expediente era la conservación de la mega diversidad natural y cultural como marco de las costumbres alimentarias. Sin embargo, dicho expediente no procedió. Se concluyó que su postulación no era muy clara, además de que era la primera vez que se postulaba un expediente relacionado con la cocina.

El impacto que ha tenido el desarrollo del tema de la cocina tradicional mexicana desde su primera propuesta en 2005 ante la UNESCO, ha propiciado que diversos Estados lo declaren parte de su patrimonio. Algunas declaratorias han sido previas a su reconocimiento como Patrimonio de la Humanidad y el establecimiento de la *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional*, como el del Estado de Oaxaca que el 26 de enero de 2008 en su Decreto Número 56 declara a la cocina oaxaqueña como patrimonio cultural inmaterial del estado.

El intento fallido del expediente postulado por México dejó una gran duda respecto a la importancia de la cocina tradicional como un elemento patrimonial. Fue así que en 2008 se llevó a cabo en la ciudad de Campeche una reunión con expertos, nacionales y extranjeros, de diversas áreas, donde se establecieron las razones por las cuales la cocina tradicional mexicana debía ser considerada parte de ese patrimonio, documento que se tituló: *“La cocina tradicional como patrimonio cultural: criterios y definiciones. Consulta de expertos sobre patrimonio intangible”*.

Dicho documento definió que las cocinas tradicionales son parte fundamental del patrimonio de los pueblos y, por tanto, se debía garantizar la conservación de sus raíces de índole cultural, entendiendo su carácter evolutivo. Se explicaba que dado

el contexto globalizador en que se desarrolla la cocina, se debe asegurar la protección de los sistemas culinarios tradicionales.

La cocina se definió como un “lenguaje y un medio de interacción que dialoga con otras manifestaciones patrimoniales [así como] el vector transversal y democrático que concentra a las diversas formas del patrimonio cultural” (CCGM, 2008: 2) y, que a su vez, funciona como un factor cohesionador de la identidad y el sentido de colectividad de los diversos grupos. Es un modo de:

*expresión cultural, representativa de los valores locales, simbólicos e identitarios, localizados en una cadena productiva que incluye la política agraria, el ámbito de la salud y de la nutrición, la formación de recursos humanos, la protección de la propiedad intelectual y el desarrollo y apropiación del turismo cultural (CCGM, 2008: 2).*

Entre los aportes más importantes que se incluyen dentro de la concepción de la cocina tradicional en este documento son: el papel de los portadores como generadores y transmisores de conocimiento; la inclusión de los espacios que se utilizan para dichas prácticas; y que está formada por diversas cocinas regionales que, aunque tienen características diferentes, forman un todo cuyo eje integrador tiene como base el maíz, el frijol y el chile.

En 2010 se postuló otro expediente en la UNESCO, que intentaba esclarecer el anterior. El nuevo expediente se tituló: “*La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán*”, el cual logró integrarse a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en noviembre de 2010.

En este expediente la cocina tradicional mexicana se definió como:

*un modelo cultural complejo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de*

*comportamientos 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 los 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 permite fortalecer los vínculos sociales consolidar el sentimiento de identidad en el ámbito nacional, regional y local (CCGM, 2011: 11).*

El expediente de 2010 tuvo como resultado el reconocimiento de las cocinas tradicionales de México sustentadas en la trilogía maíz, frijol y chile. Sin embargo, debido a que la Convención de 2003, bajo la cual se postuló, exigía el reconocimiento por parte de las comunidades portadoras se tomaron como ejemplos los encuentros de cocineras tradicionales en Michoacán.

Estos encuentros se describen como un modelo de salvaguardia y promoción implementado por cocineras tradicionales, que son las principales portadoras de este bien. Estos se siguen dando anualmente con cocineras tradicionales de diversas regiones del Estado. En este espacio se da un intercambio gastronómico de grandes dimensiones donde la degustación gastronómica va acompañada de cursos, talleres y otras actividades que tienen como fin último la difusión de la gastronomía tradicional del estado. Lo que más sobresale de este modelo es que fue impulsado por las cocineras tradicionales en cooperación con las autoridades estatales. Es por ello que el expediente buscaba implementar dicho modelo en otros Estados.

El Plan de Salvaguardia de la cocina tradicional mexicana menciona que el Gobierno de México en colaboración con organizaciones privadas y públicas, ONG, organizaciones internacionales y las comunidades portadoras, se debe comprometer al desarrollo y salvaguardia de la cocina tradicional mexicana propiciando:

*la creación de programas para la preservación, revitalización, difusión y desarrollo de la cocina tradicional a través de medidas como la elaboración de inventarios de recetas y fórmulas, de testimonios orales; de programas para la transmisión de conocimientos, saberes, procedimientos y técnicas; de proyectos educativos para la actualización y capacitación en materias sanitarias y administrativas. Incluyen también asuntos como la profundización de las nociones referentes a la ecogastronomía y la elaboración y producción de alimentos en relación con el respeto al medio ambiente; la reactivación de las cadenas productivas relacionadas con la cocina y con la mesa que a su vez propicien la profesionalización laboral, las vocaciones hacia el turismo cultural y hacia las disciplinas que relacionan a la comida con las cuestiones nutricionales y de salud (CCGM, 2010: 10).*

Como producto de estas acciones en 2015 se emitió la *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (PFGN)* a nivel Federal, buscando con ello contribuir a las medidas planteadas dentro del Plan de Salvaguardia.

Previo a la *PFGN*, en el *Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional* emitido en el Diario Oficial en marzo de 2015, por parte de la Secretaría de Turismo, se aclara que dicha Política retoma los siguientes organismos: el Comité Nacional de Productividad, el Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO; y los documentos del *Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018*, el *Programa para Democratizar la Productividad 2013-2018* y el *Programa Sectorial de Turismo 2013-2018*.

En dicho Acuerdo se define a la cocina tradicional mexicana como un nicho de oportunidad por ser parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Sus principales líneas de acción se centran en el fortalecimiento de la oferta gastronómica mexicana, poniendo énfasis en: los productos, platillos, instrumentos, procedimientos, tradiciones y actores involucrados, incluyendo a campesinos, pequeños productores, empresarios, cocineras tradicionales y prestadores de

servicios, todos ellos vinculados a la producción, transformación, comercialización y promoción de productos y servicios.

Entre los objetivos establecidos se encuentran:

1. Desarrollar y potenciar la oferta gastronómica del país, viéndola como un medio para promover la riqueza natural y cultural de México.
2. Fomentar el turismo y generar el desarrollo económico local y regional por medio de la oferta gastronómica.
3. Fortalecer la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana, haciendo énfasis en los recursos, productos, platillos y regiones emblemáticas.
4. Promover integralmente la gastronomía mexicana como un atractivo turístico y cultural a nivel nacional e internacional.

Dentro de los objetivos anteriormente descritos se entiende que estos acuerdos buscan que la *PFGN* se centre en la promoción gastronómica mexicana como un elemento del turismo, más que como parte de la identidad de los individuos y grupos de personas. Las principales líneas de acción van encaminadas al fortalecimiento de la cadena de valor, poniendo a los elementos culturales e históricos como elementos enriquecedores de la experiencia gastronómica más que elementos fundamentales para su reproducción.

Entre los ejes estratégicos se consideró el papel de la innovación, calidad y sustentabilidad, en términos de la adopción de buenas prácticas económicas para incentivar la competitividad de los productos y servicios, y fomentar el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales.

Dentro de la *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (2015)* se establece la importancia de la cocina tradicional mexicana y se entiende como la suma de la cultura culinaria y el complejo sistema alimentario que ha propiciado el florecimiento

de la cocina mexicana a lo largo de la historia. Se reconoce que es un elemento que:

- Se transmite de generación en generación
- Propicia la cohesión social y una identidad regional y nacional
- Contribuye al desarrollo de la comunidad y al diálogo de esta con el resto de los grupos sociales
- Tiene una antigüedad y continuidad histórica
- Su elaboración es colectiva
- Su producción requiere de elementos naturales

En cuanto al papel de las comunidades menciona la protección de los portadores del patrimonio, llámese cocineras, cocineros, productores en pequeña escala y artesanos; la capacitación de mano de obra campesina y empresarial, la certificación de servicios de calidad y capacidades laborales. Se establece una participación activa de la sociedad civil dentro de su transmisión como patrimonio, elemento de innovación, generador de experiencias únicas y diferenciadas.

Entre los puntos plasmados en esta Política de Fomento, se pueden poner a discusión los referentes a:

- a) los apoyos para la producción de alimentos emblemáticos, donde valdría la pena preguntarse ¿qué se consideraría como un alimento emblemático y bajo qué conceptos, así como por quiénes será definido?
- b) y la vinculación de las diferentes manifestaciones gastronómicas con la imagen cultural y turística que se difunde nacional e internacionalmente, es decir ¿se habla de que estas manifestaciones culinarias se adecuen al modelo turístico y cultural ya establecido a nivel nacional e internacional?, y de ser así, ¿cuál es ese modelo turístico del que se habla?

Dentro de esta *PFGN* la prioridad es fortalecer las dimensiones de calidad, diversidad, originalidad, e innovación para convertir a la gastronomía mexicana en un motor importante de desarrollo sostenible, generadora de ingresos, empleos y oportunidades de negocios. También se enfatiza en el incremento de la calidad del sistema alimentario y la dieta de los mexicanos para finalmente atraer el turismo internacional y alentar el interno.

Entre sus enfoques se encuentran algunos puntos relevantes como la defensa y promoción hacia la producción local por medio del desarrollo productivo regional para recuperar y fortalecer las capacidades productivas de las regiones gastronómicas del país poniendo énfasis en las de rezago.

Otro punto valioso de resaltar es el que se refiere al trabajo interinstitucional. Lo que se busca es la coordinación entre gobiernos locales, que se entienden como los concedores del entorno en que se desarrolla la comida. Todo ello con el fin de propiciar la infraestructura necesaria como caminos, etc., para fortalecer los medios de distribución regional e internacional, y con ello posicionar a México entre el turismo extranjero.

La *PFGN* se centra en la cadena de valor y en la producción de los insumos para el desarrollo de lo que denomina gastronomía mexicana, dichos principios pueden ser de ayuda para el fortalecimiento de la producción en el campo mexicano, si se mira bajo esta óptica. Es una herramienta que, en temas de preservación y conservación sobre el carácter patrimonial de la cocina tradicional mexicana, se queda muy corta al no establecer acciones que ayuden a la realización de estas actividades.

Esta política responde a lo establecido en el *Plan Nacional de Desarrollo* como un elemento del patrimonio cultural para posicionar a México en el extranjero y hacer de él un recurso económico que contribuya a la derrama económica y el desarrollo económico local y nacional. El problema radica en que esta política se centra solamente en algunos aspectos del fenómeno que engloba la cocina tradicional y

no aporta demasiado, como se ha mencionado, a los mecanismos de preservación, salvaguardia y participación comunitaria dentro de la definición, uso y disfrute de las comunidades portadoras.

### **CAPÍTULO 3. La mirada institucional y la mirada festiva: entre el patrimonio gastronómico y las representaciones sociales comunitarias sobre su cocina.**

El siguiente capítulo muestra un análisis de lo expuesto en los dos capítulos anteriores. Se parte de la idea de que alrededor de la construcción conceptual y discursiva que existe del término patrimonio cultural, se desarrollan tres esferas de análisis que son: el institucional, el académico y el social. Cada una de estas tiene dinámicas de producción de conocimiento distintas que permiten diferentes visiones de un mismo fenómeno y ayudan a una mejor comprensión para analizar el tema.

El siguiente análisis se divide en dos partes. En la primera se exponen las problemáticas, que de acuerdo con algunos investigadores como Maya Lorena Pérez Ruiz (2017), se desarrollan tras la declaratoria de una manifestación cultural como parte del patrimonio de la humanidad y su entrada a la esfera institucional.

La segunda parte de este capítulo se centra en la comparación entre las definiciones institucionales del patrimonio cultural inmaterial y el patrimonio gastronómico, con las representaciones comunitarias del elemento cocina, recopiladas durante el trabajo de campo.

#### **3.1 Cuestionamientos a la visión institucional**

Como se expuso en capítulos anteriores, el patrimonio cultural es la selección de ciertos elementos representativos del complejo cultural parte de todo grupo social. Esta selección responde a diversos valores, intereses, necesidades, etc., dependientes del ámbito en que se esté dando. Algunos autores como Villaseñor y Zolla, afirman que:



*Los Estados-nación suelen promover como patrimonio a aquellas prácticas que tiene un potencial especial para proyectar al país al extranjero [...] mientras que muchas otras expresiones, quizás menos espectaculares y aparentemente humildes, son generalmente ignoradas. Sin embargo muchas de las expresiones no promovidas institucionalmente son practicadas por grupos sociales, que, sin necesariamente concebirlas como “patrimonio”, las valoran y promueven por considerarlas centrales para el desarrollo de su vida comunitaria (2012:83).*

Esta idea sugiere la existencia de dos visiones sobre cómo se define al patrimonio: la primera representada por lo que las instituciones definen como patrimonio cultural, mientras que el segundo va de la mano con lo que las comunidades o grupos de individuos reconocen como patrimonio.

En el capítulo anterior se pudo observar cómo y desde dónde se ha desarrollado el discurso institucional del patrimonio cultural, así como el papel que han jugado las definiciones académicas dentro de este proceso. Por su parte en lo que respecta a las concepciones comunitarias es necesario cuestionarse si lo han hecho, en qué medida y cómo han influido.

Si bien lo que interesa es ver de qué manera estas coincidencias, complementariedades o contradicciones se dan dentro del ámbito de la cocina tradicional, también es necesario entender cómo se desarrollan los procesos de selección de estos bienes para ser definidos como patrimonio cultural.

Pérez Ruiz nombra a este fenómeno de selección de elementos como ‘procesos de patrimonialización’ los cuales define como el proceso o los procesos, mediante los cuales un bien es nombrado patrimonio cultural y se da en torno a expresiones y bienes culturales y naturales, personas o grupos de humanos cuando son reconocidos como tal.

Los procesos mediante los cuales un bien es nombrado patrimonio cultural, sobre todo en el plano institucional-internacional, han tenido múltiples problemas debido a la falta de representatividad social, algo en lo que la Convención de 2003 pone bastante énfasis, sobre todo al hablar del reconocimiento comunitario de los bienes patrimoniales. Para Pérez Ruiz (2017) las principales problemáticas dentro de estos procesos de patrimonialización entre las instituciones y las comunidades, partiendo desde su definición, podrían resumirse en procesos de despojo hacia las comunidades portadoras sobre sus bienes culturales.

El proceso de despojo comunitario, de acuerdo con Pérez Ruiz (2017), se da al trasladarlos al plano de lo universal. Esto genera un campo en disputa constante entre quienes quieren tener el control sobre los beneficios económicos que genera su explotación dentro del campo, principalmente del turismo, y quienes no tienen acceso a los beneficios de ese control, siendo la mayoría de las veces las comunidades portadoras.

Como se mencionó anteriormente, dentro de los procesos de patrimonialización se da una selección sobre aquellos bienes que serán reconocidos como patrimonio cultural, por parte de un sector que los selecciona de acuerdo a intereses específicos. Sumado a esto:

*Cuando las medidas de reconocimiento se efectúan desde actores que hegemonizan el poder público, la patrimonialización puede presentarse como un hecho dado, que existe de por sí y para sí. Quedando a la sombra la evidencia de que, para que un bien adquiera el reconocimiento de ser patrimonio cultural, se ha llevado a cabo algunos procesos de selección y de valoración sobre ciertos elementos, dejándose afuera otros muchos elementos y valores (Pérez Ruiz, 2017: 164).*

De lo anterior puede inferirse que el discurso oficial, más claramente observado en las manifestaciones parte del patrimonio mundial o nacional, resalta siempre la importancia del reconocimiento de un bien patrimonial y la necesidad de su

existencia por ser parte del patrimonio mundial o nacional, sin ahondar en su construcción.

Como Smith (2006) expresa, una de las consecuencias del *Autorized Heritage Discourse* (AHD), es que define quiénes son los portavoces del patrimonio, entre los cuales, como muchos otros actores, se encuentran las instituciones. Estas terminan siendo los espacios con autoridad reconocida y aceptada por todos aquellos a los que el discurso llega. Sin embargo, se puede decir que la declaración institucional no siempre tiene el mismo efecto o grado de oficialidad en todos los niveles institucionales, ya que ello depende del tipo de institución del que se esté hablando.

Cuando un bien es declarado a nivel internacional como patrimonio de la humanidad por una institución con reconocimiento a nivel mundial, como lo es la UNESCO, el grado de oficialidad es mayor a comparación del nacional o local, ya que:

*la idea de una humanidad que comparte la idea de trascendencia y que se ha manifestado en creaciones representativas del hombre por la historia, llevo con el tiempo a la idea de un patrimonio mundial o de valor universal, cuya protección debe ser un compromiso de todos los países (Becerril, 2009: 35).*

Por ello el análisis del concepto de patrimonio cultural se realizó desde los diferentes niveles institucionales: internacional, nacional y local/comunitario, poniendo énfasis en este último debido al papel que las comunidades juegan dentro de la Convención de 2003 a nivel internacional.

Cuando un bien pasa de una valoración del plano local a uno de nivel internacional en algunos casos, como Bortolotto (2014) afirma, la institución del PCI puede producir o probar un vínculo comunitario entre cierto grupo de individuos igual que puede romper otros.

Es necesario remarcar que el papel de las comunidades dentro del reconocimiento sobre su patrimonio cultural es fundamental dentro de lo establecido en la Convención de 2003. Es por ello que dentro de esta investigación se buscó la manera en que se define a la cocina tradicional en la comunidad de San Juan Teíta, considerando que la cocina tradicional mexicana es una manifestación reconocida como patrimonio de la humanidad.

### **3.2 Patrimonializar en la cocina.**

Dentro de la cocina tradicional también existe una selección de ciertos elementos que forman parte de ese mundo culinario. Espeitx (2008) expone que al hablar de estos procesos de selección dentro de la cocina se debe ver la forma en que se otorga a determinados elementos de la cultura alimentaria el carácter de emblemas, es decir, el carácter de representantes privilegiados.

Este proceso, que puede considerarse de patrimonialización, lo resume en tres etapas necesarias para su desarrollo:

1. El **establecimiento de las características para lo potencialmente patrimonializable**. Esta selección se da de acuerdo al reconocimiento de su calidad e identificación a nivel local, en primera instancia, y por su reputación a nivel local, al igual que por su profundidad histórica con respecto al grupo al que hace referencia.

Para ello, de acuerdo con Mintz (2003), mucho tienen que ver las cocinas regionales “porque los ingredientes, los métodos de elaboración y los platos tomados de las *cuisines* regionales se convierten en repertorio de chefs que cocinan para personas con conocimientos, gustos y medios que trasciendan la localidad” (Mintz, 2003: 133) sin embargo, en este afán de la búsqueda por lo “auténtico” y lo “tradicional” se sigue recurriendo a las cocinas locales como parte de un turismo experiencial.

2. La **recuperación** de aquellos productos que se dejaron de producir y una **reconstrucción y/o invención**, que propician algunos retoques o adaptaciones para su consumo.

Espeitx (2008) explica que se buscan vínculos entre los alimentos, productos, etc., y el territorio mismo que se plasman en las denominaciones de origen o la necesidad de regionalismos donde se le agrega el nombre del estado o poblado en que se está produciendo. Esta diferenciación por medio de apelar a un ingrediente local fuerte u otro componente, como el carácter tradicional, antiguo u original, serán los que se utilicen para difundir la cocina de la que se esté hablando.

3. Su **promoción**, principalmente en la esfera del turismo, donde el patrimonio alimentario es: **interpretado** por los medios de comunicación para la construcción de un discurso expositivo; **consumido *in situ*** en ferias, festivales, etc., como un recuerdo del lugar; y **comido**, que a diferencia del anterior hace referencia a los espacios especializados para su consumo como los restaurantes, fondas, etc.

Finalmente, Jesús Contreras (2017), establece que los elementos susceptibles de conformar un patrimonio alimentario son:

1. El paisaje e infraestructura resultantes de la actividad agraria y ganadera que sustentan la producción de alimentos.
2. Los productos y/o ingredientes, transformados o no, que son la expresión del conocimiento y clasificación del medio natural por parte de los seres humanos.
3. La combinación de los productos e ingredientes que conforman un corpus culinario y gastronómico con el que se puede caracterizar la alimentación de un grupo humano.

4. Prácticas y técnicas propias de la extracción, producción, elaboración, distribución y consumo de los productos que conforman la alimentación de una comunidad.
5. Conjunto de actividades comerciales y festivas que se concretan en cada calendario de ferias, fiestas y mercados.

### **3.3 De las representaciones comunitarias**

Se entiende que el patrimonio cultural es parte de una construcción social que refleja las formas en que los individuos conocen y significan su entorno. Las comunidades reproducen el patrimonio dada su conformación como “seres sociales”, es decir, como seres pertenecientes a cierto grupo social, si se redujera a conciencias individuales, de acuerdo con Durkheim (en Alvarado, Botero y Gutiérrez, 2008), serían manifestaciones fragmentarias.

Este conocimiento del mundo social que todo sujeto obtiene y genera, está influenciado por las experiencias que los sujetos imprimen a las realidades, “todo conocimiento del mundo social, es un acto de construcción que elabora unos esquemas de pensamiento y expresión [que] responden a los llamados o las amenazas de un mundo cuyo sentido ellos mismos han contribuido a producir” (Bourdieu, 1999 en Alvarado, Botero y Gutiérrez, 2008).

Es por lo anterior que para el estudio de las concepciones comunitarias en torno al fenómeno de la cocina se utilizó el concepto de representaciones colectivas, más que el de patrimonio cultural. Esto permitió abarcar de mejor manera la forma en que el fenómeno culinario se construye y desarrolla alrededor del sentido de identidad comunitaria en la comunidad de San Juan Teíta.

Cuando hablamos de representaciones sociales o colectivas, nos referimos a las “forma[s] en que el agente actúa construyendo su realidad social [...] en esta

construcción juegan un papel determinante los procesos a través de los cuales el agente se apropia de ella” (Piñero, 2008: 3).

Los mecanismos de apropiación a su vez están influenciados por la disposición que los agentes tengan hacia el objeto mismo. En este proceso juegan también un papel importante las “inclinaciones a percibir, sentir, hacer y pensar de cierta manera, interiorizadas e incorporadas, frecuentemente de un modo no consciente, por cada individuo a partir de sus condiciones objetivas de existencia y de su trayectoria social” (Piñero, 2008: 15), en otras palabras, por lo que Bourdieu define como su *habitus*.

Como desarrolla Piñero (2008) las nociones tanto de representaciones sociales como las de estructura, agente y *habitus* se relacionan constantemente pues es por medio de ellas que se puede entender la forma en que los sujetos actúan, construyen y desarrollan su patrimonio.

Toda representación de la realidad producto de una colectividad es producida por una cooperación espacio-temporal, que deviene de una mezcla de ideas y sentimientos transmitidos durante generaciones, acumuladas (Durkheim, en Alvarado, Botero y Gutiérrez, 2008), adaptadas y reproducidas dentro de la colectividad dado que ninguna es “creada por individuos aislados. Una vez originadas, circulan, se atraen y repelen unas a otras y dan nacimiento a otras representaciones mientras las otras mueren” (Alvarado, Botero y Gutiérrez, 2008: 47), es decir, se da un proceso de selección de acuerdo a ciertos intereses y necesidades establecidos en colectividad.

Como menciona Maldonado “formar parte de la estructura comunitaria no hace que el individuo sea parte de la comunidad [ ... ] no se es miembro sólo por derecho, se debe ser de hecho, lo cual da derechos. Esta voluntad se expresa en trabajo, especie o dinero, en tres niveles: el poder, el trabajo y la fiesta” (2004: 26-28).

El patrimonio cultural es una forma de representación tanto individual como colectiva. Todo sujeto está inmerso en sistemas de pensamiento que lo relacionan con el mundo y con los demás para interpretar y construir la realidad con la función de incluir comportamientos y prácticas (Durkheim 1898 en Alvarado, Botero y Gutiérrez, 2008).

*La comparación entre la herencia individual y el patrimonio colectivo muestran cómo recibir algo por transmisión implica una inversión más importante que el subyacente a la mera posesión, puesto que el proceso de herencia reafirma o establece la continuidad de una pertenencia. Esta modalidad de apropiación de un bien se caracteriza entonces por una carga emocional más poderosa cuanto más diferentes sean los estilos de vida que separan a la generación que desaparece de la que hereda (Bendix en Bortolotto, 2014: 15).*

Se puede entender entonces que el análisis de la cocina tradicional, en el contexto de la fiesta a la Virgen del Rosario en la comunidad de San Juan Teíta, implica reconocer: las disposiciones y los mecanismos por los cuales los sujetos construyen sus representaciones sociales; los espacios de oficialidad y el papel que los agentes tiene dentro de esa construcción para saber de qué manera se construye y desarrolla; el papel que juega la comida dentro de las dinámicas y la identidad comunitaria; y finalmente considerar los procesos de transmisión que se dan a nivel comunitario para su mantenimiento.

Para el primer caso, las disposiciones se entienden como aquellos elementos que el entorno otorga, materiales, económicos, sociales y naturales, mientras que los mecanismos se toman como los medios por los cuales se genera una relación de aprovechamiento de esos entornos.

La comunidad de San Juan Teíta se encuentra alejada de los principales centros urbanos, no cuenta con conexión a internet ni señales telefónicas, salvo las casetas comunitarias que se encuentran en la localidad. Como se mencionó en el primer capítulo, la principal actividad económica es la agricultura de temporada y de riego.



Las técnicas para sembrar la tierra siguen siendo el uso de la yunta y el arado. Debido a las condiciones económicas la entrada de maquinaria, como tractores, no se ha dado dentro de la comunidad ayudando a la conservación de los conocimientos que se tienen sobre el arado y el cultivo de la tierra.

Durante el trabajo de campo se pudo observar que el abastecimiento de la mayoría de los alimentos que se consumen como pan, queso, carne y algunas verduras, dependen de su compra en el mercado de Tlaxiaco, que queda aproximadamente a hora y media de distancia.

En cuanto a los elementos que se extraen del entorno natural, estos se dan de manera equilibrada. El conocimiento que se tiene sobre el entorno permite saber las épocas exactas en que encuentra cierto producto, por ejemplo la caza del venado o la iguana, la época de cortar palma, la obtención de leña, etc. Estos son conocimientos que la comunidad tiene sobre su entorno y permite que la extracción de elementos no altere el entorno natural.

Debido a la dificultad para cazar algunos animales, los alimentos preparados con estos ingredientes han sido categorizados como alimentos especiales, o necesarios para tratar alguna enfermedad, posicionándose en categorías distintas a los consumidos en la vida cotidiana, haciendo que su preparación y consumo genere otro tipo de sentimientos y representaciones sobre ellos.

Las celebraciones festivas se consideraron como espacios obligatorios no establecidos formalmente, es decir, ayudan a generar lazos de reciprocidad entre los individuos de la comunidad estableciendo códigos sociales comunitarios que son sancionados por acuerdo común, pero que no incluyen una sanción oficial hablando desde la óptica institucional. Su realización afirma la necesidad de pertenencia a la comunidad, de lo contrario el no hacerlo se considera un acto de negación hacia la

tradición y la voluntad de no pertenecer a la comunidad y por ende una negación de la identidad colectiva (Maldonado 2004).

Como se pudo observar durante el trabajo de campo, la introducción de nuevas religiones, como la protestante, en la comunidad de San Juan Teíta, más allá de romper con las dinámicas organizativas, ha propiciado el replanteamiento de la estructura organizacional pues en este caso, como menciona Maldonado:

*No se les expulsa por tener otra creencia, pues hay muchos casos de protestantes que cumplen con sus servicios y no son molestados, sino por su negativa a querer formar parte de la comunidad, al anteponerse sus derechos individuales a los derechos colectivos (2004: 29,33).*

En San Juan Teíta las actividades referentes a la realización de la fiesta se desarrollan paralelas a las actividades religiosas. La nueva organización por grupos de trabajo, adoptada por una propuesta desde la administración comunitaria, ha permitido que aquellos que ejercen otras creencias religiosas puedan cumplir con sus obligaciones para la realización de la fiesta. Esto facilita su contribución al trabajo comunitario permitiendo con ello la creación y reforzamiento de lazos con la comunidad.

Aquellos que profesan alguna religión diferente a la católica tienen como única obligación participar en las actividades que se le asignen dentro de su grupo de trabajo. Su deber es cumplir y colaborar con las actividades que no tienen un sentido religioso.

Las formas de relacionarse entre los miembros del grupo de trabajo se han conservado pese a los cambios organizativos impulsados desde las autoridades municipales. La participación en las actividades festivas sigue siendo obligatoria y aunque no hay sanciones tangibles o monetarias sí se genera una sanción social con el resto de la comunidad. Esto ha permitido el mantenimiento de las relaciones sociales entre los individuos a nivel comunitario.

Otro de los aspectos que es importante resaltar tras el cambio organizativo para la realización de las festividades dentro de la comunidad, es el papel que la presidencia municipal ha tomado. La autorización y apoyo en los gastos para los insumos, desde los alimentarios hasta los de ornamentación, habla de una capacidad de injerencia, aunque mínima, sobre lo que se puede utilizar de acuerdo al presupuesto otorgado.

Aunque lo anterior parezca no tener una relación directa con la realización de la comida, si se mira con detenimiento estos cambios dentro la organización comunitaria ayudaron a la obtención de recursos monetarios necesarios para la obtención de insumos. De no ser por ese cambio probablemente los insumos no estarían tan disponibles y la gente que practica otra religión no podría disfrutar de las actividades que se ofrecen durante la temporada festiva.

Por último, en cuanto a la transmisión de los conocimientos se consideró que existe una selección de ciertos elementos que la comunidad considera deben conservarse. Esta selección responde al contexto y las necesidades que la comunidad tenga. Para el caso de San Juan Teita y los conocimientos relacionados con la realización de la fiesta, se resaltaron aquellos elementos que se conservaron tras los cambios organizativos.

Las formas de relacionarse entre los diferentes actores se conservaron a pesar del cambio de organización de barrios a grupos de trabajo. El acompañamiento de los mayordomos jóvenes por mayordomos de mayor edad es necesario para la negociación de los requerimientos y permisos que se necesitan de las autoridades municipales para la realización de la fiesta. Los protocolos que deben seguirse, a quiénes deben dirigirse, de qué manera y cuáles son los requerimientos que se esperan, son conocimientos que se transmiten de manera oral y participativa de una generación a otra.

En cuanto a la preparación de los alimentos, los procedimientos para su elaboración son transmitidos de igual manera por medio de la oralidad y la participación. Por ejemplo, para la elaboración del mole tradicional que se ofrece durante la fiesta, su transmisión se da de madres a hijas de manera oral desde casa, sin embargo, para su realización en ámbitos tan importantes como es la fiesta tradicional, estos requieren que una mujer “sea apta para la cocina”. Como se mencionó anteriormente esto último depende de que el mole no se corte a la hora de prepararlo. Las mujeres que cumplan con este requerimiento pueden participar directamente en la elaboración del mole mientras que la participación del resto se limita a la mera observación.

El conocimiento que se transmite también se aplica a las técnicas y procesos para la elaboración de los alimentos. El uso del metate, los procesos de nixtamalización, las técnicas de cocción y la mezcla de utensilios tradicionales con modernos, son transmitidos por medio de la oralidad y la experiencia entre las mujeres de la comunidad.

Es fundamental remarcar que en algunas ocasiones cuando se le preguntaba al informante el por qué el mole se ofrecía como el platillo principal en cada fiesta en lugar de otro, muchos respondieron “así me enseñaron”, “así es la tradición”, etc. Hecho que permite argumentar que no hay una noción real del origen o un indicador de su temporalidad, como ocurre con el patrimonio material. Sin embargo, esto es muestra de la complejidad que representan los mecanismos de transmisión del patrimonio inmaterial. Los procesos de transmisión no se limitan a la documentación ni la historia oral, sino que incluyen procesos de experimentación y vivencia que contribuyen al mantenimiento de estos saberes y a su transmisión.

## CONCLUSIONES

Lo expuesto hasta ahora me hace concluir que el hecho de no poder plasmar el carácter cambiante de este tipo de patrimonio dentro de una política pública, podría restar importancia a los procesos de transmisión y mantenimiento de los saberes y conocimientos tradicionales. Desde mi perspectiva, estos son los que explican el por qué la conservación de ciertos elementos en lugar de otros dentro de los procesos de producción y reproducción del patrimonio cultural.

Debe considerarse el gran avance que ha tenido el concepto de patrimonio cultural, ya que eso ha permitido el reconocimiento de las comunidades dentro de las legislaciones en los diferentes niveles de gobierno. Para el caso del patrimonio intangible considerar a las comunidades dentro de los procesos de selección, permite que esta sea lo menos arbitraria posible basándose en la valoración, usos y representaciones identitarias que los sujetos hacen de ella.

Analizando todas las leyes, recomendaciones y decretos expuestos en el Capítulo II, el tema de la participación comunitaria dentro de los procesos de definición y salvaguardia del patrimonio cultural intangible, ha sido un elemento que ha estado presente desde la aparición de las primeras nociones de este ámbito del patrimonio.

La participación comunitaria en las acciones de protección y salvaguardia es punto fundamental para el mantenimiento de dichos bienes culturales. Sin embargo, como también se expuso en el Capítulo II, dentro del marco legal mexicano, queda un vacío dentro de la definición de los medios por los cuales las comunidades y grupos pueden o no participar en estos proyectos.

Por otro lado pareciera establecerse que las iniciativas y los modelos mediante los cuales se debe implementar la participación comunitaria deben ser propuestos desde los Estados. Por ello es necesario preguntarse si ¿las comunidades deben sumarse a las planeaciones institucionales que se establezcan?, o si ¿son las

instituciones quienes deben analizar e implementar los proyectos desde los conocimientos comunitarios?, esto es proyectos encabezados por las comunidades tomando en cuenta sus conocimientos tradicionales.

Otro de los puntos que se pudo observar al realizar este análisis fue la importancia de considerar que todas las leyes o políticas públicas encaminadas a la preservación, conservación y salvaguardia, no solo de este bien sino del patrimonio cultural en general, deben tener en cuenta que hay manifestaciones, que aunque no parecieran formar parte directamente del bien cultural, si se analiza en su expresión más compleja, ayudan al mantenimiento de la cocina comunitaria tradicional.

Ejemplo de lo anterior fue uno de los hallazgos obtenidos dentro de las entrevistas efectuadas durante el trabajo de campo con respecto al mantenimiento de la organización comunitaria como un elemento fundamental para la realización de la comida festiva. Se concluyó que este elemento debe ser considerado para la implementación de cualquier proyecto de gestión sobre la comida en dicha comunidad, pues la transmisión de los saberes y conocimientos, en torno a la cocina tradicional, se dan a través del mantenimiento de los tejidos comunitarios. Pensar que la organización del grupo que se encarga de la realización de los alimentos funciona como un espacio independiente, podría ocasionar la fragmentación de este tejido haciendo imposible la transmisión de estos conocimientos.

Para el caso de la comunidad de San Juan Teíta la importancia que tiene la organización comunitaria para el mantenimiento de la vida en comunidad fue notoria, al grado de que fue transformada y adecuada a las nuevas necesidades. Es sumamente complejo captar los cambios constantes que surgen dentro de las comunidades en una política pública, sin embargo, debe reconocerse, que aspectos como el anteriormente mencionado, tienen influencia indirecta sobre aquello que se está legislando.

Cuando se analizó la *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional* (2015) fue notoria la ausencia del carácter cultural de dicha expresión, considerando que es por ella que se justifica su reconocimiento como parte del patrimonio cultural inmaterial. La política se centra en dos aspectos específicos del complejo cultural que representa la cocina tradicional mexicana: como producto turístico y como una actividad agrícola. Esto limita a la cocina tradicional mexicana a dos aspectos que no aseguran una salvaguardia lo más integral posible quedando restringido a una parte de todo lo que representa. Es por ello que dentro de esta investigación, como anteriormente se mencionó, es necesario considerarlo en su expresión más compleja.

Durante las entrevistas también se pudo captar el uso regular de dos conceptos a lo largo del trabajo de campo: tradición y cultura. El término tradición se usaba muchas veces para referirse a aspectos que no tenían un origen claro o para aquellos conocimientos transmitidos desde generaciones atrás de manera oral. Por su parte el término cultura se utilizó para nombrar todo aquello relacionado con la realización de las actividades en la fiesta, y algunos aspectos de la vida diaria, es decir la identidad comunitaria.

Aunque los entrevistados nunca usaron la palabra patrimonio, si se comparan los aspectos definidos, tanto en la Convención de 2003 como las desarrolladas desde la academia, presentadas en el Capítulo II, todos los aspectos que la gente resaltó como tradicionales o culturales tienen como características principales: ser parte de la identidad cultural, tanto individual como colectiva; son reconocidos por la comunidad; y finalmente son valorados y transmitido de generación en generación.

Las representaciones comunitarias en la comunidad de San Juan Teíta sobre su patrimonio cultural, y específicamente de la cocina festiva, a nivel conceptual no empatan del todo con las definiciones institucionales plasmadas en la política pública. El concepto de patrimonio cultural ha sido en su mayoría introducido por las instituciones quedando a nivel comunitario bajo otro tipo nombre.

El no haber definido al fenómeno de la cocina tradicional como patrimonio cultural desde el inicio de esta investigación, no representó un problema. Aunque la comunidad no lo definió como patrimonio, dentro de su identidad colectiva quedó claro que eso es valioso y debe seguir preservándose para ser transmitido a las generaciones futuras. La comunidad tiene una clara noción de que la selección de bienes se basa en aquellos que son necesarios para su transmisión. Ellos tienen muy presente que estas cumplen una función en su quehacer cotidiano y que la eliminación o transformación de algunas no necesariamente se considera un atentado hacia la cultura comunitaria, sino que se entiende como parte fundamental para el mantenimiento de la vida en comunidad.

Esta investigación no plantea una redefinición de los conceptos institucionales sobre el patrimonio cultural, ya que, como bien indica Smith (2016), estos se encuentran inmersos en un discurso autorizado que ha permeado esferas difícilmente modificables. Ejemplo de ello es el hecho de que se sigan buscando declaratorias en una institución internacional como la UNESCO creyendo que esto sirve como un sello distintivo, dejándose de lado al resto de los patrimonios que se encuentran en el territorio mexicano y que no forman parte del patrimonio nacional.

Ante esto lo que se sugiere es una redefinición de las interpretaciones que se generan alrededor del discurso autorizado de patrimonio mundial. Se debe entender que una declaratoria busca la preservación o salvaguardia de una manifestación que se encuentra en riesgo y no la creación de un instrumento de crecimiento económico o un sello de autenticidad al servicio del turismo.

Es necesario dejar en claro que el reconocimiento institucional a nivel internacional no debe ser una condicionante para que se reconozca el patrimonio cultural que se encuentra en México en todas sus esferas, tanto a nivel nacional como local. Es importante, sobre todo, que las instituciones mexicanas, en todos sus niveles, tengan claro que toda declaratoria emitida por la UNESCO es un compromiso que el Estado Mexicano adopta para asegurar la protección, salvaguardia y difusión de



ese bien. Debe entenderse que esto requiere de un trabajo en conjunto desde y con las comunidades para así mantener, no un recurso cultural, sino un estilo de vida. Un estilo eficiente y funcional que permite el desarrollo de dinámicas identitarias y de relaciones sociales, comunitarias sobre todo, para el desarrollo humano de los individuos y grupos de individuos, inmersos en dinámicas, identidades y espacios determinados.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Acevedo, Jorge O. (1985) “Las Calendas” en *Oaxaca en el tiempo*. Segunda edición [En Línea] México, disponible en:  
<http://www.oaxacaeneltiempo.org/libros/valles-centrales-libros/las-calendas-jorge-octavio-acevedo/> [Consultado el día 22 de mayo de 2019]

Alvarado, S. et al., (2008) “Representaciones Sociales. Una mirada a la teoría moscoviciana” en Botero, P. (comp.) *Representaciones y ciencias sociales. Una perspectiva epistemológica y metodológica*. Universidad de Manizales, Espacio Editorial.

Álvarez, M. (2002) “La cocina como patrimonio (in) tangible” en Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires (2002), *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. La cocina como patrimonio (in)tangible*. [En Línea] Buenos Aires, disponible en:  
[https://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas\\_6.pdf](https://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas_6.pdf) [Consultado el 02 de octubre de 2016]

Arizpe, L., (2004) “Patrimonio material e inmaterial. Reflexiones para superar la dicotomía” en CONACULTA *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 9*. México, CONACULTA.

----- (2012) “El patrimonio cultural inmaterial. Acuerdos básicos para su protección” en Morales, C., y M. Wachter (coord.) *Patrimonio inmaterial ámbitos y contradicciones*. México, INAH.

----- (2013) “Patrimonio cultural intangible: los orígenes del concepto” en Topete, H. y A. Cristina (coord.) *Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. México, Cuernavaca, UNAM.

Auditoria Superior del Estado (2010) “Ley Orgánica Municipal del Estado de Oaxaca” en *Cámara de Diputados. H. Congreso de Unión*. [En Línea] México, disponible en:  
[http://archivos.diputados.gob.mx/pef\\_cultura/upload/28\\_10\\_2015\\_17\\_10\\_58\\_122844.pdf](http://archivos.diputados.gob.mx/pef_cultura/upload/28_10_2015_17_10_58_122844.pdf) [Consultado el día 15 de enero de 2017]

Bartolomé, M., (2004) “Las cosmovisiones indígenas” en Barabas A. et al. (comp.), *Los pueblos indígenas de Oaxaca. Atlas etnográfico*. México, INAH; Secretaria de Asuntos indígenas del Gobierno de Oaxaca; Fondo de Cultura Económica.

Becerril, J. (2009) *Los principios legales de la Convención del Patrimonio Mundial*. México. INAH. CDRB-5867

Bonfil, G., (1991) “La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos” en *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*. [En Línea] Vol. IV, No. 12, Universidad de Colima, Colima, México, disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/316/31641209.pdf> [Consultado el día 17 de mayo de 2016]

----- (1997) “Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados” en Florescano E. (Coord.) *El Patrimonio Nacional de México, Tomo I*, México, Fondo de Cultura Económica.

Bortolotto, C. (2014) “La problemática del patrimonio cultural inmaterial” en *Revista de Gestión Cultural*. [En Línea] Vol. 1, No. 1, P. 1-22, University of Cambridge,

disponible en: <https://polipapers.upv.es/index.php/cs/article/view/3162/3610>  
[Consultado el día 02 de octubre de 2016]

Bourdieu, P. (1985) *¿Qué significa hablar? Economía de los intercambios lingüísticos* [En línea] AKAL, Madrid, España. Disponible en: <http://imaginariosyrepresentaciones.files.wordpress.com/2014/08/que-significa-hablar-bourdieu.pdf> [Consultado el día 01 de abril de 2016]

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (1998) *Ley Orgánica del Instituto Nacional de Antropología e Historia*. [En Línea] México, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/170\\_171215.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/170_171215.pdf) [Consultado del día 20 de marzo de 2017]

----- (2003a) *Ley General de Derechos Lingüísticos de los Pueblos Indígenas*. [En Línea] México, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/257\\_200618.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/257_200618.pdf) [Consultado el día 01 de febrero de 2019]

----- (2003b) *Ley de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas*. [En línea] México, disponible en: <https://conocer.gob.mx/wp-content/uploads/2017/05/LEY-DE-LA-COMISION-NACIONAL-PARA-EL-DESARROLLO-DE-LOS-PUEBLOS.pdf> [Consultado el día 3 de noviembre de 2020]

----- (2016) *Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos* [En Línea] México, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/1\\_150917.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/1_150917.pdf) [Consultado el día 12 de abril de 2017]

----- (2017) *Ley General de Cultura y Derechos Culturales*. [En Línea] México, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGCDC\\_190617.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGCDC_190617.pdf) [Consultado el día 22 de julio de 2017]

Camarena, M. y G. Tunal (2009) “La religión como una dimensión de la cultura” en *Nomadas. Critical Journal of Social and Juridical Sciences* [En Línea] Vol. 22, No. 22, México, disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=181/18111430003> [Consultado el día 12 de noviembre de 2017]

Castillo, N. (2006) “Patrimonio intangible” en *El Patrimonio Intangible. Investigaciones recientes y propuestas para su conservación*. [En Línea] México, disponible en: <https://docplayer.es/19134636-El-patrimonio-intangible-investigaciones-recientes-y-propuestas-para-su-conservacion-jornada-academica.html> [Consultado el 12 de octubre de 2017]

Choay, F. (2007) *Alegorías del patrimonio*. Barcelona, Editorial Gustavo Gili.

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana SC (2010) “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva- El Paradigma de Michoacán” en *UNESCO. Patrimonio Cultural Inmaterial*. [En Línea] México, disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400> [Consultado el día 01 de octubre de 2016]

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana SC (coord.) (2011) *La cocina del pueblo mexicano. Tradición ancestral, cultura y vigencia*. Segunda Edición, México, INAH-CCGM SC.

Contreras, J. (2002) “Introducción” en Contreras, J. (comp.) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. España, Universidad de Barcelona-Alfaomega.

----- (2013) “¿Seguimos siendo lo que comemos?” en CONABIO (2013) *Identidad a través de la cultura alimentaria*. [En Línea] México, disponible en:

<http://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium/Documentos/6822.pdf> [Consultado el día 22 de enero de 2017]

----- (2017) “Usos y abusos del patrimonio alimentario” conferencia dictada durante el *Seminario Cocinas en México, procesos biosociales, históricos y reproducción cultural*. [En Línea] Coordinación Nacional de Antropología e Historia, 15 de mayo de 2017, disponible en: [https://www.youtube.com/watch?v=p-c6l5EeTHw&list=PLMjBEEGSmdaA7WiS\\_7RRv1NwKck4oWjjW&index=3](https://www.youtube.com/watch?v=p-c6l5EeTHw&list=PLMjBEEGSmdaA7WiS_7RRv1NwKck4oWjjW&index=3)

De la Cruz, A. (2009) “Mi Guía Municipal” en *Tequio Jurídico*, A.C. [En Línea] México, disponible en: <https://tequiojuridico.org/tequiojuridico/2013/02/Mi-guia-municipal.pdf> [Consultado el día 15 de junio de 2017]

Diario Oficial de la Nación (1992) [En Línea] México, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/dof/CPEUM\\_ref\\_122\\_28ene92\\_ima.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/dof/CPEUM_ref_122_28ene92_ima.pdf) [Consultado el día 02 de febrero de 2020]

DGCP (2017) “Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas” en *Gobierno de México* [En línea] México, disponible en: <https://www.gob.mx/cultura/acciones-y-programas/direccion-general-de-culturas-populares-indigenas-y-urbanas> [Consultado el día 20 de noviembre de 2020]

Espeitx, E. (2008) “Los sentidos del patrimonio alimentario en el Sur de Europa” en Álvarez, M. y X. Medina (eds.) (2008) *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, Icaria, editorial.

Florescano, E. (1997) *El patrimonio nacional de México*. México, Fondo de Cultura Económica

----- (Coord.) (1988) *Colección Atlas Cultural de México. Gastronomía*, México, INAH-Grupo Editorial Planeta.

García, J. (1998) “De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural” en *Revista científica Complutense, Política y Sociedad* [En línea] Vol. 27. 1998. Universidad Complutense de Madrid, disponible en: <https://revistas.ucm.es/index.php/POSO/article/view/POSO9898130009A>

[Consultado el 14 de marzo de 2016]

García, N. (1997) “Los usos sociales del patrimonio cultural” en Florescano E. (comp.) *El patrimonio nacional de México*. México. Fondo de Cultura Económica.

Garine, I., (2002) “Los aspectos socioculturales de la nutrición” en Contreras, J. (comp), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, Alfaomega.

Garrido, A. (2013) “Milpa vs. Tríada mediterránea” en CONABIO (2013) *Identidad a través de la cultura alimentaria*. [En Línea] México, disponible en: <http://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium/Documentos/6822.pdf> [Consultado el día 22 de enero de 2017]

Geertz, C. (1973) “La interpretación de las culturas” en *Antropo Recursos*. [En Línea] España, disponible en: <https://antroporecursos.files.wordpress.com/2009/03/geertz-c-1973-la-interpretacion-de-las-culturas.pdf> [Consultado el día 05 de agosto de 2018]

Giménez, G. (2005) *Teoría y Análisis de la Cultura*. México. CONACULTA.

Gobierno del Estado de Oaxaca (2016) *Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca*. [En Línea] México, disponible en: [https://www.finanzasoxaca.gob.mx/pdf/asistencia/leyes\\_fiscales/VIGENTES/pdf/CONSTITUCION\\_POLITICA\\_DEL\\_ESTADO\\_LIBRE\\_Y\\_SOBERANO\\_DE\\_OAXACA%202017.pdf](https://www.finanzasoxaca.gob.mx/pdf/asistencia/leyes_fiscales/VIGENTES/pdf/CONSTITUCION_POLITICA_DEL_ESTADO_LIBRE_Y_SOBERANO_DE_OAXACA%202017.pdf) [Consultado el día 24 de junio de 2017]

González-Varas, I. (2014) *Las Ruinas de la memoria. Ideas y conceptos para una (im) posible teoría del patrimonio cultural*. México. Siglo XXI

Good, C., (2011) “Perspectivas Antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno” en Good, C. y L. Corona (coord.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México, INAH-CONACYT.

Grefe, X. (2012) “La economía política del patrimonio cultural en el tiempo del desarrollo sostenible” en *Walekeru. Revista de investigación en cultura y desarrollo*. [En línea] Núm. 2. 2012. Universidad de Girona. Disponible en: <https://pdfs.semanticscholar.org/edef/8df19312057882bd41f90d5ae15572a1763a.pdf> [Consultado el día 12 de diciembre de 2017]

H. Ayuntamiento Constitucional San Juan Teíta, Oaxaca (2011) “Plan Municipal de Desarrollo” en *Finanzas Oaxaca* [En Línea]. México, disponible en: [https://finanzasoaxaca.gob.mx/pdf/inversion\\_publica/pmds/11\\_13/218.pdf](https://finanzasoaxaca.gob.mx/pdf/inversion_publica/pmds/11_13/218.pdf) [Consultado el día 17 de abril de 2016]

H. Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca (2016a) “Constitución política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca.” En *Finanzas Oaxaca*. [En línea] México, 4 de abril de 1922, disponible en: <http://congresooaxaca.gob.mx/legislatura/legislacion/leyes/001R.pdf> [Accesado el 10 de enero de 2017]

----- (2016b) *Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca*. [En Línea] <http://www.culturasyartes.oaxaca.gob.mx/wp-content/uploads/2016/08/LeyDesarrolloCultural.pdf> [Consultado el día 30 de junio de 2017]

INAH (2019) *Coordinación Nacional de Antropología. Dirección de Etnología y Antropología Social*. [En línea] México, disponible en: <https://www.antropologia.inah.gob.mx/direcciones/2012-10-17-17-29-08>

[Consultado el día 20 de noviembre de 2020]

INEGI (2010) “Censo de Población y Vivienda” en *Secretaría de Desarrollo Social. Catálogo de Localidades*. [En Línea]. México, disponible en: <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=20&mun=218>

[Consultado el día 13 de marzo de 2018]

Iturriaga, J. (2015) *Gastronomía*. México, CONACULTA.

Jarrillo, R. y C. Quintanar, (2004) “Etnohistoria colonial” en Barabas A., et al. (comp.), *Los pueblos indígenas de Oaxaca. Atlas etnográfico*. México, INAH; Secretaría de Asuntos indígenas del Gobierno de Oaxaca; FCE.

Jarillo, R. y T. Serrano (2013) *Las cofradías en México, pasado y presente*. México, INAH-CONACULTA.

Llorence, P. (1998) “El concepto de patrimonio cultural” en *Revista Científica Complutense, Política y Sociedad*. [En línea] Vol. 27. 1998. Universidad Complutense de Madrid. Disponible en:

<http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/CAS/article/view/4709> [Consultado el día 21 de noviembre de 2017]

Llull, J. (2005) “Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural” en *Revistas Científicas Complutenses de la Universidad Complutense de Madrid*. [En línea]. Madrid, disponible en:

<http://revistas.ucm.es/index.php/ARIS/article/view/6656> [Consultado el día 07 de marzo de 2016]



López, G. (Ed.) (2004) *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos. Expediente técnico para la postulación como Patrimonio Inmaterial y Oral de la Humanidad de la UNESCO*. CONACULTA, México.

Machuca, A. (1998) “Percepciones de la cultura en la posmodernidad”, en *Alteridades, Revista de Antropología* [En línea] Vol.8 N° 16, UAM, Iztapalapa, México D.F. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74781603> [Consultado el día 25 de abril de 2016]

----- (2006) “El carácter integral del patrimonio cultural” en *El Patrimonio Intangible. Investigaciones recientes y propuestas para su conservación*. [En Línea] México, disponible en: <https://docplayer.es/19134636-El-patrimonio-intangible-investigaciones-recientes-y-propuestas-para-su-conservacion-jornada-academica.html> [Consultado el 12 de octubre de 2017]

Maldonado, B. (2004) “Organización social y política” en Barabas A. et al. (comp.), *Los pueblos indígenas de Oaxaca. Atlas etnográfico*. México, INAH; Secretaria de Asuntos indígenas del Gobierno de Oaxaca; FCE.

Meléndez, J. y G. Cañez De la Fuente (2009) “La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México” en *Estudios sociales*. [En Línea] V. 17 SPE México nov. 2009, disponible en: [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008) [Consultado el día 10 de octubre de 2016]

Mintz, S. (2003) *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México, CONACULTA.

Moncusí, A. y B. Santamarina, (2008) “Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de

la humanidad” en Álvarez, M. y X. Medina (eds.) (2008) *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, Icaria, editorial.

Moreno, S. (2008) “Diversidad religiosa y cohesión social. Creencias y rituales del colectivo senegalés en el proceso de integración en Sevilla” en Díaz, E. y J. Hernández (coord.) *Patrimonio cultural, turismo y religión*. México, INAH-CONACULTA.

Néstor, A. (ed.) (1996) *Nuestra Diversidad Creativa. Informe de la Comisión Mundial de Cultura y Desarrollo*. México, Ediciones UNESCO.

Pérez San Vicente, G. (1999) “La cocina mexicana y cómo se constituye” en SANBORN (1999) *Recetario de Doña Dominga de Guzmán*. México, CONACULTA.

Pérez, M., (2012) “El Patrimonio cultural inmaterial. Acuerdos básicos para su protección” en Morales, C. y M. Wachter (coord.) *Patrimonio Inmaterial ámbitos y contradicciones*. México, INAH.

----- (2017) “¿Tú, él o yo patrimonializamos? Conflictos en torno a los procesos de reconocimiento del patrimonio inmaterial” en Lara, L. (2017) (coord.) *Comunidades en movimiento. Aproximaciones a la expresión inmaterial del patrimonio cultural*. México, Secretaría de Cultura-Gobierno de San Luis Potosí.

Pérez, R. (2010) “Nacionalismo y representación en el México posrevolucionario” en *Facturas y manufacturas de la identidad*. México, Museo de Arte Moderno/ IXE

Piñero, S. (2008) “La teoría de las representaciones sociales y la perspectiva de Pierre Bourdieu: Una articulación conceptual” en *CPU-e Revista de Investigación Educativa*. [En Línea] No. 7, julio-diciembre, pp. 1-19, México, disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/2831/283121713002.pdf> [Consultado el día 12 de enero de 2019]

Poder Ejecutivo Federal (2013) *Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018*. [En línea]. México, disponible en: <https://itcampeche.edu.mx/wp-content/uploads/2016/06/Plan-Nacional-de-Desarrollo-PND-2013-2018-PDF.pdf>  
[Consultado el día 6 de noviembre de 2020]

----- (2014) *Programa Especial de Cultura y Arte 2014-2018*. [En línea] México, disponible en: [https://www.cultura.gob.mx/PDF/PECA\\_DOE\\_2014-2018.pdf](https://www.cultura.gob.mx/PDF/PECA_DOE_2014-2018.pdf) [Consultado el día 6 de noviembre de 2020]

----- (2016) *Reglamento interior de la Secretaría de Cultura*. [En línea] México, disponible en: <https://sic.cultura.gob.mx/documentos/2152.pdf>  
[Consultado el día 15 de noviembre de 2020]

Sanz, N. y C. Tejada (2016) *México y la UNESCO/ la UNESCO y México. Historia de una relación*. México. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura; Oficina de la UNESCO en México.

Secretaria de Desarrollo Social (2013) “Unidad de Microrregiones. Celdas de Información Municipal (SCIM)” en *Secretaria de Desarrollo Social*. [En Línea]. México, disponible en: <http://www.microrregiones.gob.mx/zap/zapmapas/base2011/g20218.gif>  
[Consultado el día 3 de enero de 2018]

Secretaria de Gobernación (2015) “Acuerdo para instrumentar la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional” en *Diario Oficial de la Federación*. [En Línea] México, disponible en: [http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5405996&fecha=02/09/2015](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5405996&fecha=02/09/2015)  
[Consultado el día 20 de marzo de 2018]

Secretaría de la Contraloría. Dirección de Normatividad y Consultoría (2008) *Sumario del Periódico Oficial del Gobierno del Estado Correspondiente al año 2008*. [En Línea] Oaxaca, disponible en: <http://www.periodicooficial.oaxaca.gob.mx/> [Consultado el día 11 de noviembre de 2016]

Secretaría de Turismo, Secretaría de Hacienda y Crédito Público (2015) “Política de Fomento a la Gastronomía Nacional. 2014- 2018” en *Patrimonio Cultural y Turismo*. [En Línea] México, disponible en: [https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/documentos/pdf/Politica\\_de\\_fomento\\_a\\_la\\_gastronomia\\_nacional.pdf](https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/documentos/pdf/Politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf) [Consultado el día 20 de marzo de 2018]

Smith, L. (2016) *Uses of heritage*. USA, Routledge. Taylor & Francis Group.

Taracchini, A. (2002) “Mercadotecnia y gastronomía” en Aguirre, A. (ed.) *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo 1-I*. México, CONACULTA.

Tavares, E. (ed.) (2003) *El Patrimonio de México y su Valor Universal. Sitios Inscritos en la Lista del Patrimonio Mundial*. México, INAH-Dirección de Patrimonio Mundial.

Tobin, J. (2002), “Patrimonializaciones gastronómicas: La Construcción Culinaria de la Nacionalidad” en Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires (2002), *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. La cocina como patrimonio (in) tangible*. [En Línea] Buenos Aires, disponible en: [https://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas\\_6.pdf](https://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas_6.pdf) [Consultado el 02 de octubre de 2016]

Torres, G. y Noé V. (2014) “Sin cucharilla no hay arco”, *Diario de Xalapa*, martes 8 de julio. Disponible en:

<https://cdigital.uv.mx/bitstream/handle/123456789/48503/026-CYL-080714.pdf?sequence=1&isAllowed=y> [Consultado el 21 de enero de 2020]

UNESCO (1954) “Convención para la protección de los Bienes Culturales en caso de Conflicto Armado y Reglamento para la aplicación de la Convención” en *UNESDOC. Biblioteca Digital* [En Línea] Disponible en: [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000260650\\_spa?posInSet=2&queryId=5532ecde-e6b0-4649-9a81-8ea204d4967e](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000260650_spa?posInSet=2&queryId=5532ecde-e6b0-4649-9a81-8ea204d4967e) [Consultado el día 22 de noviembre de 2016]

----- (1972) “Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural” en *UNESDOC. Biblioteca Digital* [En Línea] Disponible en: [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000218120\\_spa?posInSet=1&queryId=d60e25d-4b42-455c-b5e5-ace54b76b572](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000218120_spa?posInSet=1&queryId=d60e25d-4b42-455c-b5e5-ace54b76b572) [Consultado el día 15 de diciembre de 2016]

----- (1982a) “Comité D’experts Gouvernementaux sur la sauvegarde du folklore” en *UNESDOC Biblioteca Digital*. [En Línea] Disponible en: <https://unesdoc.unesco.org/search/7437841a-1ebf-46fe-ae6a-4551c0b97a0c> [Consultado el día 23 de noviembre de 2017]

----- (1982b) “Conferencia mundial sobre Políticas Culturales” (MONDIACULT) en *Derecho de la cultura* [En línea] México, disponible en: [https://derechodelacultura.org/wp-content/uploads/2015/02/d\\_inf\\_mundiacult\\_1982.pdf](https://derechodelacultura.org/wp-content/uploads/2015/02/d_inf_mundiacult_1982.pdf) [Consultado el día 24 de noviembre de 2020)

----- (1985) “General Conference, 23rd sesión, Sofia” en *UNESDOC. Biblioteca Digital* [En Línea] Disponible en: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000065779?posInSet=9&queryId=c3bf27ed-8ac6-47dd-b617-730faba257f4> [Consultado el día 04 de abril de 2018]

----- (1989) “Special Committee of Governmental Experts to Prepare a Draft Recommendation on the Safeguarding of Folklore, Paris” en *UNESDOC. Biblioteca Digital* [En Línea] Disponible en: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000084420?posInSet=3&queryId=a4d2a9a6-1f1a-4d6e-895b-6115f1898d23> [Consultado el día 22 de marzo de 2018]

----- (2001a) “Definitions for « intangible cultural heritage » Member States (Replies to questionnaires sent to National Commissions in February and August 2000)” en *UNESCO* [En línea] Turín, Italia, disponible en: <https://ich.unesco.org/doc/src/00078-EN.pdf> [Consultado el día 25 de noviembre de 2020]

----- (2001b) “International round table: ‘Intangible Cultural Heritage-work definitions” en *UNESCO* [En línea] Turín, Italia, disponible en: <https://ich.unesco.org/doc/src/00075-EN.pdf> [Consultado el día 25 de noviembre de 2020]

----- (2002a) “International meeting of experts. Intangible Cultural Heritage: priority domains for an International Convention” en *UNESCO* [En línea] Rio de Janeiro, Brasil disponible en: <https://ich.unesco.org/doc/src/00074-EN.pdf> [Consultado el día 25 de noviembre de 2020]

----- (2002b) “Glossary Intangible Cultural Heritage” en *UNESCO* [En línea] París, Francia disponible en: <https://ich.unesco.org/doc/src/00265.pdf> [Consultado el día 25 de noviembre de 2020]

----- (2002c) “III a Mesa redonda de Ministros de Cultura. ‘El Patrimonio Cultural Inmaterial, espejo de la Diversidad Cultural” en *UNESCO* [En línea] Estambul, Turquía disponible en: <https://formacaompr.files.wordpress.com/2010/03/2002-declaracao-de-istambul.pdf> [Consultado el día 25 de noviembre de 2020]

----- (2003) *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. [En Línea] París, disponible en: <http://unesdoc.unesco.org/images/0008/000846/084696s.pdf#page=252> [Consultado el día 10 de agosto de 2016]

----- (2014) “Constitución de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura” en *Textos fundamentales*. [En línea]. Londres, 16 de noviembre de 1945 disponible en: <http://unesdoc.unesco.org/images/0022/002269/226924s.pdf#page=7> [Consultado el día 10 de noviembre de 2016]

----- (2018) “Directrices Operativas para la aplicación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial” en *UNESCO* [En línea] París, Francia disponible en: [https://ich.unesco.org/doc/src/ICH-Operational\\_Directives-7.GA-PDF-EN.pdf](https://ich.unesco.org/doc/src/ICH-Operational_Directives-7.GA-PDF-EN.pdf) [Consultado el día 38 de noviembre de 2020]

Villaseñor, A. (2011) “El valor intrínseco del patrimonio cultural: ¿una noción aún vigente?” en *Intervención, Revista Internacional de Conservación, Restauración y Museología*, [En línea] Vol.2 N°3. Instituto Nacional de Antropología e Historia, Distrito Federal. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35562770003> [Consultado el día 21 de noviembre de 2017]