



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Sistema de Universidad Virtual

Licenciatura en Gestión Cultural

La modalidad Tesis, tesinas e informes, opción tesis.

“ANÁLISIS DEL TURISMO CULTURAL COMO ESTRATEGIA DE CONSERVACIÓN
DE LA COCINA TRADICIONAL PURHÉPECHA”

Trabajo recepcional que para obtener título en
Licenciado en Gestión Cultural

Presenta:

Lluvia Olvera Hernández

Dr. José Luis Mariscal Orozco.

Director de tesis

Uruapan, Michoacán; México

Junio 2015

Contenido

| | |
|--|-----|
| Introducción..... | 3 |
| Capítulo 1. CULTURA Y TURISMO..... | 12 |
| 1.1 Patrimonio cultural..... | 13 |
| 1.2 Cultura y Gastronomía..... | 20 |
| 1.3 Turismo Cultural..... | 23 |
| 1.4 Políticas turísticas..... | 28 |
| Capítulo 2. EL TURISMO, UN MEDIO DE CONSERVACIÓN..... | 32 |
| 2.1 La región purhépecha..... | 33 |
| 2.2 La Cocina Tradicional Purhépecha..... | 37 |
| 2.3 La patrimonialización de la gastronomía michoacana..... | 46 |
| 2.4 Las iniciativas comunitarias por la conservación de la Cocina Tradicional Purhépecha..... | 48 |
| 2.5 El turismo cultural en Michoacán..... | 49 |
| 2.5.1 La oferta..... | 50 |
| 2.5.2 Impacto económico..... | 58 |
| 2.5.3 Impacto sociocultural..... | 62 |
| Capítulo 3. LA ACCIÓN NORMATIVA AL FOMENTO DE LA COCINA TRADICIONAL PURHÉPECHA..... | 69 |
| 3.1 Intersecciones entre política cultural y política turística..... | 70 |
| 3.2 Tratados internacionales..... | 71 |
| 3.3 Reglamentación..... | 74 |
| 3.4 Análisis e interpretación de la acción normativa..... | 78 |
| Capítulo 4. LA INTERVENCIÓN INDIRECTA PARA EL FOMENTO DE LA COCINA TRADICIONAL PURHÉPECHA..... | 85 |
| 4.1 Acciones a nivel internacional..... | 86 |
| 4.2 Acciones a nivel nacional..... | 89 |
| 4.3 Acciones a nivel estatal..... | 98 |
| 4.3.1 Periodo 1996-2002..... | 98 |
| 4.3.2 Periodo 2002-2009..... | 100 |
| 4.3.3 Acciones posteriores al nombramiento de la UNESCO, periodo 2010-2015..... | 104 |
| 4.4 Análisis e interpretación de la intervención indirecta..... | 119 |
| Conclusiones..... | 135 |
| Fuentes Consultadas..... | 138 |
| Anexos..... | 147 |

Introducción.

“Vale la pena salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial de nuestras naciones, entre otras muchas cosas, porque no podemos imaginar el futuro sin la inspiración del pasado. Estas raíces culturales nos fortalecen y orientan para recrearnos como sociedad”

CONACULTA

Como Licenciada en Administración de Empresas Turísticas, he tenido un acercamiento a temas relacionados con el turismo, lo cual me ha permitido un involucramiento más cercano respecto a temáticas de turismo cultural. Aunado a mis estudios en Gestión cultural, he tenido un particular interés sobre la importancia que tienen las políticas surgidas desde el sector público y que involucran al privado para la promoción del turismo cultural desde una perspectiva mercadológica y de visión cultural idealista/elitista para dirigirse al turista. Esta perspectiva soslaya la visión materialista ¹ de la cultura, limita la iniciativa comunitaria a las posibilidades del sector público/privado y lejos de promover su conservación, se distorsiona.

Actualmente los bienes culturales representan la materia prima de gran parte del desarrollo de la actividad turística en el Estado de Michoacán. La relación tan estrecha que se ha generado entre estos dos elementos justifica una investigación

¹ Según Mariscal Orozco, José Luis (2007) en *“Introducción: Política cultural y modelos de gestión cultural”* en *Políticas culturales: una revisión desde la gestión cultural*. Guadalajara. Universidad de Guadalajara, implica ver a la cultura no sólo como un objeto, sino como también como un proceso de producción de prácticas y sentidos que son construidos social e históricamente. Esta posición conlleva una visión dinámica, compleja y dialéctica de la cultura, ya que los bienes, servicios, y prácticas deben ser entendidos y promovidos a partir de su organización social que le dan un sentido particular.

profesional que documente el panorama que enfrenta la Cocina Tradicional como patrimonio inmaterial cuyas realidades, contextos y vulnerabilidad ante procesos globalizadores, configuran una peculiaridad digna de ser analizada, vislumbrar sus retos y proponer con base a ello medidas alternativas de conservación en convergencia con las políticas de promoción turística y a su vez, sirvan como referencia en la creación de futuras líneas de acción de programas o proyectos comprendidos desde el sector público, privado o comunitario.

Las políticas de promoción turística como las estrategias de conservación de la Cocina Tradicional Purhépecha son fenómenos sociales dignos de atención para la gestión cultural, debido a la relación directa que guarda como práctica cultural que ha llamado la atención desde ámbitos internacionales.

A diferencia de otros estudios, este trabajo aporta medidas alternativas grosso modo para la conservación de la Cocina Tradicional Purhépecha con la pretensión de generar un contexto integral en el cual las bases para desarrollar políticas bajo un enfoque holista, armonicen a la industria del turismo y a la de cultura: en una relación benéfica tanto para extranjeros como para la comunidad receptora.

En otras palabras, la visión es hacer de este patrimonio, una práctica cultural vigente, sustentable y principalmente valorada desde su significación cultural, previniendo sus inevitables impactos socioculturales y económicos que pueden beneficiar y/o perjudicar a la propia comunidad anfitriona. Aunque la tesis se relaciona con diversas aristas, el trabajo circunda únicamente ciertos conceptos; algunos otros, aunque también relacionados tales como la globalización, modelos

de negocios turísticos comunitarios, nuevos perfiles y contextos de reproducción de la gastronomía, entre otros, no se abordan con profundidad y quedan pendientes por estudiar en investigaciones posteriores.

Este trabajo se sustenta bajo la idea de que el turismo y la cultura son elementos que, al ser puestos en ejecución de una manera planeada y con visión trascendental, de amplio alcance y a largo plazo, resulta fructífera en las dimensiones económicas, sociales y culturales.

Sin embargo, al emplearse políticas bajo una perspectiva unilateral se corre el riesgo de perder su propio activo: la implementación de las políticas debe ser más integral que unificada. En otras palabras, el turismo es el medio para compartir, distribuir y reproducir la práctica cultural y a su vez, la cultura es el vehículo del turismo. De no tomarse medidas precautorias se corre el riesgo de perjudicar a ambos elementos.

Con la globalización la industrialización, los flujos migratorios y la inseguridad de la región se configuran como amenazas para ambos sectores (cultural y turístico), en el supuesto de que las afectaciones de uno, son las del otro. No obstante, un turismo masivo sin regulación y con políticas sin visión material de la cultura, le espera a largo plazo un panorama poco alentador: efectos negativos como procesos de aculturación que ocasionarían la distorsión del sentido cultural del bien, pérdida de conocimientos, de identidad cultural y la desaparición de la propia práctica. Es por ello, que las políticas deben buscar que ambos sectores consideren las implicaciones y el óptimo desarrollo del otro.

Esta es una investigación exploratoria, cuyo propósito es aportar nuevos conocimientos al campo de la gestión cultural sobre políticas de promoción turística cultural y estrategias de conservación de la cocina tradicional purhépecha del Estado de Michoacán. En este sentido, el presente estudio tiene como objetivo general analizar la relación y el impacto de las políticas de promoción turística cultural en el Estado de Michoacán sobre las estrategias de conservación del patrimonio intangible: el caso de la cocina tradicional purhépecha.

Para lo anterior, se ha de identificar la relación que existe entre el turismo cultural y la conservación de la cocina tradicional purhépecha, se ha de examinar el papel que ha jugado el turismo cultural para el desarrollo de estrategias de conservación de la cocina tradicional purhépecha y se identificará los retos que vislumbra la cocina tradicional purhépecha a través de la industria del turismo cultural para su conservación y valoración en las nuevas generaciones.

Es importante destacar que aún cuando se tomaron referentes de políticas de turismo cultural desde una panorámica internacional para sustentar la investigación, ésta misma se focaliza en el nivel estatal: el estado de Michoacán y, dentro del estado, hay un límite geográfico más, ya que el estudio se centra en la región purhépecha debido al origen de su patrimonio intangible.

En este trabajo se expone el resultado de una investigación documental cuyo objeto de estudio consiste en los resultados de las estrategias de conservación de la Cocina Tradicional Purhépecha en función de las políticas de promoción turística cultural en Michoacán. Es decir, que a partir de un análisis detallado de la implementación y ejecución de políticas de promoción turística cultural (nacionales

e internacionales) y de la revisión de los programas de rescate y preservación se establecerá cuáles son, en Michoacán, sus resultados y efectos respecto a la Cocina Tradicional; se argumentará cómo las estrategias y políticas han facilitado a la comunidad anfitriona y al visitante la comprensión y el aprecio de los significados del patrimonio en cuestión, en qué medida las intervenciones se acercan a un fin cultural, de valorización, disfrute y respeto o a un fin únicamente económico que no visualiza impactos negativos a la largo plazo de su propia materia prima.

Para este análisis, los participantes se conformaron por los organismos internacionales y nacionales, así las Instituciones responsables del Turismo cultural además de personas involucradas directamente con la creación y preservación de la Cocina Tradicional purhépecha, como lo son las cocineras, mayores y agentes de promoción turística de las comunidades que conforman la región purhépecha. Mientras que de los organismos e instituciones se tomaron en cuenta sus estatutos, planes de acción e informes. De manera directa se contactó a cuatro cocineras maestras reconocidas por la Ruta Don Vasco.

Este trabajo es un estudio descriptivo con una metodología mixta. En una metodología mixta, de acuerdo a Hernández y Mendoza (2008), la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta para realizar inferencias de toda la información recabada, permiten un mayor entendimiento del fenómeno. De ahí que se considerara esta metodología como la indicada.

Es descriptivo ya que como lo señala Hernández (2006: 108) “*Busca especificar propiedades, características de rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice*” y agrega, enfatizando en el valor de dichos estudios, “son útiles para mostrar con precisión los ángulos o dimensiones de un fenómeno, suceso, comunidad, contexto o situación”.

El procedimiento de acopio y análisis de la información se llevó a cabo en dos fases. La primera fase, mediante el método de investigación documental específicamente, en bibliografía relacionada con globalización, identidad, patrimonio cultural y gastronómico; en ponencias (simposios, congresos y seminarios) referentes a políticas de turismo y cultura; a través de revistas especializadas en economía, turismo, gastronomía michoacana, cultura indígena y patrimonio cultural. Así mismo, se sistematizó información procedente de páginas web oficiales relativas a estatutos, leyes, acontecimientos político-sociales, informes, estudios e investigaciones profesionales. Finalmente, se consideraron trabajos de grado de doctorado.

Para la segunda fase, se realizó un acopio de información de campo, se acudió en Mayo de 2013 directamente a diversas localidades de la región purhépecha, se contactó a cuatro de las Cocineras Tradicionales reconocidas por la Ruta Don Vasco:

1. Juana Bravo Lázaro, quien es Cocinera y representante de las Cocineras Michoacanas cuando se dio a México el reconocimiento de la UNESCO a la gastronomía, reconocida por el Gobierno de Michoacán, seleccionada por el

Colegio Culinario de México para elaborar muestra gastronómica en Nairobi, Kenia en el marco de la V Reunión Mundial del Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Noviembre del 2010, participó en el curso gastronómico “¡Las Cocinas de Michoacán!” auspiciado por Fundación Herdez, originaria de Angahuan, Mich.

2. Berenice Flores Maríquez,
3. María Antonina González Leandro y
4. María Susana Segundo Huacuz de la localidad de Quiroga, Mich.

Así como agentes del sector público relacionados con la promoción y conservación cultural, de los cuales se entrevistaron a:

1. Titular de la Secretaría de Turismo y Cultura de la ciudad de Uruapan, Michoacán (ciudad turística clave en la región purhépecha, el Profr. Ramón Guzmán Ramos)
2. Jefe de Departamento de Atención a la Ruta de Don Vasco de la SECTUR estatal (Arquitecto. Miguel Ángel Ceballos Cardoso)
3. Jefa de Departamento de Análisis de Productos Turísticos de la SECTUR estatal (C. Alejandra Flores Galván)
4. Titular de Dirección de Vinculación e Integración Cultural (Lic. Argelia Martínez) de la Secretaría de Cultura del Estado de Michoacán.
5. Titular de la Unidad Regional de Culturas Populares e Indígenas de Michoacán de la Secretaria de Cultura del Estado de Michoacán (Lic. Ileri Vargas)

6. Delegado en Michoacán de la Comisión de Desarrollo Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (Ing. Rafael Muñiz Cruz).

Otras temáticas relacionadas, pero no profundizadas en esta investigación, se remite a la migración. Michoacán es uno de los estados con mayores índices de migración, el cual constituye un serio problema social que alcanza a las manifestaciones culturales. Al verse quebrantados los esquemas familiares y sus prácticas, ciertos procesos culturales de la región purhépecha se modifican ya que la población orienta su interés en la dimensión económica. Ejemplo de ello, es la introducción de alimentos de proceso industrial en la elaboración de platillos tradicionales.

En el primer capítulo titulado “Cultura y turismo” se revisarán conceptos clave para explicar con mayor profundidad las implicaciones de las políticas del turismo cultural en la conservación de la cocina tradicional purhépecha como bien inmaterial.

En el capítulo segundo titulado “El turismo, un medio de conservación” se realizará una exposición sobre la Cocina Tradicional Purhépecha y su relación con el turismo en Michoacán: se analizará la evolución cultural que ha presentado la Cocina Tradicional desde sus orígenes purhépechas incluyendo sus transformaciones como práctica y se revisarán medidas de rescate y preservación, cómo ésta práctica se ha mantenido vigente hasta nuestros días en un marco que ha implicado procesos de aculturación a los cuales se ha visto sometida- principalmente por la Conquista española y la globalización- , cómo han repercutido

éstos factores y el impacto de la declaración de la UNESCO como patrimonio de la humanidad.

En el tercer capítulo titulado “La acción normativa del fomento de la Conservación de la Cocina Tradicional Purhépecha” se valorará la relación crucial existente entre la política turística y la política cultural. Así mismo, se desarrollará un análisis e interpretación respecto a la composición del marco normativo nacional e internacional que incide en la conservación de esta práctica.

En el último y cuarto capítulo llamado “La intervención directa para el fomento de la Cocina Tradicional Purhépecha” se analizarán e interpretarán las acciones emprendidas a escala internacional y nacional con el fin de compararlo con el marco normativo actual y analizar sus efectos a escala local.

Finalmente, se emite una explicación concreta del panorama actual que enfrenta la Cocina Tradicional como práctica cultural, los retos que se vislumbran para su conservación y las medidas alternativas para responder ante ellos.

Capítulo 1. CULTURA Y TURISMO.

El turismo cultural es una actividad en boga con fuertes tendencias a la alza en el mercado y presencia en las políticas públicas. El problema surge cuando, a partir de su incorporación a sectores productivos, se hace un uso inadecuado de los bienes culturales: con motivaciones preponderantemente comerciales (en productos turísticos), no identitarias, debido a la nueva tendencia mundial de valorización de la gastronomía local como medio para promocionar un destino turístico o potencialmente turístico.

Estos modelos de desarrollo “puede aportar al desarrollo siempre y cuando contribuya a cada uno de los capitales que componen a la sociedad” (Álvarez Sousa, 2005: 57) y con una planificación y gestión adecuada que responda a las necesidades actuales de la región receptora (purhépecha) y de los emergentes turistas sofisticados, que aporte al desarrollo integral de la calidad de vida de los residentes.

Ello, puede resultar en la masificación de la cultura local del turismo, de manera positiva en la revalorización o, negativamente, simplificándola para la comercialización como un objeto complementario de la actividad turística. Depende de un contexto sociocultural, económico y político que se analizarán en cuatro momentos.

En lo que respecta a este primer momento, se expondrá la caracterización, importancia y significado que presenta el patrimonio cultural para la sociedad en general en la conformación de la identidad cultural y cuál es la relación que guarda la Cocina Tradicional Purhépecha con la industria del turismo.

Así mismo, se argumentará la relación que la gastronomía guarda en la configuración de la identidad cultural, cómo el turismo implica interacciones culturales, es decir, la relación coyuntural que sostiene con el sector cultural a partir de una ramificación de esta industria que ve en la cultura su principal materia prima, y la relevancia de sus impactos en otros sectores económicos.

Finalmente, se aborda las implicaciones de las políticas turísticas como agente de regulación, promoción y conservación del patrimonio cultural y cómo opera la actual Política Turística Nacional, así como las aportaciones de los agentes que intervienen en la planeación o ejecución directa o indirecta de las políticas turísticas de Michoacán en el sector público.

1.1 Patrimonio cultural.

El patrimonio cultural es un concepto fundamental en esta investigación y según la Convención de la UNESCO sobre la Protección del Patrimonio mundial, cultural y natural celebrada en París, su significado comprende:

- a) los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura, monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico,

inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia.

Ejemplo: Pinturas Rupestres de la Sierra de San Francisco (En la reserva del Vizcaíno, Estado de Baja California; México.)

- b) los conjuntos de grupos de construcciones: aisladas o reunidas cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia.

Ejemplo: Centro Histórico de Morelia (Estado de Michoacán; México).

- c) los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico. Ejemplo: Zona arqueológica de Paquimé, Casas Grandes. (Estado de Chihuahua; México). (1972: 2).

Así mismo, en la Conferencia Internacional sobre "La salvaguardia del Patrimonio Cultural Tangible e Intangible: hacia una planteamiento integrado" de la UNESCO en Octubre de 2004 en Nara, se definió que el patrimonio cultural inmaterial es aquel que comprende: tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes (2004: 26).

Ejemplos de ello son las tradiciones y expresiones orales (ejemplo: El Hudhud. Relatos cantados de los infugao), artes del espectáculo como la música tradicional, la danza y el teatro (ejemplo: El Urtiin duu. Cantos largos tradicionales de los mongoles o la Samba de Roda de Reconcavo de Bahía), usos sociales, rituales, actos festivos (ejemplo: El Carnaval de Binche o el Rito de Curación relacionado

con la danza Vimbuzá), conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo (ejemplo: La cosmovisión andina de los Kallawayas) y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional (ejemplo: El trabajo de la madera de los Zafimaniry).

El patrimonio cultural, según Hiriarte (2006) se refiere al conjunto de testimonios que deja el ser humano durante su vida en un lugar determinado que permite a las generaciones actuales o futuras conocer las diversas expresiones y manifestaciones no sólo de ese individuo sino de toda una nación y que desde la antropología, dichas manifestaciones comprende desde la arquitectura y paisajes hasta tradiciones, gastronomía y tecnología para la producción de alimentos, y que, para nuestra investigación, abordaremos lo relativo al patrimonio inmaterial, específicamente la cocina tradicional purhépecha, no por ello demeritando el valor e importancia de otras formas de patrimonio.

En un artículo, García señala que “el patrimonio cultural no sólo se constituye como un eje de las identidades de las naciones sino también como elemento para las identidades locales y regionales” (2006: 2).

Es importante destacar que la importancia del patrimonio cultural para la sociedad actual y dentro de los procesos de globalización es innegable. El patrimonio cultural en cualquiera de sus formas guarda importancia por constituir la base de la diversidad cultural y por el contenido de valores que fortalecen la identidad de los pueblos.

El factor determinante cuando se habla de patrimonio como una construcción social, es “su carácter simbólico, su capacidad para representar simbólicamente una identidad” (Prats, 1997: 1).

Cassani menciona que en cuanto a patrimonio gastronómico: Ernesto Barrera señala que, “un alimento no es sólo un alimento tiene significado social, emocional y simbólico (...)” (2006: 2). Así su valor aumenta con su autenticidad y singularidad, es decir, que cuanto mayor sea esa identidad local a través de los alimentos, mayor será su valor (2000:2).

El carácter ambivalente de la influencia de la cocina tradicional purhépecha que ha tenido el sector turístico del Estado de Michoacán se dualiza principalmente mediante la implicación e impacto de la reproducción cultural que patenta la identidad de cada una de las regiones del Estado de manera que, dicha práctica culinaria no sólo se remite a la recreación del sentido del gusto, sino que es testimonio de la vida cultural de los michoacanos y constituye su identidad: como elemento integrador de la familia mediante su consumo, a los propios creadores y consumidores.

Ya lo decía el escritor catalán Josep Pla en el 2014 en Barcelona, España durante el evento multidisciplinario co-organizado por la Red UNITWIN de la Cátedra UNESCO "Cultura, Turismo, Desarrollo": "la gastronomía de una tierra es su paisaje en la cazuela". En este orden de ideas, la gastronomía guarda una relación trascendental y fundamental en la configuración de la identidad cultural de los mexicanos y particularmente de los michoacanos, debido también a que el maíz

siendo utilizado como ingrediente básico de la dieta mexicana, forma parte de su patrimonio alimentario, de identidad nacional y local, y por lo tanto, valiosa.

Según la Declaración sobre Derechos Culturales de la Cátedra UNESCO de Derechos Humanos de la UNAM, el concepto Identidad Cultural ha sido conceptualizado como “el conjunto de referencias culturales por el cual una persona, individual o colectivamente, se define, se constituye, comunica y entiende ser reconocida en su dignidad” (2007: 4).

Villoro señala que “es una representación intersubjetiva que orienta el modo de sentir, comprender y actuar de las personas en el mundo” (2004: 19). Por su parte, Giménez considera que “la primera función de la identidad es marcar fronteras entre un nosotros [sic] y los “otros”, y no se ve de qué otra manera podríamos diferenciarnos de los demás si no es a través de una constelación de rasgos culturales distintivos” (2003: 1).

Y así, existen identidades colectivas e identidades individuales. Al respecto, Melucci (2001) refiere que la identidad colectiva define la capacidad para la acción autónoma así como la diferenciación del actor respecto a otros dentro de la continuidad de su identidad. Mientras que la identidad de un sujeto se caracteriza ante todo por la voluntad de distinción, demarcación y autonomía con respecto a otros sujetos (Giménez, 2003). No obstante, para el desarrollo de este trabajo se empleará la acepción de la Declaración sobre Derechos Culturales.

“Todo ello invoca políticas culturales que protejan y enriquezcan la identidad y el patrimonio cultural de cada pueblo” (Declaración de México Sobre Las Políticas Culturales, 1982: 2).

La cocina tradicional purhépecha de Michoacán es un patrimonio inmaterial que representa uno de los principales atractivos de Michoacán y el país en materia turística desde que fue declarada por la UNESCO Patrimonio Intangible (ahora llamado inmaterial)² de la Humanidad en el año 2010, la cual es considerada así, pues mantiene vigentes las tradiciones, los productos, los procedimientos y las técnicas ancestrales como parte de una forma de vida, que encierra un sinfín de costumbres y hábitos en las comunidades.

Tal es la importancia de esta práctica para la industria turística -no sólo estatal sino nacional e internacional- que la Secretaría de Turismo entregó un reconocimiento al Estado en la Categoría de “Turismo Gastronómico” al producto turístico³: “*Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán*” el cual se realiza anualmente en el Estado de Michoacán, con sedes variables. Este reconocimiento se otorga a las empresas e instituciones que desarrollan acciones que impulsan la actividad turística.

Para Mercado Vargas y Mercado Flores:

El valor y significado actual del conjunto de patrimonios culturales materiales

² La UNESCO expresa que el patrimonio cultural inmaterial incluye prácticas y expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes escénicas, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

³ Un producto turístico es el conjunto de bienes y servicios que son utilizados para el consumo turístico por grupos de determinados consumidores. Fuente: Organización Mundial del Turismo, 1998.

e inmateriales de Michoacán, desde el punto de vista turístico, está en función del papel que ha jugado Michoacán en la historia de México; y su calidad y valor artístico depende del estado de conservación del patrimonio edificado y de la vigencia de nuestras centenarias expresiones culturales; es decir, se trata de una cultura viva y dinámica (2013: 16).

De acuerdo a CONACULTA:

Mientras que el patrimonio material puede estar destinado a sobrevivir a las personas que lo construyeron, el patrimonio cultural inmaterial está mucho más ligado a sus creadores y depende, en la mayoría de los casos, de la tradición oral, ya que se relaciona con sistemas de valores y conocimientos particulares, así como con los contextos sociales y culturales en los que fueron creados. Vale la pena salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial de nuestras naciones, entre otras muchas cosas, porque no podemos imaginar el futuro sin la inspiración del pasado. Estas raíces culturales nos fortalecen y orientan para recrearnos como sociedad (s/f.: 5).

Los usos de este patrimonio, corresponden como se analizará mas adelante, a objetivos comerciales, no sociales ni culturales, se planea la implementación de una planta turística en función del turista, sin darse en la práctica propuestas sostenibles en beneficio primordial de la población local.

1.2 Cultura y Gastronomía.

Debido a que los organismos competentes no han conceptualizado el patrimonio gastronómico, se empleará la definición de Magri, respecto al patrimonio gastronómico:

“es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos –su cultivo, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, recetas, rituales- que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y evoca sentimientos con sólo su mención, compra o consumo” (2008: 33).

Para Magri, el turismo gastronómico fortalece tanto la identidad como las costumbres regionales a través de la experiencia culinaria, ya que forma un vínculo entre el viajero- turista, ampliando el conocimiento de la actividad cultural, turística y gastronómica de una región.

Es así, como para Gabriela Magri, la gastronomía se relaciona con la identidad, la cultura y con el turismo. Y refiere: “Para quienes se ocupan de ofrecer una propuesta cultural en materia de turismo, las comidas regionales son, sin duda, un modo de acercar culturalmente a distintas sociedades que, en el terreno de la mesa, se presentan como mundos ajenos” (2008: 33).

Para Luis González y González, citado por Hiriarte:

La cultura gastronómica de Michoacán ostenta el claroscuro de la disimilitud michoacana⁴, en referencia a las diversas muestras y especialidades gastronómicas que se dan de manera regional en el Estado, por el amplio surtido de materia prima que difiere en cada región y en muchos casos en cada ciudad, así como por las costumbres y legado culinario vinculadas al mestizaje y a nuestra herencia prehispánica (2006:30).

Es elemental describir la relación entre la dimensión cultural y turística. Principalmente se ha de destacar el hecho de que el turismo constituye simultáneamente una actividad social y cultural, con impactos económicos; ya que mediante el ejercicio del turismo se produce interacción social y, por ende, cultural. De hecho, toda actividad turística significa el conocimiento de otros, sean pueblos, comunidades, naciones o culturas.

Se dice que la cultura es la materia prima del ejercicio del turismo, en cualquiera de sus modalidades y actividades, ya que se asume como recurso para el despliegue de actividades turísticas (Mejía, 2006) brindando valor agregado al producto turístico toda vez que existe una oferta cultural considerable alrededor de éste: se genera consumo y se proporcionan servicios (García, 2006). Con la cultura y su amplia gama de manifestaciones, los bienes muebles e inmuebles, usos y costumbres, gastronomía, ritos y la vida cotidiana, constituyen activos productivos

⁴ González y G., Luis, "Para abrir boca", en Juárez Valentín (Coordinador), *Michoacán a la Mesa*. El Colegio de Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán y UMSNH, Zamora, 1996, p.30.

que contribuyen al desarrollo socioeconómico de comunidades, empresas e individuos, de ahí que el turismo y la cultura sean interdependientes (Mejía, 2006).

Así mismo, en el binomio turismo-cultura como factor de desarrollo, Morente citado por García (2006) señala que:

“(...) consiste en apostar a una manera distinta de visualizar el ejercicio del turismo como una vía para la educación hacia el patrimonio cultural y su apreciación. (...) Se trata de generar modelos locales y regionales de desarrollo con base en el patrimonio cultural. No para la comercialización del patrimonio cultural, sino para identificar y promover los usos sociales del mismo” (2003: 48).

Es importante mencionar que las amenazas hacia la preservación del patrimonio cultural no provienen del turismo como tal, sino de las políticas con una visión limitada e incongruentes con la necesidad de conservación de todo patrimonio inmaterial, enfocadas unilateralmente hacia la promoción del turismo masivo o no planeado, aunadas a la ausencia de reglamentos y/o planes de manejo para el flujo del turismo (García, 2006).

García señala que “el turismo cultural habrá de distinguirse por la interacción cultural que representa la experiencia de aprendizaje sobre otras culturas. En ese sentido, la acción educativa que representa esta vertiente va más allá del carácter recreativo de la actividad turística” (2006: 2).

Además, la riqueza gastronómica aunada a la riqueza cultural e histórica que se reproduce en activa vida cultural de la región purhépecha, de un Estado que,

además cuenta con una declaratoria de Ciudad Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO (Morelia), hacen necesaria la preservación de la cultura popular y la promoción de su valoración y reconocimiento, en donde el turismo cultural y gastronómico resulta idóneo.

1.3 Turismo Cultural.

A nivel nacional, instituciones como la Secretaría de Turismo (en adelante, SECTUR), define el Turismo Cultural como: "Aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico" (SECTUR-CESTUR, 2002: 5).

Según la UNESCO, el Turismo Cultural es un concepto innovador, eminentemente ético, con el que se busca favorecer la paz, la comprensión entre los pueblos y el respeto por el patrimonio cultural y natural y las especificidades identitarias de las comunidades anfitrionas en el marco de los intercambios que se dan al viajar.

En este sentido, el turismo debiera ponerse al servicio del bienestar de las poblaciones y contribuir a preservar sus recursos culturales, naturales y se asegure la calidad humana de los intercambios entre comunidades. Es decir, el turismo es un instrumento para el desarrollo sostenible, el dialogo intercultural y la cultura de paz.

El concepto de Turismo Cultural expresado en la Carta Internacional de Turismo Cultural (Versión octava), presentado en la Asamblea General de ICOMOS de 1999 en México, pasó de considerar a los turistas como amenaza a la integridad de los sitios y monumentos, a hacerlos accesibles de manera controlada. Esto representa la nueva visión que se ha proyectado del turismo con respecto a la perspectiva negativa que rechazaba la idea de aprovechar los beneficios que esta industria ofrece a favor de la cultura.

De modo que el turismo cultural juega un papel relevante ya que por un lado, da a conocer y es el medio para disfrutar el patrimonio cultural, sin embargo, se requiere de políticas con visión materialista que tome en cuenta los procesos y prácticas comunitarias las cuales permitan acercar al turista a vivir la experiencia de una manera interactiva en un contexto de intercambio cultural mutuo.

Como lo señaló la presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Gloria López Morales en la revista digital Efe: "No hay culturas alimentarias que puedan vivir en la autarquía: las cocinas tienen que convivir y relacionarse (...) ya que en una sociedad global, los elementos interactúan hasta complementarse, y la cocina bien sabe de eso" (2013:1).

Los tres tipos de turismo cultural que destacan en México son el turismo religioso, gastronómico e idiomático. Sin embargo, aunque representan un beneficio económico para las comunidades receptoras, no siempre implica un desarrollo sustentable. En términos culturales, el turismo acaecido en Michoacán responde a

al consumo de patrimonio inmaterial como complemento de su actividad turística, sin darse un acercamiento a sus significados culturales; convirtiéndose el patrimonio en un simple activo añadido a la oferta turística, “[...] y “profanado con frecuencia en lo que tiene de simbólico-identitario para la población” (Prats, 2003: 132).

Esto, aunado a factores como la imagen desfavorable debido a acontecimientos de inseguridad que prevalece en la región desde hace 15 años, la inmigración en las regiones con alta presencia indígena (cuna de la reproducción cultural) y la ineficiencia en la administración de los recursos públicos, y a un contexto sociopolítico (fuerzas, intereses y expectativas que se encuentren en disputa) no asegura un desarrollo sustentable para la gestión turística del patrimonio cultural.

Por su parte, la Organización Mundial del Turismo (en adelante, OMT) en su artículo emitido con motivo de La Conferencia Mundial sobre Turismo y Cultura de la OMT y la UNESCO (la cual reúne por primera vez a ministros de Turismo y de Cultura), llevada a cabo en Siem Reap (Camboya) expresó:

“El turismo cultural ha demostrado su capacidad de incrementar la competitividad, crear oportunidades de empleo, frenar el éxodo rural, generar ingresos para invertir en conservación y cultivar un sentimiento de orgullo y autoestima entre las comunidades receptoras. Sin embargo, para promover y salvaguardar de manera efectiva el propio patrimonio del que depende el turismo cultural, es crucial formular un enfoque sostenible y a múltiples bandas” (2015: 1).

Por su parte, el Secretario General de la OMT, Taleb Rifai, al inaugurar dicha Conferencia argumentó sobre los beneficios de una adecuada gestión:

El patrimonio cultural cuenta la historia de la humanidad, cuenta nuestra historia. Si se gestiona adecuadamente, el turismo puede proteger y revitalizar este patrimonio, generar nuevas oportunidades para las comunidades locales y fomentar la tolerancia y el respeto entre pueblos y naciones (2015: 1).

Respecto a la responsabilidad que se debería asumir por parte de quienes disfrutan y resguardan el patrimonio cultural, Irina Bokova, Directora General de la UNESCO, señaló en su mensaje a dicha Conferencia:

Cada turista debe ser un guardián del patrimonio mundial, un embajador del diálogo entre culturas. Por eso, la salvaguarda del patrimonio cultural debe ir de la mano del turismo sostenible [...] Esta es la filosofía que guía nuestros esfuerzos por promover la cultura como motor y artífice del desarrollo sostenible, algo que nunca ha sido tan importante como en esta época de cambios, cuando los países están configurando una nueva agenda mundial de desarrollo sostenible más allá de 2015 (2015: 1).

No obstante, el turismo no es garantía de conservación del patrimonio cultural por el simple hecho de ser incorporado a la vida de la comunidad anfitriona o a las experiencias turísticas de extranjeros, pero tampoco de una amenaza ineludible. Existe el riesgo de obtener un panorama de resultados contraproducentes ante la presencia de ciertos factores:

- a) por un lado, la ausencia de medidas regulatorias de un turismo excesivo. Al respecto, ICOMOS expone en su Carta Internacional de Turismo Cultural que

un nivel de carga turística alta o un turismo mal gestionado puede poner en peligro el patrimonio cultural tanto su entorno ecológico como el estilo de vida de la comunidad anfitriona y por ende, las experiencias de los turistas, y expresa que “el turismo debería aportar beneficios a la comunidad anfitriona y proporcionar importantes medios y motivaciones para cuidar y mantener su Patrimonio y sus tradiciones vivas” (1999: 2) y asegura que es posible operar el turismo de manera sostenible y a proteger el patrimonio hasta las futuras generaciones.

- b) de la falta de comunicación de los propósitos y significados culturales del patrimonio.
- c) y de manera particular, ante la falta de estructuras o modelos institucionales en convergencia para la planificación y gestión del patrimonio cultural que da a conocer el turismo cultural, así mismo para garantizar la apropiación y el empoderamiento tanto de las comunidades como de los turistas y fomentar la cooperación con el sector privado.

Sin embargo, en México se carece de colaboración efectiva por parte de las administraciones públicas de turismo y cultura para obtener resultados significativos en materia de un patrimonio cultural protegido en un turismo cultural sostenible y, no únicamente, con intereses privados y/o con objetivos unidireccionales, separados, -e independientes entre sí- en sus políticas públicas.

1.4 Políticas turísticas.

Goeldner y Ritchie (2006), definen a la política turística como un conjunto de regulaciones reglas, guías y objetivos de promoción/desarrollo y estrategias que proveen una línea de trabajo para la toma de decisiones colectivas e individuales que afectan directamente el destino del desarrollo turístico y sus actividades diarias; mientras que para Manuel González (2007) consiste en asegurar que el turismo contribuya a la calidad de vida local, creación de empleo, planificación física del espacio urbano, crecimiento económico endógeno y protección del medio ambiente natural, entre otros factores sociales.

Anaya y Palafox (2007) mencionan que el papel del Estado respecto al turismo (política turística) consiste básicamente en promover el turismo entre el sector privado, coordinando esfuerzos con empresas, gobiernos y comunidades locales, orientar la imagen turística del país y ejecutar los esfuerzos promocionales. Prácticamente, la política turística gira en torno a la toma de decisiones, es decir, es lo que se decide o no hacer tal y como lo menciona Dye (Singh, 2002).

Osborne y Plastrik en Ascanio citado por Barrreto (2004) señalan que:

“(…) la acción política (referida a la formulación de las políticas turísticas) va dirigida a la lucha de las reivindicaciones de un grupo constituyente de un Estado, lo cual sugiere que las decisiones tomadas, se dan en función a los requerimientos de la región, tomando en cuenta a todos los involucrados, mediante una entidad política descentralizada” (2004: 419).

Hay quien define la Política Turística como un conjunto de decisiones en materia turística que, integrados armoniosamente en el contexto de una política de desarrollo, orientan la manera de conducir el sector y regulan las acciones a seguir (planes y programas de desarrollo sectorial) (Torrejón, 2005).

Canclini señala que las políticas “son un conjunto de intervenciones realizadas por el Estado, como por otras instituciones civiles y grupos organizados de la comunidad, para orientar, desarrollar y dar respuesta a las necesidades de la población” (1987: 6).

Para esta investigación se adoptará la visión de Fernández Fuster citado por Castillo (2008) quien concibe a la política turística como “el sistema de procedimientos e iniciativas que el Estado determina y pone en marcha con el fin de obtener la más completa y orgánica valoración de sus propios recursos turísticos, y permitir el disfrute de ellos al mayor número posible de personas, dentro del marco de una unitaria orientación económica y social”; con esta definición se puede apreciar el principal interés de la política turística, que es la economía.

De acuerdo a Enríquez et al. (2012), los fines que persigue toda política turística se centran en cinco grandes perspectivas según los estudios realizados por ciertos investigadores. Los principales son los fines económicos es decir, intereses transnacionales (Singh, 2002; Dredge y Jenkins, 2003; Becherel en Chaisawat, 2006; Chaisawat, 2006; Lee, 2006; Tonini, 2008), los fines sociales, que actúan como sistema de rescate de valores tradicionales cuando se dirige a comunidades étnicas y/o al beneficio de clases menos favorecidas (Beni en Tonini, 2008; McIntosh et al en Tonini, 2008) y cuando es ejercida por la comunidad local total

(Ortiz et al, 2007); los fines de un Estado nacionalista se enfocarán a las micro y pequeñas empresas ya que son vistas como el principal motor de la economía en países subdesarrollados (Thomas y Thomas, 2005).

Continuando con la lista de fines de la política turística, existen fines de calidad y competitividad, mediante la inversión extranjera y el gran capital (Troncoso y Lois, 2004; Castillo, 2007), abriéndose el mercado a la globalización y permitiendo la desaparición de límites territoriales, así como de monopolios y control total de los grupos de poder. Y por último, los fines de aprovechamiento, enfocados éstos a la valoración de los recursos turísticos para su disfrute social (Fernández Fuster en Castillo, 2008).

Con la actual Política Turística Nacional⁵ (2013) se pretende convertir a México en un destino de clase mundial mediante cuatro directrices: ordenamiento y transformación sectorial, innovación y competitividad, fomento y promoción, sustentabilidad y beneficio social (una industria que preserve el patrimonio natural, histórico y cultural).

Uno de los obstáculos primordiales en cuanto a políticas turísticas consiste en la metodología de trabajo interinstitucional, es decir, cada institución trabaja por separado, en lugar de consolidar una red entre instituciones o bien, networking.

⁵ Consultada en el *Programa Sectorial de Turismo 2013* de la SECTUR el 10 de Marzo de 2014. Recuperada de file:///C:/Usuarios/Asist%20en%20Linea/Mis%20documentos/Downloads/programa_turismo.pdf

En opinión de algunos servidores públicos, es considerado difícil respecto a su implementación debido a factores que responden a intereses con visiones políticas y profesionales distintas, aunque denotan su viabilidad y necesidad de llevarse a cabo desde un plano formal involucrando a la ciudadanía mediante el asociacionismo para generar concientización y administren los recursos debido a que no observan a segmentos de la población activos como lo son los jóvenes. Así mismo, es imperante contar con servidores públicos pensadores, sin pretensiones de protagonismo social.

Ante un panorama infructuoso de políticas públicas sectoriales, es crucial modificar la perspectiva hacia cómo pueden trabajar juntas las administraciones de turismo y cultura para desarrollar un marco de gobernanza idóneo para generar un turismo cultural sostenible, que contribuya al desarrollo socioeconómico de las comunidades receptoras, comunique los significados, el intercambio intercultural, promueva el respeto y se administren estratégicamente los recursos generados para la conservación del patrimonio.

Capítulo 2. EL TURISMO, UN MEDIO DE CONSERVACIÓN.

El uso turístico de la Cocina Tradicional no constituye, por sí solo, una degradación de la cultura.

Promover un uso responsable de este patrimonio vivo con fines turísticos puede generar nuevas oportunidades de empleo, ayudar a atenuar la pobreza, frenar el éxodo rural y cultivar un sentimiento de orgullo entre los miembros de una comunidad. El turismo ofrece también un poderoso incentivo para conservar y potenciar el patrimonio cultural inmaterial, ya que los ingresos que genera pueden reconducirse hacia iniciativas que ayuden a su vez a garantizar su supervivencia a largo plazo. El patrimonio cultural inmaterial debe gestionarse con suma cautela si se pretende que florezca en un mundo cada vez más globalizado. Solo una verdadera alianza entre las comunidades y los promotores del turismo y el patrimonio, construida sobre una valoración genuina de las aspiraciones y valores de todas las partes puede garantizar su supervivencia (Programa UNWTO: Turismo y Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, s/f: 2).

En el presente capítulo se adentrará a la cultura purhépecha desde sus orígenes hasta las prácticas culturales actuales pasando por su historia y su cosmovisión. Después se abordará la concepción que los purhépechas como civilización, conservaban respecto a su propia cocina, su caracterización e implicación misticismo de los ingredientes y su evolución e influencia cultural hasta nuestros días, marcada principalmente por la conquista española, detallando las

modificaciones a las técnicas de preparación de alimentos y platillos. Así mismo, se expone la relación que actualmente guarda la gastronomía michoacana con la religión y otros patrimonios culturales.

Además, se presentan los beneficios de la gastronomía en relación con los problemas de salud pública que presenta actualmente la sociedad mexicana. En la segunda mitad de ese capítulo, se aborda el reconocimiento de la UNESCO hacia la cocina tradicional mexicana, la relevancia de la gastronomía michoacana y su impacto en el desarrollo de políticas turísticas.

Se incluye finalmente, un análisis de los esfuerzos comunitarios por preservar la cocina tradicional a las nuevas generaciones, así como la oferta del turismo cultura que Michoacán ofrece al mundo y su impacto en sus dimensiones económicas y socioculturales.

2.1 La región purhépecha.

De acuerdo a la página web oficial de la Comisión Nacional Para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas consultada en febrero del 2015, el pueblo purhépecha:

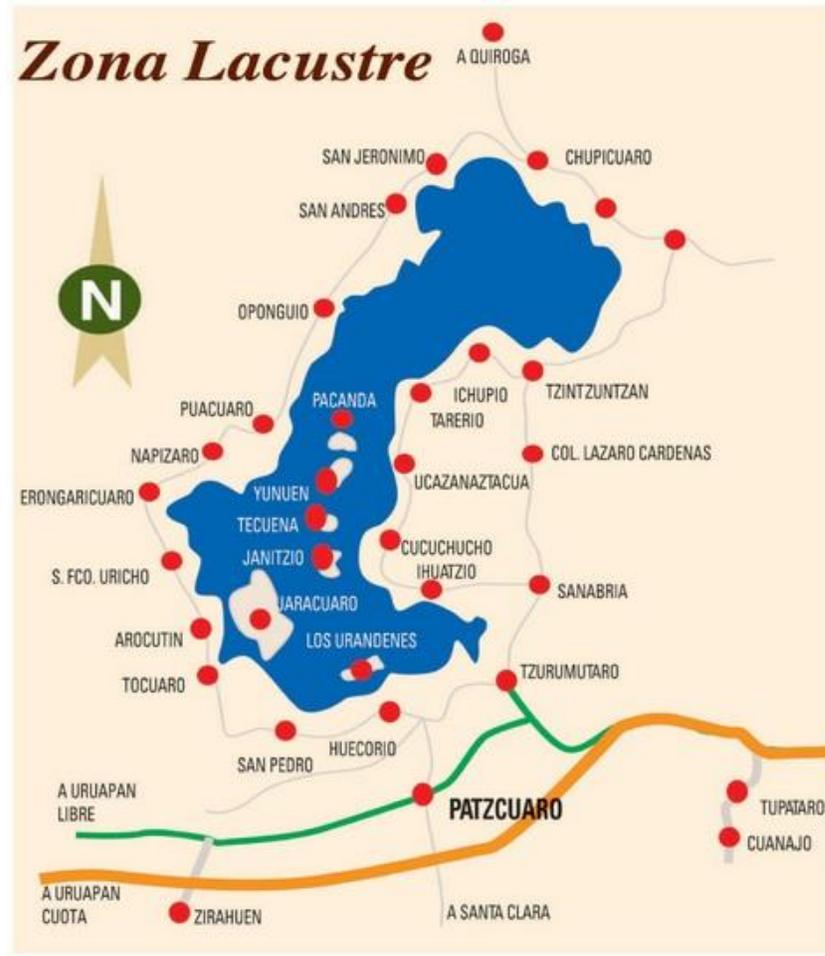
“deriva de una mezcla de grupos chichimecas, nahuas y pretarascos que habitaron las riberas e islas del Lago de Pátzcuaro (...) a finales del siglo XII y establecieron su señorío en Tzintzuntzan, Ihuatzio y Pátzcuaro, para extender su dominio a la región del río Balsas, Jalisco, Colima, Guerrero y Guanajuato” (2009: 7).

Actualmente, constituyen los pueblos indígenas de las regiones lacustre y montañosa, del centro de Michoacán y se concentran sobre todo en 22 municipios: Coeneo, Charapan, Cherán, Chilchota, Erongarícuaro, Los Reyes, Nahuatzen, Nuevo Parangaricutiro, Paracho, Pátzcuaro, Periban, Quiroga, Tancítaro, Tangamandapio, Tangancícuaro, Tingambato, Tinguindín, Tocumbo, Tzintzuntzan, Uruapan, Zacapu y Ziracuaretiro; sin embargo, los hablantes de la lengua p'urhé se distribuyen en 95 de los 113 municipios del estado.

Así, la zona lacustre de Michoacán (ver imagen No. 1) es considerada el corazón de la cocina tradicional purhépecha por el fuerte legado que Don Vasco de Quiroga⁶ dejó a los pobladores. Se llama así mismo *P'urhépecha*, y cada uno de sus integrantes es un p'urhé o p'uré que significa gente o persona; esto implica una autoafirmación como seres humanos y pueblo en general.

⁶ Abogado español y Obispo michoacano (1470-1565). Sentó las bases para la conversión religiosa indígena. Introdujo oficios en el ámbito gastronómico, enseñó a los pobladores nuevas técnicas y elaboración instrumentos de cocina, aportó la idea del uso del cobre para utensilios, implementó nuevas técnicas textiles con la introducción de telares que incidieron en la vestidura de los comedores de la nueva sociedad y promovió el uso de la madera para enseres y mobiliario de cocina y enseñó a manejar los cultivos.

Imagen No. 1: Zona lacustre de Michoacán. Extraído el 19 de Abril de 2015 de www.granhotelpatzcuaro.com



Nuño de Guzmán inició la conquista de Michoacán en 1521, cuando gobernaba Tangaxoán II, sin que los p'urhé opusieran resistencia. Durante el periodo colonial, la sociedad p'urhé sufrió grandes cambios, como por ejemplo, se interrumpió la interacción entre las tierras, se introdujo una nueva tecnología agrícola y nuevas especies vegetales y animales; desaparecieron los oficios y se combatió a los especialistas de la medicina indígena.

El siglo XIX estuvo marcado por procesos de despojo de la tenencia de la tierra. El periodo revolucionario se caracterizó por las continuas incursiones de combatientes. En la década de los veinte del presente siglo las comunidades recuperaron sus tierras gracias a la lucha de Primo Tapia, líder p'urhépecha. En la moderna sociedad p'urhé prevalecen las estructuras y formas de organización de la época prehispánica.

Este pueblo fue politeísta y concebía que su origen era divino, por eso en “La Relación de Michoacán” la historia comienza en el cielo y la segunda parte continúa en la tierra. Los purépechas antiguos eran hablantes exclusivos del idioma purépecha, una lengua aislada ya que no guarda parentesco lingüístico cercano con ninguna de las lenguas originales que se hablan en México. En cuanto a su cultura material, se destacaron por el empleo del cobre, hecho excepcional en Mesoamérica y así, se convirtieron en el único pueblo que no fue vencido por los aztecas.

De su vida ceremonial destacaba la fiesta equataconsquaro, dedicada al dios Curicveri, la deidad más importante del panteón purhé, a quien honraban durante 20 días y cuya celebración reunía a todos los pobladores de la región. El último día culminaba con la narración de la vida de sus antepasados que daba el sacerdote mayor a todos los señores y gente de la provincia.

Las danzas del ciclo de la cosecha (otoño-invierno) son las de los Viejitos, los Huacaleros, los Jóvenes y los Negritos, además de Dos bailarines, la danza del Pescado (en la región del Lago) y las de Pastores y Vaqueras. En las poblaciones del Lago, el gremio de los pescadores sobresale en la fastuosidad de la fiesta; los

agricultores, que toman parte en la fiesta de todas las comunidades, tienen también un espacio de representación en esta fiesta.

2.2 La Cocina Tradicional Purhépecha.

De acuerdo con Javier Mellápeti Cuiriz⁷, en un Comunicado del Consejo de Kurhikuaeri K'uinchekua⁸, aseguró que para los Purhépechas, la alimentación era concebida como un acto necesario para forjar un señorío fuerte (2008: 1), de ahí la necesidad de tener una alimentación óptima para todos.

Esta lucha por la supervivencia, a lo largo del tiempo, les permitió optimizar los recursos vegetales, animales y minerales que la naturaleza ponía a su disposición en cada región de asentamiento. La dieta estuvo basada exclusivamente en productos de caza, pesca (sólo algunos animales, fueron parte de la alimentación prehispánica: venado, víbora, aves, iguana y pescado), y recolección de plantas y frutos.

De acuerdo con Javier Mellápeti Cuiriz (2010), una de las características de la cocina p'urhepecha es la preparación de acuerdo a los productos que ofrece cada estación del año y a la naturalidad de los alimentos, lo cual permitía longevidad y buena salud. En épocas lluviosas, se utilizan los quelites, hongos, y las primicias de la milpa, los elotes y frijoles tiernos. Para los siguientes meses sin lluvia, el maíz nuevo, algunos tipos de hongos y quelites; algunas familias todavía preparan los

⁷ Miembro y líder de opinión en la web de la red social de comunidad Purhépecha www.purepecha.mx.

⁸ Comunidad Purhépecha.

elotes, hongos y chiles deshidratados para usarlos en los tiempos de secas, y se combina con el maíz que se almacena. Sin embargo, las semillas de los tres alimentos era considerados sagrados: el maíz, el frijol y el chile.

Los utensilios más importantes fueron el metate, el mortero rectangular plano con tres patas de piedra volcánica, para moler granos y semillas, el molcajete, éstos dos se siguen usando en la actualidad en las cocinas p'urhepecha. Otros instrumentos de la cocina eran las ollas y cazuelas, el comal, los cántaros, canastas y cuchillos.

Así mismo, Mellápeti (2010) considera que, con la llegada de los españoles éstos modificaron la alimentación saludable de los indígenas al introducir la ganadería, trigo, la manteca otras plantas y frutos, y prácticas como freír y especiar los alimentos, ya que inicialmente las técnicas de cocción consistían en asar los alimentos directamente en las brasas, en el comal, en la ceniza, o en hornos bajo tierra.

Otra forma fue hervir, envolviendo los alimentos en diferentes hojas comestibles para implementar y adaptar nuevos ingredientes y técnicas que enmarcaron la fusión de dos culturas totalmente opuestas, dando origen a la instauración de huertas de traspatio en los claustros y se comenzó a cocinar con los ingredientes del Viejo y del Nuevo Mundo, generando una nueva dieta alimentaria en los purhépechas. Esto significó perder ciertas legendarias tradiciones culinarias que, detrás de cada alimento, tenían un significado cosmogónico y ritual.

Por su parte, la presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Gloria López Morales expresó a la revista digital Efe en un reportaje sobre comida mexicana: “La gastronomía mexicana es todavía un bien que apenas ha empezado a despuntar una conciencia y voluntad de acción” (2010: 1). Y recordó las bondades de la dieta mexicana de los pueblos indígenas, compuesta por maíz, frijoles, chile y la vitamina C y agregó: “(...) un ejemplo de cómo la cocina actual se "ha desvirtuado" de sus orígenes” (2010: 1).

Actualmente, la gastronomía purhépecha es muy diversa y exótica por las combinaciones de semillas que empleaban los pobladores en la época prehispánica con los ingredientes de los españoles, resultando platillos tales como se muestran a continuación, entre muchos más:



CHURIPO: Este caldo es típico de Pátzcuaro y Uruapan, se sirve caliente, y se acompaña de Corundas (tamales de Michoacán).

Pinterest.com



bmwparicutin.com

[pinterest.com](https://www.pinterest.com)



CORUNDA: Se elaboran a base de maíz. Las más conocidas son de las de manteca, envueltas en hojas del tallo de la planta del elote o maíz fresco (no confundirlas con las hojas del elote o choclo) y las de ceniza, envueltas en hojas de carrizo. Una de sus principales características es que es de forma triangular.

MORISQUETA: Proveniente de la ciudad de Apatzingán, su origen se remonta a principios del siglo XX, en la hacienda del italiano Dante Cusi, la cual era muy fértil y la gente empleaba en sus platillos lo que la tierra producía de ahí que este platillo sea parte de la alimentación de los apatzinguenses. Tiene un gran parecido con alimentación de los moros con cristianos, ya que usan la misma base de arroz y de frijoles.

UCHEPO: Consiste en un tamal elaborado con maíz tierno (elote) molido, al cual en ocasiones se le

Pinterest.com



agrega leche. Tiene un sabor dulce y su consistencia es suave.

GAZPACHO: Cocktail de mango, piña, sandía, naranja, pepino, se sirve en vasos y se agrega queso y picante en polvo (opcionalmente).

Gustausted.com



OLLA PODRIDA: Plato típico de Ario Rosales, es un caldo con verduras que se elabora sin agua, utilizando primordialmente pulque (bebida fermentada obtenida de maguey), y que incorpora una variedad de carnes (cerdo, pollo, res, etc.), especias, chile guajillo y serrano, y en menor cantidad, cerveza. Se acompaña con tortillas recién salidas del comal.



ATOLE DE GRANO: Se elabora con elotes tiernos, anís del campo, masa y chiles serranos.

[Pinterest.com](https://www.pinterest.com)



ATOLE NEGRO: Incluye cáscara de cacao, canela, anís, azúcar, piloncillo y agua. Se sirve en jarritos de barro.

[Gladizlopez.com](https://www.gladizlopez.com)



[Pinterest.com](https://www.pinterest.com)



[Recipe.univision.com](https://www.recipe.univision.com)

ATES: El estado de Michoacán es conocido por su importante producción de ate, de gran variedad de frutas. Su origen se atribuye a los frailes franciscanos. Elaborado de pulpa del membrillo u otro fruto ya cocido, se emplea azúcar, y se elabora en cazos de cobre.

NIEVE DE PASTA:

Se prepara con leche, azúcar, bicarbonato, vainilla, almendras, y miel de maíz de sabor natural

Los tamales y las curundas se modificaron con el uso de la manteca y el relleno con carnes. El churipo se asentó como comida indígena y de fiesta con ingredientes traídos por los españoles como la carne de res, la zanahoria y la col y algunos prehispánicos como los chiles y el chayote. Las atápakuas incluyeron lentejas, habas, quesos, carne de res y pollo, siendo elaboradas de maíz, frijol, calabaza, nopal, quelite, chilacayote, charal, iguana, huilota y más.

Cabe destacar que el calendario de fiestas, ceremonias y prácticas rituales está asociado en primera instancia al ciclo agrícola así como a la liturgia sincrética del catolicismo local. En esas eventos, los alimentos juegan un papel fundamental, por ejemplo, la famosa Noche de Muertos se realizan ofrendas colectivas y domésticas, en las fiestas patronales, se ofrece la primera cosecha al santo titular de la comunidad o se hace una feria o fiesta en su honor y, finalmente, las danzas y ceremonia, son prácticas propias para homenajear a los frutos de la tierra.

Dado que la cultura es dinámica, la gastronomía purhépecha se mantiene en constante transformación debido a los cambios e influencias culturales, la creatividad de las cocineras, a la disponibilidad de los recursos naturales y a la situación económica.

Hoy en día, es una oportunidad el hecho de considerar a la cocina mexicana como herramienta para combatir enfermedades como diabetes y obesidad que sufre la población mexicana, ya que expertos en gastronomía consultados por el sitio web

Efe⁹, indican que el consumo de platillos de la cocina mexicana puede ser una solución a los problemas de diabetes y de obesidad.

El presidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Gloria López Morales consideró que el alto índice de obesidad en el país se debe al "abandono de la dieta tradicional" (2013: 6) unido a los cambios de estilo de vida y a la proliferación de actitudes sedentarias y recalcó: "Es el momento de promover una "cocina viva" que sepa evolucionar y adecuarse al día a día de los ciudadanos, así como de desarrollar políticas públicas para no quedarse en la mera "voluntad de cambio" (2010).

Del mismo modo, mediante un boletín en el 2013, el Instituto Nacional De Antropología e Historia infirió que se puede aprovechar la gran urgencia por parte de los Miembros del Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México A.C. por recuperar y revalorar la dieta tradicional mexicana, para revertir los problemas de obesidad y diabetes que atacan actualmente a los mexicanos (2013).

Sin embargo, más allá del sentido utilitario de la cocina tradicional, existe dimensiones filosóficas importantes a preservar y es que, de acuerdo a CONAULTA:

El hecho de comer sigue estrechamente vinculado a las concepciones cosmogónicas integrales de la vida de la comunidad. De ahí que tanto en el ámbito doméstico como en el público, en ocasiones ceremoniales y rituales,

⁹ Revista digital www.efc.com

la comida forme parte intrínseca de un mundo teñido de sacralidad que también es preciso salvaguardar.

Un cuadro comparativo de las diferentes culturas culinarias muestra claramente cómo en otros ámbitos geoculturales del mundo las cocinas locales siguen siendo grandes resortes de creatividad, pero a menudo carecen de esa dimensión sagrada que conservan numerosas regiones de México, particularmente en Oaxaca, Puebla y Michoacán. (2005: 4).

2.3 La patrimonialización de la gastronomía michoacana.

El proceso de patrimonialización se da cuando la población se apropia, como colectivo y según Bustos Cara (2004) citada por Cassani (s/f: 11) “de los valores considerados propios por historia y tradición” de la Cocina Tradicional, configurándose así como un patrimonio cultural-gastronómico. Este proceso, consiste en incorporar valores socialmente construidos, en un tiempo y espacio determinado en una sociedad específica.

Los michoacanos, siempre han considerado como propia la gastronomía indígena purhépecha de la región, por lo tanto, la declaratoria que la UNESCO pronunció respecto a su integración en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, constituye un reconocimiento al patrimonio local socialmente aceptado desde épocas prehispánicas.

Según la UNESCO en su Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, la cocina tradicional mexicana:

Es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares (2010: 1).

Así mismo, la UNESCO declaró el 16 de noviembre de 2010 como el “Día Nacional de la Gastronomía Mexicana” para conmemorar la cocina tradicional de México como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Así es como la UNESCO ha contribuido a revalorizar el patrimonio gastronómico: mediante la promoción del valor de los bienes culturales que forman parte de la Lista del Patrimonio Cultural Mundial Inmaterial (particularmente de las expresiones culinarias y alimentarias tradicionales) y cuyo valor, este organismo, clasifica como “excepcional y de carácter universal”.

Este nombramiento, fue en gran medida, el parteaguas para el desarrollo de múltiples políticas principalmente de interés económico porque su inscripción en la Lista Representativa incrementó la notoriedad del patrimonio cultural inmaterial e inspiró el respeto hacia diversidad cultural y la creatividad michoacana; y que, gracias al reconocimiento del máximo organismo en materia cultural, hizo posible su revalorización. Ante un panorama que, en primera instancia, ha aprovechado el patrimonio atendiendo únicamente a su dimensión de desarrollo económico, se pretende pugnar por desvelar su valor cultural para su preservación hacia generaciones venideras.

2.4 Las iniciativas comunitarias por la conservación de la Cocina

Tradicional Purhépecha.

Cada sector tiene una responsabilidad en cuanto a la conservación de este patrimonio. El sector público con políticas públicas y como coordinador y regulador de la actividad, el sector privado como parte del concepto de responsabilidad empresarial y a la sociedad civil, a través de sus organizaciones. De acuerdo con la UNESCO, ésta debe jugar un papel fundamental en la aplicación de la Convención. Le corresponde colaborar en la sensibilización acerca de la necesidad de la preservación del bien patrimonial y en el fortalecimiento de las capacidades de los portadores de las tradiciones y los saberes. La participación de las comunidades, grupos e individuos en la transmisión del patrimonio y de los valores que éste entraña tienen un valor irremplazable, particularmente en el caso de las costumbres alimentarias vistas como un auténtico sistema cultural.

En el Estado de Michoacán y en todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local.

Los talleres representan también esfuerzos por preservar la cocina tradicional. El más reciente fue dirigido por la cocinera tradicional de la comunidad de San Lorenzo, Michoacán, la Sra. Francisca Cira Bernabé, quien representa a algunas

mujeres del estado que comienzan a crear sus propias fuentes de trabajo y que además aprovechan los productos de sus localidades.

Según un reportaje de Pedro Victoriano Cruz, impulsor de las tradiciones y costumbres purépechas (2010) algunos actos de preservación y rescate de la gastronomía purépecha, recientemente, han sido impulsados por parte del Consejo de Kurhikuaeri K'uinchekua, el cual organizó en Jarácuaro, Michoacán una muestra de comida purhépecha.

Este trabajo comunitario se denominó T'irekua Asiperantakua, de ahí, que la necesidad de generar este tipo información sea de valiosa utilidad para quienes se ven interesados o involucrados en la conservación del patrimonio desde un enfoque profesional y puntual. En este evento se hizo conciencia sobre la importancia de la tradicional forma de alimentación purhépecha.

2.5 El turismo cultural en Michoacán.

Cuna del invencible Imperio Purépecha, Michoacán se destaca por su belleza y diversidad en patrimonios culturales de la humanidad, pueblos mágicos y recursos naturales. Hoy en día, se puede disfrutar de una amplia gama de actividades, artesanías, gastronomía, vestigios arqueológicos, tradiciones, fiestas y arquitectura.

Sin embargo, es la gastronomía un elemento inigualable e imprescindible en la estancia de todo turista en el estado. En este sentido, el vicepresidente del Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, Eduardo Wichtendah afirmó que "La gastronomía hoy en día debe de colocarse no tanto como un subproducto de turismo, sino como un producto en sí" (2013: 13).

2.5.1 La oferta.

Michoacán cuenta con un bagaje cultural riquísimo en manifestaciones las cuales propiciaron el desarrollo de una rama más del turismo: el turismo cultural., cuya oferta promovida conjuntamente por el Gobierno del Estado de Michoacán, Trabajo y Desarrollo del Gobierno de Michoacán, Michoacán el Alma de México y Visitmèxico.com, integra sus cinco patrimonios de la humanidad, ocho pueblos mágicos, sitios arqueológicos, numerosas actividades, productos, rutas y festividades. En los cuales, se ofrecen servicios de hotelería, establecimientos de alimentos y bebidas, transportación, operadoras de viaje, guías de turista, centros de información turística, establecimientos de arte y entretenimiento, servicios complementarios como gasolineras, bancos, intérpretes y servicios relativos a la salud.

Respecto a la oferta de establecimientos del sector de alimentos y bebidas, de acuerdo con el Compendio Estadístico de SECTUR 2013, Michoacán contaba en el año 2013 con 183 restaurantes lo que representaba el 0.7% del total nacional y con 55 establecimientos de alimentos y bebidas (Bares, Centros Nocturnos, Discotecas, etc.) lo que significaba el 0.6% del total nacional.

El **Centro Histórico de Morelia** fue declarada, en 1991, por ser el centro de la ciudad mexicana con más edificios catalogados como monumentos arquitectónicos (1,113 de los cuales 260 son relevantes). Para la UNESCO, algunas de las perspectivas urbanas del Centro Histórico de Morelia constituyen “un modelo único en América”.

De acuerdo al Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (en adelante, CONACULTA), los espacios de la ciudad de Morelia son un conjunto de gran valor por sus características formales de edificación, armonía volumétrica, calidad constructiva y unidad plástica en que se presentan los diferentes estilos arquitectónicos desarrollados a través de los siglos, lo que permitió consolidar un estilo local, como elocuente testimonio para la historia arquitectónica de la nación.

La UNESCO reconoció, en el 2008, como Patrimonio Natural de la Humanidad a la Reserva de la Biosfera **Mariposa Monarca** al considerarse como único el fenómeno migratorio de esta especie debido a que el calor primaveral de la región de boscosa de Michoacán y el Estado de México es el ideal para las monarcas se reproduzcan para llegar a vivir 9 meses (mientras que otras especies de mariposas, sólo 24 días). De ahí que el espectáculo de mariposas en millones detonara en el Pueblo Mágico de Angangueo el **Festival de la Mariposa Monarca** en el mes de febrero, aunque el santuario de la Mariposa Monarca puede ser visitado de noviembre a marzo. Es así, como alrededor de este patrimonio se desarrolló “**El País de la Monarca**”, como producto turístico.

De acuerdo al principal medio de promoción virtual de Michoacán en materia de turismo, la página web visitmichoacan.com (consultada en febrero de 2015), la gastronomía tradicional de esta región incluye platillos, postres y bebidas basados en platillos como cabeza de res, barbacoa cocida en tradicionales hornos de adobe, mole de guajolote, corundas, huchepos de cuchara, sopa mazahua y sopa de hongos.

Son famosos los panes donde se presentan las frutas cristalizadas cubiertas de natas enteras.: pan de pulque del Real de Arriba, pan de pucha de Tlacotepec, atole, champurrado, conservas, dulces y licores elaborados de forma artesanal. Es importante mencionar que la región del País de la Monarca es la principal productora de trucha arcoíris.

A lo largo del año, como en la mayoría del Estado, esta región conserva festividades durante casi todo el año: en Febrero, Festejos del Señor Jesús del Monte. Carnaval Mazahua. Marzo, Celebración de Semana Santa, Procesión de Cristos. Mayo, Concurso de Gastronomía y Feria de la Cantera. Junio, Fiesta de San Pedro Apóstol. Julio, Celebración en honor de la Virgen del Carmen, Fiestas en honor a Santiago Apóstol en la capilla de Puxtla. Agosto, Celebración en honor a la Virgen de San Juan Tlalpujahuilla. Septiembre, Fiestas patrias. Octubre, Aniversario de la Coronación de Nuestra Sra. del Carmen. Octubre – Diciembre, Exposición y Feria de arte navideño, Festival Internacional de Cine fantástico, terror y ciencia ficción de Tlalpujahuilla, “FERATUM”. Noviembre, Festival de muertos en el Panteón de Puxtla. Festejos del Campo del Gallo (Tercer domingo) y Diciembre, posadas y de pastorelas.

Además, se realizan la Danza Monarca de Sonaja (Niños), la de los Machetes (Santiagueros hombres y mujeres) y la Danza de concheros. Las artesanías, son también parte importante de la oferta turística y en el País de la Monarca se pueden encontrar desde esferas navideñas de vidrio soplado, trabajo en cantera, cerámica de alta temperatura, orfebrería en plata, herrería artística, farolería artística en latón, arte plumario, arte en popote, acuarela y óleo, hasta muebles rústicos y coloniales, tallados y decorados.

En el mismo año, la **Noche de Muertos**, se reconoció como Patrimonio de la Humanidad. En las comunidades indígenas purépechas, esta práctica cultural ancestral resulta de suma importancia por ser una de las expresiones rituales con profunda significación, más allá de su singular vistosidad. Se creía que los muertos necesitaban comida para llegar a su destino final, por lo que al morir se dejaba junto a ellos comida, agua, ofrendas y diversos objetos y así, se tiene otra gran ocasión para enorgullecerse con su Cocina Tradicional. Sus platillos principales, de recetas prehispánicas, son el pescado blanco, charales, enchiladas placeras, la nieve de pasta, los tamales tarascos, los uchepos o los tamales de ceniza, de zarzamora, atole de masa de maíz o de una taza de chocolate.

La región lacustre, corazón de esta práctica y con mayor afluencia turística, ofrece la oportunidad de visitar sitios culturales como la Basílica de Nuestra Señora de La Salud, la Casa de los Once Patios, la Iglesia El Sagrario y hospital de Santa María las cascadas de La Raíz (Santa Clara del Cobre), el volcán Zirate (Santa Fe de la Laguna), la alberca natural Los Espinos (Zacapu) y la Isla de Janitzio. Dentro de su oferta turística de corte altamente cultural, destacan también actividades como

observación de flora y fauna, apreciación de las zonas arqueológicas (íconos del estilo urbano purépecha).

Las artesanías son muy apreciadas por los turistas principalmente por su complejidad, el sentido estético, la creatividad empleada y por el uso de recursos orgánicos endémicos con los cuales se elaboran lacas, figuras de caña de maíz, telares de manta, muebles de madera endémica, una amplia variedad de utensilios de cocina, máscaras y juguetes; alhajeros, herrería artística, joyería artística, figuras religiosas y papel picado.

Las festividades constituyen un elemento cultural importantísimo de la oferta turística de la región de Pátzcuaro; existe al menos, una por cada mes: Inicio del año nuevo. Los Reyes Magos, Representación de pastorelas. Se presentan la Danza de los Viejitos y Pastores. Ferias artesanales, celebraciones a vírgenes y fiestas a los Santos. Los animales domésticos y las aves son adornados con guirnaldas de flores y moños para llevarlos a bendecir.

Es la vasta riqueza cultural de Michoacán un factor distintivo de otros destinos en el país, la cual se expresa mediante múltiples manifestaciones y la gastronomía, no fue una excepción. La **Cocina Tradicional Purhèpecha**, punto de partida de esta investigación, se posicionó como Patrimonio de la Humanidad en el 2010 caracterizada, entre otros aspectos, por sus platillos balanceados y naturales.

A pesar del carácter íntimo y sagrado de los hogares purépechas, prevalece un gran sentido de hospitalidad y solidaridad con los visitantes. No es común, entre las cocineras tradicionales conservar un recetario ya que ellas fueron aprendices y

transmisoras de sus conocimientos oralmente a las nuevas generaciones, lo cual agudiza la vulnerabilidad de este patrimonio, otro motivo por el cual, su conservación es urgente.

La Pirekua (“canto”, en español) formó parte de la lista de Patrimonios de la Humanidad en el año 2010 por ser uno de los elementos culturales más representativos de la música vocal del pueblo indígena purépecha, asentada en Michoacán. La Pirekua se manifiesta particularmente en las tradiciones y expresiones orales, las artes del espectáculo, los usos sociales, rituales y actos festivos, los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, las técnicas ancestrales tradicionales.

Este canto narra hechos históricos, locales y nacionales, fenómenos naturales, problemas sociales, preocupaciones por el medio ambiente, por mencionar algunos aspectos.

Como parte de las actividades de la SECTUR del Gobierno de Michoacán, se desarrollaron ciertos productos turísticos de relevancia cultural tales como la “**Ruta Don Vasco**”, -el producto turístico cultural por excelencia de Michoacán-, el cual fue seleccionado en el año 2011 como Ganador del Premio al Mejor Producto Turístico Internacional y Ganador absoluto del XVI Concurso del Mejor Producto de Turismo Activo organizado por la FITUR¹⁰.

Esta Ruta invita al turista a seguir los pasos del ilustre humanista y evangelizador

¹⁰ Feria Internacional de Turismo, el foro turístico más importante del mundo.

Don Vasco de Quiroga, quien creyó que la Utopía era posible al conjugar la vieja Europa con el Nuevo Mundo. La ruta abarca la zona lacustre de Pátzcuaro, la meseta purépecha y Cañada de los once pueblos que, involucra en total, a más de 120 pueblos, entre ellos cuatro pueblos mágicos, diez operadores de Rutas Gastronómicas, logrando la conformación oficial de seis Cocinas Tradicionales que dan cuenta del esfuerzo por parte de la comunidad purhépecha para fomentar el turismo gastronómico a través de esta ruta.

Estas cocinas tradicionales, llamadas Paranguas, se encuentran ubicadas en las localidades de Santa fe de la laguna, Paracho, Tzintzuntzan, Zacán y Angahuan. Así, las cocinas tradicionales proporcionan el servicio de alimentación, ofreciendo platillos regionales elaborados con ingredientes locales y con apego a las normas de higiene y calidad. Los visitantes pueden, si lo desean, participar con la cocinera en la preparación de la comida.

No obstante, el turista puede optar por consumir lo más selecto de la oferta culinaria de la Ruta Don Vasco en establecimientos modernos, con procesos de elaboración semi-tradicionales e incluso fuera de la zona geográfica purhépecha, lo cual dio lugar a la implementación del programa “Restaurantes Club Calidad Tesoros” mostrada en su página web (<http://tesorosmichoacan.com/seleccion-hyr/restaurantes>) la cual constituye la integración de en una cuidada selección de restaurantes:

1. Ciento 37 Doña Paca (Morelia)

2. La Aldaba (Pátzcuaro)
3. La Azotea Restaurate & Terraza Bar (Morelia)
4. Las Delicias de Maria Antonieta (Tzintzuntzan)
5. Tu Cocina Michoacana (Morelia)
6. Portal 7 (Morelia)
7. Restaurante Los Mirasoles (Morelia)
8. Restaurante Portal del Cielo (Pátzcuaro)
9. Restaurante Villa Montaña (Morelia)
10. San Cayetas (Zitácuaro)
11. Tekare (Pátzcuaro)

En la Ruta, el turista entra en contacto con distintas expresiones culturales: la producción de guitarras, la deliciosa Cocina Purhépecha, las máscaras y la creatividad de artesanos, los viejitos que danzan, arquitectura, leyendas, arte, fiestas, tradiciones, bosques, en fin, más de 500 años de historia, cultura y tradición. En el pueblo de santa fé de la Laguna, el turista puede hospedarse en alguno de los cuatro pequeños hostales ([VER ANEXOS NO. 4](#)) en antiguas casas gestionados por las propias comunidades, la cual es una oportunidad para vivir su cultura viva de cerca a su máxima expresión.

Siendo Michoacán el estado de la república mexicana con mayor número de pueblos mágicos registrados, los cuales son: Pátzcuaro, Tzintzuntzan, Santa Clara,

Tacámbaro, Tlapujahua, Angangeo, Cuitzeo y Jiquilpan; la relevancia de los pueblos mágicos en la oferta cultural del turismo radica en la contribución que este programa turístico fomenta al revalorar a poblaciones del país presentes en el imaginario colectivo de los mexicanos.

De acuerdo con la página web de SECTUR Federal (s/f), un pueblo mágico es una localidad que tiene atributos simbólicos, leyendas, historia, hechos trascendentes, cotidianeidad, en fin, magia que te emanan en cada una de sus manifestaciones socioculturales y que significan hoy en día una gran oportunidad para el aprovechamiento turístico.

2.5.2 Impacto económico.

Como se mencionaba anteriormente, el turismo pretende construir al desarrollo de una localidad y de su sociedad en varios campos o capitales. Así, el turismo tiene un impacto económico en el capital financiero y en el capital humano.

En lo que refiere al aspecto positivo del primer campo, se nivela la balanza comercial turística (balancea los ingresos y gastos de una región; lo que no se gasta en una región se gasta en otra), genera empleos masivos y evita o reduce la migración, propicia la creación de fondos debido a captación de nuevos impuestos en pos del mejoramiento local.

En Michoacán, el turismo es la segunda actividad económica de importancia por su aportación al producto interno bruto del estado y tiene todos los elementos idóneos

(cultura, playas, pueblos mágicos, regiones, gastronomía, planta turística, naturaleza) para convertirse en una potencia turística cultural y sustentable a nivel nacional. A grandes rasgos, el turismo contribuye al desarrollo de una localidad y de su sociedad en varios campos o capitales (Álvarez Sousa, 2005).

Horacio (2012) menciona que al analizar la evolución de las estadísticas de los años 2004 a 2011, se observa que el sector turismo ha tenido una incidencia favorable en la generación de empleos y que según resultados de estudios que fueron mencionados en el diario de mayor circulación en el Estado llamado “La Voz de Michoacán”, se afirmó que:

“El 2010 fue el mejor año para la entidad en materia de turismo en donde se recibieron a 8 millones 507 mil visitantes que dejaron una derrama económica de 11 mil millones 300 mil pesos; en tanto que en el 2011 se recibieron a 7 millones 236 mil 82 turistas, que dejaron un recurso de 9 mil 551 millones de pesos” (2012: 1).

Así mismo, según la Agencia Mexicana de Información y Análisis “Quadratín”, mencionó como parte de sus artículos noticiosos que:

El estado de Michoacán pasó de generar mil 200 millones de pesos en 2001 a 11 mil millones 300 mil pesos en 2010, y de recibir a 2 millones de turistas y visitantes en 2001, incrementó el número de turistas a 8.5 millones de pesos en 2010.

Estos datos muestran la el beneficio económico para las comunidades receptoras, ya que la mayoría ve en el turismo una fuente de ingresos muy favorable.

Según datos de la Asociación de Hoteles y Moteles de Michoacán, en el período vacacional de la semana santa 2012 se tuvo que la región turística más cercana a la región purhépecha, consiguió el 86% de ocupación hotelera, lo cual revela una afluencia de visitantes siendo un buen indicador para ser aprovechado en relación a la promoción y conservación de la gastronomía michoacana.

El Subsecretario de Operación Turística del Gobierno de la República detalló en el Segundo Congreso Estatal de Turismo celebrado en la ciudad de Uruapan, Michoacán durante los días 4 y 5 de septiembre de 2013, que se generó en el año 2011, 160 mil empleos directos y produjo una derrama de 9.2 millones de pesos al territorio michoacano.

Esto representa un impacto positivo para la comunidad anfitriona de Michoacán en el supuesto de que una mejor percepción de ingreso, propiciará –en teoría- un mejor desarrollo social en las comunidades rurales e indígenas. En dicho evento, Subsecretario de Operación Turística de la SECTUR, Carlos Joaquín González aseguró que “los índices de pobreza son menores en los municipios turísticos que en el resto del país”.

En este sentido, las actividades de turismo cultural fomentan en las comunidades propietarias del patrimonio cultural y natural de Michoacán, su propia capacidad productiva. Cierta parte de la población, se han convertido en microempresarios turísticos.

Como se mencionó anteriormente, con ocho Pueblos Mágicos, Michoacán es el estado líder con mayor número de estos registros: Pátzcuaro, Cuitzeo, Tlalpujahua, Santa Clara del Cobre, Angangueo, Tacámbaro, Tzintzuntzan y Jiquilpan. Si bien es cierto que el turismo, además de generar empleos directos e indirectos, da lugar a obras de infraestructura, inversión, recaudación de impuestos.

Estas localidades al ser nombrados como Pueblos Mágicos, cuentan con aún mayor inversión pública mediante el acceso a recursos federales adicionales para el mejoramiento, protección de la imagen urbana, así como servicios públicos, además de la atención turística, promoción, y comercialización del destino, lo que ayudará al desarrollo económico y social de Michoacán (Mercado Vargas y Mercado Flores, 2013).

Hay quienes opinan que la migración de población de jóvenes y adultos hacia los Estados Unidos en busca de trabajo se podrá evitar con la oferta de empleos formales que genera la industria turística y se define como una oportunidad de generación de ingreso y desarrollo para estas comunidades, no solo a través de grandes complejos turísticos sino también del desarrollo de pequeñas y medianas empresas en giros como la gastronomía, el hospedaje y la venta de artesanías (Mercado Vargas y Mercado Flores, 2013).

De acuerdo con el sistema de información estadística DataTur de la SECTUR (2015: 17), los indicadores económicos de los servicios de preparación de alimentos y bebidas en el país, a partir del año 2010 se han mostrado favorables para la inversión en el turismo gastronómico:

| | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 |
|---------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| En millones de pesos corrientes | 152,167 | 160,238 | 172,438 | 177,145 | 177,244 | 182,130 |
| Variación anual real (%) | -2.7 | .8 | 3 | -1.7 | .4 | 1.4 |

Razón por la cual se debe, especialmente, en Michoacán apostar por la promoción de su cultura gastronómica y su distinguida oferta culinaria, ya que se trata de un sector que aporta a la economía turística (al contabilizar la afluencia de visitantes que llegan con el objetivo de disfrutar la comida local) y que, en palabras de Juan José Tamayo Dávalos (2014), presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), no se aprovecha en México.

Como lo ha expresado la titular de SECTUR: “se ha demostrado que vale la pena hacer la apuesta por el turismo cultural, por preservar nuestro patrimonio cultural e histórico, y a través de él, generar empleos, bienestar y desarrollo” (Ruiz, 2013: 1)

2.5.3 Impacto sociocultural.

Según Lea (1988), el impacto social incluye los cambios más inmediatos en la calidad de vida y el ajuste a la actividad en las comunidades de destino. Otros autores, consideran que el impacto cultural o aculturación turística abarca los cambios a largo plazo en las normas sociales, la cultura material y los estándares,

los cuales irán emergiendo gradualmente en una relación social comunitaria (Fernández, 1985:15).

De acuerdo con Santana los impactos socioculturales son:

Impactos sobre la gente, esto es, los efectos que sobre los residentes habituales y fijos de la comunidad anfitriona tienen las asociaciones directas e indirectas con los visitantes, a lo que habría que añadir los efectos de la actividad turística y los encuentros sobre los mismos individuos que practican el turismo y sus sociedades de origen (1997: 90).

El turismo en general, impacta socioculturalmente a las principales regiones turísticas de Michoacán a partir de su contribución al capital social, infraestructural, ecológico, patrimonial y simbólico.

El uso de la Cocina tradicional como parte de los productos turísticos en la región, fomenta la participación del sector público, privado y social, aunque cada uno por su parte, se involucra en distintos procesos, en la toma de decisiones en el desarrollo de la actividad y/o en la legislación (cada uno desde su propio interés individual).

De modos que dicha industria ha permitido beneficiar a algunas comunidades pruhépechas (en distinta medida) mediante la implementación o mejora de la infraestructura: vías de comunicación (carreteras, aeropuertos, puertos), medios de comunicación (teléfono, tv, internet) y servicios públicos (agua, drenaje, cableado). Sin embargo, existe un rezago en cuanto a seguridad y las infraestructuras de información y comunicación.

El deterioro ecológico es una de las problemáticas más urgentes por atender que, y cuya causa no se le puede imputar completamente a la actividad turística. Los grupos empresariales de la madera y la propia población tienen también responsabilidad en los hechos. La flora y fauna constituyen parte del atractivo y del paisaje cultural de la región boscosa (en la que se desenvuelve principalmente la cocina tradicional), muy propicia para el desarrollo del turismo gastronómico y ecológico.

Sin embargo, los incendios forestales, la tala devastadora de los últimos años a causa de buscar las primeras posiciones (mundialmente) en producción agrícola (en aguacate, principalmente) y fundamentalmente, la falta de concientización hacia la población y a los grupos de poder en torno a estas prácticas para mantener el ambiente en el que se puede desarrollar sustentablemente el turismo, ha dañado gravemente los bosques y reservas naturales (como la Biósfera de la Mariposa Monarca) y con ello, cambios climáticos comienzan a afectar – paradójicamente- la producción agrícola de la región de la cual depende el desarrollo de la cocina tradicional por emplear alimentos autóctonos (encareciendo alimentos y con ello, el costo de platillos).

Al respecto, la Directora de Vinculación e Integración cultural de la Secretaría de Cultura de Michoacán, la Lic. Argelina Martínez, expresó en entrevista¹¹ que esta situación afecta concretamente a las comunidades indígenas al referir que han recurrido a prácticas que se oponen a los procedimientos tradicionales en cuanto

¹¹ Realizada en Abril de 2015 en la ciudad de Morelia, Mich.

a elaboración de los platillos (consumo de nuevos productos) sustituyendo –por mencionar un ejemplo- a los champiñones producidos en la localidad a champiñones enlatados.

Con la globalización en el turismo cultural en Michoacán, algunos elementos y procesos culturales se ven comprometidos. Los patrones de uso de la tierra, la socialización de nuevas generaciones, las festividades religiosas e incluso, la indumentaria, se han visto impactadas en detrimento de la comunidad purhépecha. Esta situación, en paralelo con la falta de afluencia turística provocada por la situación de inseguridad (delincuencia, violencia y narcotráfico) y de imagen desfavorable por la que atraviesa la entidad, aunado a la ubicación geográfica como país con E.U.A. hace permear una influencia ajena a nuestro sistema cultural, estando más expuestos a procesos de aculturación de impacto negativo (como pérdida de identidad); todo ello hace aún más necesario prestar especial atención al cuidado de la transmisión de significados y valores.

En un esfuerzo por atender el aspecto de mala imagen realizada por los distintos medios de comunicación masiva, la federación y la Organización de Estados Americanos, en el 2014 creó en Michoacán, la primera Red de Seguridad Turística en la que participan bomberos, rescatistas, personal de aeropuertos, empresarios y representantes de otras instituciones públicas y privadas relacionadas con la industria.

En este orden de ideas, el turismo generado por los flujos migratorios de la población purhépecha hacia EE.UU ha impactado negativamente en términos de

identidad cultural. El significado polivalente de este hecho se debe a que al regreso de los migrantes a su lugar de origen, modifica las costumbres y tradiciones aunque cierta proporción de estos migrantes se han convertido en promotores de las prácticas culinarias ancestrales en territorio extranjero.

Ello ha repercutido específicamente en la transmisión de conocimientos y cambios en las preferencias y hábitos de consumo alimenticio. A pesar de lo anterior, el turismo puede ser medio para influir positivamente. Concretamente, contribuido parcialmente al capital patrimonial, es decir, en su promoción de la Cocina tradicional como uno de los recursos turísticos más importantes. Más adelante, se analizará el panorama que enfrenta este patrimonio en un escenario político y mercantil.

Siguiendo la línea de análisis, el último estudio del Perfil del Turista que Visita Michoacán (en adelante, PERFITUR) ¹² realizado en el año 2011 por el Tecnológico de Monterrey en coordinación con el Centro de Investigación y Estudios Turísticos y el Gobierno de Michoacán, reveló en su índice de satisfacción del turista, a la Gastronomía, como el segundo rubro mejor calificado entre catorce y siendo el rubro “Conservación del entorno” como el séptimo mejor calificado (2011: 14).

¹²Es una publicación del Centro de Investigación y Estudios Turísticos del Tecnológico de Monterrey (CIETEC). Su Primera Edición: Abril del 2010.

Así mismo, se arrojó, como resultado de otro estudio¹³ en el mismo año, que las dos ventajas principales que se encuentran en Michoacán son:

- a) Que es un lugar precioso, uno de los Estados más bellos de la república.
- b) Que cuenta con excelente comida, bellezas naturales, cercanía.

Mientras que por desventajas relacionadas a la Cocina Tradicional Purhépecha CTP, se obtuvieron los siguientes resultados:

- a) No hay comida emblemática.
- b) Falta de desarrollo turístico.
- c) Pérdida de identidad.
- d) Industrialización.

Lo anterior denota una oportunidad y necesidad de conservar y revitalizar la práctica de la cocina tradicional purhépecha como elemento distintivo de la cultura michoacana a través de las dinámicas que ofrece la práctica del turismo cultural; de tal manera que no sólo se le remita a ser empleada como un instrumento de comercialización para la activación de la economía mediante el turismo. Es importante integrar de desarrollo económico sin detrimento de la cultural porque finalmente, la cultura es importante para el sector turístico y el turismo para el sector cultural.

¹³ Estudio de mercado (2011) enfocado a los principales destinos emisores de turistas y visitantes (Guadalajara y Distrito Federal). El estudio arrojó principalmente los gustos, preferencias y hábitos, así como la percepción de Michoacán como destino turístico y las características de la competencia.

Finalmente, se puede decir que, gracias a la incorporación de este patrimonio a la actividad turística, se reforzó el capital simbólico, aunque no de manera idónea ya que tuvo un impacto interno: las percepciones colectivas de los residentes con relación a la gastronomía michoacana evolucionó después del nombramiento de la UNESCO como patrimonio de la humanidad, sin embargo, el pendiente apunta hacia el mensaje cultural de la imagen turística de dicho patrimonio inamterial.

Capítulo 3. LA ACCIÓN NORMATIVA AL FOMENTO DE LA COCINA TRADICIONAL PURHÉPECHA.

La actuación normativa del Estado tiene, en su sentido fundamental, el impulso a las acciones de fomento, ordenamiento y regulación de la vida social para crear las condiciones ideales para la creación de un escenario armónico de los distintos procesos de producción, comercialización y consumo de la cultura.

Al gobierno mexicano le toca diseñar políticas de apoyo a la producción de alimentos, a la creación de condiciones para que las cocineras de las comunidades conviertan su actividad en un medio de vida digno que las haga partícipes en los procesos de desarrollo local y regional, para que la cocina mexicana y toda la cadena productiva que la sustenta se convierta en un factor decisivo en la creación de riqueza en beneficio del país, así como en un elemento fundamental en la imagen cultural y turística que de éste se difunde hacia el exterior.

Por ello, en este capítulo se analizan las políticas de promoción turística cultural en relación con la gastronomía michoacana, para el cual se ha seguido un orden partiendo del ámbito internacional al ámbito local y se analizará el marco normativo, en su conjunto, del turismo y la cultura.

3.1 Intersecciones entre política cultural y política turística.

De acuerdo con la Convención sobre la Protección y la Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales, las políticas culturales constituyen las medidas que se encuentran centradas en la cultura como tal (ya sea a nivel local, nacional, regional o internacional) o a cuya finalidad sea tener un efecto directo en las expresiones culturales de los individuos, grupos o sociedades, en la creación, producción, difusión, distribución y acceso a sus actividades, bienes y servicios. (2005).

De acuerdo con la Base de datos en Gestión Cultural del Ministerio de Cultura de España, se puede definir a la política cultural como:

El conjunto estructurado de acciones y prácticas sociales de los organismos públicos y de otros agentes sociales y culturales, en la cultura; entendida esta última tanto en su versión restringida, como es el sector concreto de actividades culturales y artísticas, pero también considerándola de manera amplia, como el universo simbólico compartido por la comunidad (Agetec, s/f).

Sea cual fuere la elección de la designación (política cultural o política turística), Fernández, Guzmán, Ramos, señalan que las políticas turísticas deben desarrollarse respetando el patrimonio, mismo que se debe salvaguardar y transmitir a las futuras generaciones (2002).

Sin embargo, existe cierta complejidad en el momento de afrontar el diseño de una política turística, como menciona Enríquez et al., “la dificultad de tener una apropiada delimitación de las actividades estrictamente turísticas, al existir multitud

de efectos directos e indirectos sobre otros sectores” (Church, et al, 2000: 4).

“Para promover el desarrollo sostenible del turismo cultural, necesitamos políticas transversales” (2015: 1), afirmó Samdech Akka Moha Sena Padei Techo Hun Sen, Primer Ministro del Reino de Camboya, al inaugurar la reunión de La Conferencia Mundial sobre Turismo y Cultura de la OMT y la UNESCO.

Ante esto, cabe relacionar que una política en turismo cultural es también una forma de política cultural, por ello es que la intersección que se propone radica en la convergencia en un desarrollo sostenible en beneficio de la comunidad anfitriona, quienes son las culturas a partir de las cuales se ha desarrollado el Patrimonio, mediante el diseño en conjunto de políticas públicas de ambos sectores (cultural y turístico) encausando de manera sustentable los intereses relativos a la conservación del Patrimonio y los fines económicos que busca la industria del Turismo sin detrimento de uno sobre otro.

3.2 Tratados internacionales.

La Convención es un instrumento normativo de carácter vinculatorio que obliga a los gobiernos que la suscriben. En este caso se trata de rescatar, salvaguardar y promover un bien patrimonial denominado: La Cocina Mexicana Tradicional: Cultura ancestral, comunitaria y vigente: El paradigma de Michoacán.

De acuerdo con Mercado y Palmerín, en los últimos 50 años México había firmado 44 tratados en materia turística de los cuales, 34 eran convenios vigentes, y a su vez, 33 de ellos eran bilaterales y dos de convenciones multilaterales; en general,

con fines de incrementar el intercambio turístico, de promoción turística y cooperación interempresarial. También explicaron que:

“(…) México mantiene vigentes convenios bilaterales con 6 de los 10 países que más gastan en turismo: Estados Unidos, Japón, Francia, China, Canadá y Rusia (...). Nuestro país es el número 22 en este rubro con 6.3 billones.

Los 30 países con los que México mantiene acuerdos turísticos representan el 36% del gasto turístico mundial. En América, el país mantiene convenios con los cuatro países que más gastan en turismo de salida: Estados Unidos, Canadá, Brasil y Argentina; en Asia, con China, Japón y Corea; y en Europa, con España y Francia. (...). Se firmaron en el año 2011, 15 acuerdos de colaboración turística con diferentes naciones, como Venezuela, Israel, Canadá, China, Belice, Nicaragua y Costa Rica, entre otros” (2012: 6).

En el quinto informe de labores de la SECTUR (2011), se señaló que se firmaron en el año 2011, 15 acuerdos de colaboración turística con diferentes naciones, como Venezuela, Israel, Canadá, China, Belice, Nicaragua y Costa Rica, entre otros y ha firmado convenios con los cuatro países que más gastan en turismo de salida: Estados Unidos, Canadá, Brasil y Argentina, mientras que en Asia, con China, Japón y Corea; y en Europa, con España y Francia. Así mismo, se menciona que se tienen convenios con 4 de los 10 países con mayor turismo receptivo: Estados Unidos, España, Francia y China.

De acuerdo con la información de la base de datos jurídica de la Secretaría de Relaciones Exteriores¹⁴, se mantienen actualmente los siguientes acuerdos con fines de desarrollo y facilitación del turismo:

1. Acuerdos de Cooperación Turística con EE.UU, Francia, Hungría, República Helénica, Filipinas, España, Colombia, Rusia.
2. Convenios de Cooperación Turística con China, Bulgaria, República Dominicana, Perú, Guatemala, Venezuela, Canadá, Belice, El Salvador, Egipto, Costa Rica, Cuba, Honduras, Nicaragua, Jamaica, Italia, Ecuador, Argentina, Uruguay, Chile, Rumania, República de Chipre, India, Panamá (incluye el desarrollo de comités de manejo de crisis y el impulso a la conectividad aérea, así como estrategias de producciones cinematográficas que promueven destinos turísticos.)

Mientras que la SECTUR cuenta con 30 convenios y 2 acuerdos de cooperación turística y sólo 2 decretos de aprobación de convenios entre países, desde 1975 hasta el año 2004 publicados en su página web oficial. En el 2014 se firmó un convenio Modificatorio al Convenio de Coordinación para el otorgamiento de un subsidio en materia de desarrollo turístico para Michoacán.

No obstante, las medidas normativas más importantes en materia cultural es la *Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*, la cual fue aprobada por la Conferencia General de la UNESCO, celebrada en 2003 y de la

¹⁴ Consultada el 5 de Abril de 2015 en <http://sre.gob.mx/tratados>

cual, México es miembro. En esa instancia, la comunidad internacional reconoció la necesidad de reconocer la relevancia de las manifestaciones y expresiones culturales que hasta entonces no tenían un marco jurídico y programático que las protegiera.

La segunda medida normativa más importante es la *Carta Internacional sobre Turismo Cultural: La gestión del turismo en los sitios con patrimonio Significativo (1999)*, adoptada por ICOMOS, el Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (traducido al español) en la 12ª asamblea general en México, octubre de 1999, la cual consiste de una lista de principios que la industria turística y el sector cultural deberían considerar en la gestión responsable y sostenible del patrimonio cultural.

Este documento promueve medidas para respetar los valores, comunicar los significados del patrimonio y conservarlo para las futuras generaciones en beneficio insoslayable de la comunidad anfitriona, satisfaciendo al turista.

3.3 Reglamentación.

La intervención exclusiva de la acción pública en los procesos de la producción cultural es la legislación, en México se han adoptado y desarrollado instrumentos legales de orden civil y administrativo, con principios, normas, declaraciones, recomendaciones que atañen a la protección del patrimonio cultural dentro en la gestión turística.

Existen dos elementos legislativos altamente representativos para el tema en cuestión. Por un lado, la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural*

Inmaterial que, aunque en el 2003 la UNESCO la aprobó, fue hasta el -2006 que entró en vigor en México mediante el decreto presidencial publicado en el Diario Oficial de la Federación para ratificar sus términos.

Dicho decreto representó la adhesión del Estado mexicano a la Convención mediante la cual se promueven los mecanismos legales y los programas para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial o intangible de nuestro país. Si bien ya existían algunos ordenamientos jurídicos que cubrían parcialmente estos fines (desde el artículo 2º de nuestra Constitución Política, hasta la Ley General de los Derechos Lingüísticos de los Pueblos Indígenas), fue hasta el 2006 que se creó uno específico para proteger esta parte tan vulnerable del patrimonio cultural.

Por otro lado, la *Declaración de México sobre Políticas Culturales* (aprobada en 1982) se pronunció en la Conferencia mundial sobre las políticas culturales -en lo relativo al tema en cuestión- en relación a Identidad Cultural, como sigue:

“(...) La identidad cultural de un pueblo se renueva y enriquece en contacto con las tradiciones y valores de los demás. La cultura es diálogo, intercambio de ideas y experiencias, apreciación de otros valores y tradiciones, se agota y muere en el aislamiento” (1982: 1)

En cuanto a Patrimonio Cultural, expresó que “Todo pueblo tiene el derecho y el deber de defender y preservar su patrimonio cultural (...)”. Así mismo y, entorno a la vulnerabilidad a la que es susceptible ante consecuencias provocadas por un turismo no planeado como la aculturación, recalcó:

“El patrimonio cultural ha sido frecuentemente dañado o destruido por negligencia y por los procesos de urbanización, industrialización y penetración tecnológica. Pero más inaceptables aún son los atentados al patrimonio cultural perpetrados por (...) ocupaciones extranjeras y la imposición de valores exógenos (1982: 3).

De manera secundaria, los siguientes elementos legislativos se consideran acciones normativas relativas al fomento indirecto de la Cocina Tradicional Purhépecha como patrimonio cultural.

La *Ley general de turismo* por su parte, presenta el común denominador que se ha venido exponiendo en esta investigación: en materia de sustentabilidad, hay ausencia de colaboración y de homologación de actividades entre organismos. Específicamente, respecto al Ordenamiento Turístico del Territorio, no se define un vínculo con los Programas de Ordenamiento Ecológico del Territorio, de suma importancia para lograr resultados efectivos y significativos y evitar que las iniciativas de ordenamiento turístico se contrapongan con las de usos de suelo que hace el Ordenamiento Ecológico.

Así mismo, Vicente Ferreyra opinó en el 2014 que no se contempló la participación de la Comisión para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) en las dependencias con las que se deben coordinar acciones, siendo que se trata del organismo que más recursos aporta en el país para el tema de ecoturismo.

En complemento, la *Ley de Turismo del Estado de Michoacán* publicada en el año 2011 la cual considera al turismo cultural como turismo alternativo y considera en su artículo 104 que, a través del turismo, se debe garantizar la protección de las expresiones culturales y en su artículo 105 estipula procura la participación de la comunidad rural en la difusión de su cultura y su aspecto simbólico.

En su artículo 106 estipula la preservación de los recursos culturales tangibles e intangibles de las poblaciones. Así mismo, señala (artículo 33) que para su elaboración se tomaran en cuenta las disposiciones legales y administrativas en materia de protección del patrimonio histórico. Lo cual, no se coincide en el actual PET.

Por otro lado, se estipula (artículo 35) que el PET partirá en sus conceptos de lo previsto en el plan estatal de desarrollo, así como de la presente ley y escuchando los proyectos o propuestas que al respecto tenga el sector público y privado, sin considerar al tercer sector. Así mismo, este artículo busca promover la preservación de las tradiciones y costumbres del estado, que constituyan un atractivo turístico, apoyando las acciones tendientes a su conservación.

El panorama de Michoacán de sus ordenamientos legales relativos a su patrimonio cultural son: la Ley de desarrollo cultural y la Ley que cataloga y prevé la conservación, uso de monumentos zonas históricas, turísticas y arqueológicas del estado de Michoacán se suman como complemento a la acción normativa del Estado.

En noviembre de 2014, con la representación del gobernador de Michoacán, Salvador Jara Guerrero, el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Monroy García, signó el *Convenio de Armonización y Fortalecimiento Turístico*, suscrito por la Secretaría de Turismo federal y las Comisiones del ramo de las legislaturas estatales, entre ellas la de Michoacán.

Este convenio busca que se alineen las políticas estatales de turismo con la política nacional en la materia y consoliden cualquier otro trámite legislativo que contribuya al desarrollo del turismo, fortaleciendo los estados de la República y en este sentido, expresó Ruiz Massieu de acuerdo con un reportaje publicado por la página web del Gobierno de Michoacán que “se fortalecerá no únicamente la industria turística, sino las regiones, al tiempo que se buscará alcanzar un desarrollo integral de los destinos turísticos para beneficiar a la gente de las comunidades receptoras” (2014: 4).

3.4 Análisis e interpretación de la acción normativa.

Los recursos con los que una sociedad puede identificarse y recrearse culturalmente, con gran frecuencia, no requieren de medidas públicas para desarrollarse cuando se trata de entornos comunitarios. Sin embargo, toda vez que se trata de un bien cultural específico, que requiere de infraestructura para su distribución específica o son incorporados a procesos de comercialización, es fundamental analizar sus procesos para emitir políticas adecuadas. (Nivón, 2006).

Específicamente, la Cocina Tradicional, perteneciente al sector del patrimonio cultural inmaterial supone modos distintos de intervención y de gestión principalmente, por su estrecha relación con la industria turística. Ello insta al Estado a desarrollar una acción normativa (regulación protectora específica) acorde a las nuevas necesidades a las que se enfrenta la realidad que compone la gestión turística del patrimonio cultural de Michoacán, en una industria turística altamente orientada al uso de sus recursos culturales.

La importancia de un turismo planeado radica en que éste se puede constituir como un factor de alteración o destrucción de las identidades locales. De acuerdo con CONACULTA:

El ejercicio del turismo sin planeación puede ser un factor de alteración o destrucción de las identidades locales. Especialmente destructivo resulta el turismo desinformado que se enfrenta a formas diferentes de expresión cultural, y que sin orientación incurre en un consumo despectivo y folclorizante respecto a las manifestaciones de las comunidades culturales que visita: todo ello puede contribuir a perturbar, banalizar y degradar los ritos y bienes del patrimonio cultural de las comunidades locales (s/f: 9)

Aunque la gastronomía michoacana se encuentra considerada dentro de las políticas nacionales y estatales de turismo -debido a que éste sector ha sido planeado en función del diverso y rico bagaje cultural-, los organismos internacionales reguladores de la industria del turismo y del sector cultural que, sin bien pugnan -fundamentalmente- por un turismo de corte cultural, tampoco soslayan

su trascendencia económica.

Sin embargo, no es dimensionada en su sentido propiamente cultural debido a que la transmisión y vivencia de la Cocina Tradicional, en sus aspectos emotivos e intelectuales se encuentra pendiente por atender de manera puntual. Además, las actuales políticas públicas y acciones de organismos internacionales no corresponden a la necesidad de conservación de esta práctica culinaria, como patrimonio; son inadecuadas respecto a la gestión y comunicación de significados

y no dan respuesta a la necesidad de preservación de la Cocina Tradicional; ocupándose de obtener una cuantiosa captación de turistas.

No obstante, se prestó mayor atención por parte del Estado para difundirla a través del turismo a partir del trabajo de la UNESCO con la creación de la Lista Representativa de Patrimonio Mundial. Se puede considerar a esta acción como la detonadora de iniciativas en México para aprovechar económicamente al patrimonio en cuestión, debido a que se dilucidó el potencial turístico que vislumbra a través de la diversa riqueza de expresiones y manifestaciones culturales que mantiene vigentes en comparación con el resto de los países.

De acuerdo con CONACULTA, “las amenazas hacia la preservación del patrimonio cultural no provienen del turismo como tal, sino de las políticas erróneas” (s/f: 9) orientadas a la captación de turismo masivo (o no planeado) y a la ausencia de políticas integrales de turismo sostenible apegadas a los principios de documentos tales como la Carta Internacional de Turismo Cultural (proclamada por ICOMOS en

1999), la Declaración de México sobre políticas culturales (1982) y la Convención Para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial y de la Convención por la UNESCO en el año 2003, es una falla que, para el desarrollo sostenido del turismo cultural en Michoacán, sea degradado a ser parte de un simple proceso de comercialización del sector productivo.

El modelo actual de desarrollo turístico en Michoacán se encuentra basado en una política de desarrollo económico que concibe la creación de nuevos productos turísticos, en la cual, cada sector (cultural, turístico, económico, incluso medioambiental y de transportes y comunicaciones) tiene diferentes perspectivas respecto a la gestión del patrimonio cultural y el fenómeno turístico que, de acuerdo con Enríquez et al. (2012) están “enfocándose a puntos estratégicos diversos y finalmente a procesos políticos, en muchas ocasiones, encontrados”.

Estas políticas no siempre garantizan la supremacía de los objetivos sociales en la acción cultural pública: según apuntan a la pérdida del regionalismo debido a las relaciones globales (Dredge y Jenkins, 2003), en donde la cultura ya no queda inmersa en fronteras de territorio y se abre al comercio exterior como un producto turístico como cualquier otro y al paternariado con los sectores privado, público y ONG´s sin elementos de coordinación, concertación y colaboración (López, 1999) entre ellos, (Ball, Stobar et al, 2000).

Lo anterior, debido a que cada grupo trabaja bajo sus propios principios e intereses en mayor medida económicos; al poder centrado en minorías económicas (Tonini,

2008) o pequeños grupos de poder; a la mala estrategia de los organismos políticos (Barreto, 2004); a la necesidad de una política de sustentabilidad en destinos turísticos (Fayos-Solá, 1994; Bringas, 1999 Anaya y Palafox, 2007; Pulido, 2007).

Aún cuando se han alineado las políticas con planes de desarrollo, bajo un enfoque de bienestar social, el desarrollo de la comunidad local no se da, la calidad de vida se genera preponderantemente para los empresarios. Se abandonaron los objetivos de la Carta Internacional de Turismo Cultural y que México adoptó en 1999, al encontrar en las comunidades donde se concentran las cocineras tradicionales, un panorama opuesto al del desarrollo. Mercado Vargas y Mercado Flores al respecto, mencionan:

“(…) el vasto potencial turístico de Michoacán, se expresa y se manifiesta en un rico y abundante patrimonio de recursos naturales y culturales. Sin embargo, la entidad tiene serios problemas de marginación social y pobreza. Rezagos en áreas rurales e indígenas. Con poblaciones que no tienen acceso a los más necesario para subsistir” (2013: 5).

El sector cultural requiere, no solamente por parte del Estado, sino de sectores sociales y privados independientemente de su orientación política o momento administrativo, de intervención directa e indirecta. Interpretando los intereses sociales (necesidades, problemáticas y/o oportunidades) las prioriza a fin de incentivar la acción de otros agentes –que, para el caso en cuestión, lo es la industria turística- en dicho sector.

En tanto no se garantice el bienestar de la comunidad anfitriona, será incoherente

esperar un contexto de aprecio y respeto intercultural. Lo primordial es abastecer de servicios públicos necesarios a la comunidad purhépecha para luego proceder con la mejora y ampliación de la planta turística, comenzando con la implementación de vías de comunicación, medios de transporte adecuados, accesos a poblados y centros turísticos.

Se deben instituir políticas de turismo cultural que considere como prioritario la preservación de los recursos culturales de la entidad y que promueva, a su vez, sus significados y valores permitiendo, de esta manera, la adecuada apreciación y valorización y conservación en un desarrollo armónico; reduciendo al máximo, posibles choques y/o pérdida de elementos culturales para su preservación a las generaciones venideras.

Esto sólo es posible si la vigilancia y el celo por preservarlo se convierte en una responsabilidad compartida, y si llegamos a entender plenamente el valor histórico y las posibilidades que ese patrimonio abre al turismo y a la educación (CONACULTA, s/f).

Enríquez et al. (2012) opinan que las políticas deben encaminarse al cuidado, protección y adecuado aprovechamiento tanto de los espacios naturales como de las comunidades y sobre todo al mejoramiento de la calidad de vida de las mismas, en donde lo que debe prevalecer principalmente es el interés por la sociedad local y dejando en segundo término la obtención de grandes cantidades de divisas.

Las políticas deben orientarse a que el turismo conduzca hacia un mejor nivel de bienestar social y efectivas estrategias de revalorización y conservación del patrimonio inmaterial.

La organización del espacio físico y el adecuado aprovechamiento y gestión de los recursos [culturales] debe ser el factor principal de las políticas, con planificación participativa y coordinada internamente (Martins en Silva, 2009) llevando los beneficios de la actividad turística al soporte productivo local (Cebrián, 2004).

Siguiendo esta idea, la cooperación, corresponsabilidad y participación de todos los sectores, eficiencia en el gasto público, diversificación de públicos democratización de la cultura y valores en común entre el sector turístico y cultural deberán ser los ejes que dirijan las políticas públicas de gestión turística del patrimonio cultural inmaterial, no únicamente en los organismos de siempre sino con todos los sectores en conjunto.

Capítulo 4. LA INTERVENCIÓN INDIRECTA PARA EL FOMENTO DE LA COCINA TRADICIONAL PURHÉPECHA.

La SECTUR explica que las medidas de salvaguardia aplicadas actualmente, así como las previstas para el futuro, comprenden la realización de consultas y proyectos de investigación, así como una formación práctica, con el apoyo del Estado y las comunidades interesadas.

En este capítulo se analizan acciones tanto del sector público, de iniciativa privada y del tercer sector, comprendidas como medidas de promoción y fomento de la promoción y conservación de la Cocina Tradicional, desde niveles internacionales hasta estatales. Las acciones de carácter estatal se presentan mediante una clasificación en tres periodos de tiempo estratégicos para la vida cultural y el sector turístico en la administración pública de Michoacán; comenzando así en el año de 1996 el cual representa el inicio formal a los programas de turismo cultural y cuya rama del turismo comienza a ser valorada, principalmente, por su importancia económica.

Posteriormente, se analizan el panorama durante el periodo 2002 al 2009 en el que se valora y se coloca en primer plano el patrimonio cultural como un importante elemento para la actividad turística. Finalmente, se presentan las acciones posteriores a la fecha del nombramiento que realizó la UNESCO respecto a la Cocina Tradicional como patrimonio de la humanidad. Así mismo, se incluye el papel

del Estado, programas institucionales y fundaciones empresariales en la conservación de la cocina tradicional como patrimonio cultural.

Se concluye con un análisis de dicho conjunto de acciones argumentando cómo se ha procurado un equilibrio entre los intereses el sector cultural y el turístico, si se ha favorecido la comprensión y el aprecio y si se han comunicado eficientemente los valores y significados culturales de la Cocina Tradicional, en resumen, cuáles son las causas y efectos de dichas acciones.

4.1 Acciones a nivel internacional.

Desde el año 2011 se lleva a cabo el Congreso Internacional de la red University Twinning and Networking Programme ¹⁵ (UNITWIN) de la Cátedra UNESCO "Cultura, Turismo, Desarrollo", el cual está centrado en Turismo y Patrimonio Gastronómico: Paisajes Culturales, Gastroregiones y Destinos de Turismo Gastronómico.

La edición del año 2014 tuvo como objetivo presentar en Barcelona, el estado actual de las investigaciones, las estrategias y las tendencias sobre patrimonio gastronómico y turismo en relación con la biodiversidad y la diversidad cultural de nuestros territorios, la mayoría de ellos promovidos como gastroregiones y destinos de turismo gastronómico. Las áreas temáticas de relevancia para las políticas de promoción turística cultural con relación a la gastronomía, en ese año fueron:

¹⁵ Programa de Hermanamiento e Interconexión entre Universidades.

- Políticas de turismo sostenible y estrategias de sitios del Patrimonio Mundial de la UNESCO, manifestaciones y expresiones relacionadas con la gastronomía de la Lista del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO y ciudades creativa de la Gastronomía de la UNESCO.

- El papel de las indicaciones geográficas y de alimentos tradicionales para el desarrollo

- Patrimonio gastronómico en restaurantes, hoteles-restaurantes, fondas y casas rurales: estrategias y alianzas.

- La gastronomía en aeropuertos y compañías aéreas.

- Experiencias gastronómicas en turismo de cruceros.

- Productos alimentarios e identitarios y cocina tradicional.

- Nuevos iconos turísticos alimentarios: mercados,

turístico regional

- Paisajes alimentarios y paisajes culturales productivos

- Gastroregiones y destinos gastronómicos

- Museos vinculados con la alimentación y la gastronomía para el desarrollo turístico local y regional.

establecimientos centenarios, comercios de alimentación tradicionales o innovadores (...)

- Rutas alimentarias y gastronómicas.

- Turismo creativo y experiencias gastronómicas.

- Tendencias Slow : Slow Food, Slow Tourism, ...

- Políticas de patrimonio gastronómico y turístico gastronómico para el desarrollo nacional , regional o local

- Alianzas público -privadas para la promoción y comercialización del turismo gastronómico : asociaciones, clubes de producto, ...

- Papel de instituciones, asociaciones , fundaciones y academias de gastronomía para promover y consolidar el turismo gastronómico de calidad

- La promoción de marcas, productos y turismo gastronómico a través de las películas y series.

- Medios de comunicación y redes/medios sociales para la promoción del turismo gastronómico. (2014: 7)

4.2 *Acciones a nivel nacional.*

Para Nivòn lo ideal, es que:

(...) los programas de fomento deben coincidir en la promoción de los valores comunitarios, pues la nación o la comunidad son su origen y sentido final. Los instrumentos indirectos de intervención cultural son una manera de garantizar la igualdad y el pluralismo en un contexto en que los sectores desfavorecidos podrían tender al aislamiento la marginalidad (2006: 120).

Cuando se buscó inscribir la Cocina Tradicional Mexicana en la Lista Representativa de patrimonio mundial de la UNESCO, se exigió presentar un estudio de caso sobre acciones concretas realizadas a favor de la preservación del patrimonio culinario de alguna localidad.

En ese sentido, se propuso como ejemplo el programa de Cocineras de Michoacán, desarrollado desde el año 2003 y que se presenta eventualmente como modelo para adaptarlo al resto del país. Según la SECTUR federal, una vez lograda la inscripción del bien cultural, el Estado Parte se compromete a adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del Patrimonio Cultural concernido mediante un plan de acción que incluye medidas de rescate, salvaguardia y promoción, según un plan territorial que prevé programas para la transmisión de conocimientos, la capacitación, la adecuación de los planes educativos, la innovación y la inserción en los circuitos locales, estatales y nacionales de las

prácticas que fortalezcan a los portadores de las tradiciones culinarias de las que deriva toda la cocina mexicana en la actualidad.

Michoacán se ha ofrecido como un destino de turismo cultural pujante en el escenario nacional e internacional. La Secretaría de Cultura de este estado dice incentivar sus políticas públicas con una programación de actividades en distintos espacios, como festivales, ferias, encuentros y otros eventos de menor envergadura, así mismo, busca promover el consumo cultural entre nuevos públicos, los habitantes y el propio turismo interno.

Sin embargo, aunque la Cocina tradicional mexicana está incluida en el Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial de México administrado por el CONACULTA, este patrimonio (y otros más) no figuran dentro de los patrimonios publicados en la página web desarrollada por la Subdirección de Publicaciones Electrónicas de ese mismo organismo.

Aunque a nivel nacional, CONACULTA y SECTUR son los dos pilares institucionales que han contribuido significativamente a la tarea de protección y salvaguarda, CONACULTA es quien ha intervenido desde el ámbito de la cultura, en los tres estados líderes en esta práctica: Michoacán, Oaxaca y Puebla. Mientras que SECTUR se ha destacado principalmente con el pacto de acuerdos internacionales multilaterales y bilaterales, eventos de promoción en el extranjero y productos turísticos de corte gastronómico y cultural.

La creación de la *Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas*, creada en el año 2003 fue un acierto y actualmente es el organismo que aporta más

recursos en el país para el tema de ecoturismo (Ferreyra, Vicente 2014). Su objetivo consiste en garantizar el sano y correcto desarrollo de los pueblos indígenas de México Dentro de su Plan Michoacán, desarrolló en el 2014 la Expo Artesanía y Turismo Indígena, en el cual se buscó promover los bienes y servicios de los artesanos y pequeños empresarios en una reunión de 50 organizaciones de Michoacán y 50 del interior del país. Por su reciente creación, aún tiene muchos pendientes por abordar y que muy seguramente no soslayará el tema del patrimonio inmaterial.

En entrevista¹⁶ con el Delegado de la CDI en Michoacán, el Ing. Rafael Muñiz Cruz expresó, respecto a la promoción y conservación de la Cocina Tradicional, que cuentan con un programa de Rescate al patrimonio cultural de los pueblos indígenas y esto repercute en el turismo y en ingresos para la comunidad, pero que no existe ningún programa desarrollado porque este organismo específicamente para la Cocina Tradicional.

Explicó que su papel se destaca con la implementación de proyectos de desarrollos turísticos en la región de la meseta purhépecha en convenio con la SECTUR federal y estatal. Vislumbra como reto que la Cocina Tradicional se mantenga, se conserve y que las recetas sean transmitidas a través del apoyo y su fomento.

La SECTUR trabaja en la elaboración del *Programa Sectorial de Turismo 2013-2018*, cuyo objetivo es "consolidar y potenciar la oferta turística". Buscando que se

¹⁶ Realizada en Abril de 2015 en la ciudad de Morelia, Mich.

pueda incrementar una mayor derrama económica a través de las actividades del sector.

Los objetivos específicos del Programa Sectorial de Turismo son: innovación, competitividad, promoción, fomento, sustentabilidad y beneficio social. En su Objetivo Sectorial 1: “Transformar el sector turístico y fortalecer esquemas de colaboración y corresponsabilidad para aprovechar el potencial turístico”, el Programa buscó la vinculación con otras dependencias para alinear las acciones de política pública. El reto es implementarlo como principio básico de operación.

A escala nacional, la Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo del CONACULTA tiene a su cargo el *Plan de Acción para la Salvaguardia, Protección y Revitalización del Patrimonio* de la Cocina Tradicional desde el ámbito de la cultura, el cual comprende varios proyectos que ya están en vías de ejecución o serán puestos en marcha en el transcurso de un período de cinco años.

Desde entonces y a partir del Congreso Anual del Patrimonio Gastronómico de Puebla, -el cual representa una de las más importantes aportaciones de esta institución cultural a favor de la preservación de la cocina tradicional-, se conformó una red de instituciones que contribuyen al financiamiento del plan de acción del CONACULTA, como la Secretaría de Desarrollo Social, la Secretaría de Medio Ambiente, la Secretaría de Turismo y los gobiernos de los Estados donde se aplicará el plan: Oaxaca, Puebla y Michoacán, (los cuales han sido elegidas por el grado de preservación de las costumbres, así como por la gravedad de las

amenazas a las que están expuestas); así como fundaciones y empresas privadas, tales como: Maseca, Herdez, Fundación Cultural Televisa, entre otras.

A continuación se enlistan los Programas de Rescate y Preservación, de Apoyo, Educación y Difusión, y de investigación del CONACULTA:

| Nombre del proyecto | Instituciones asociadas | Modalidad de acción | Comunidades participantes |
|--|--|---|---|
| PROGRAMAS | DE RESCATE Y | PRESERVACIÓN | |
| 1 Rescate y preservación de prácticas y recetas de la culinaria tradicional indígena y rural. | Conaculta, INAH, UNAM, Institutos y Secretarías de Cultura de Oaxaca, Puebla y Michoacán | Recopilar información. Publicaciones, materiales audiovisuales. Cursos de capacitación. | Regiones lacustres de la costa y oriente de Michoacán. Sierra Norte y región centro de Pueblas, valles centrales de Oaxaca. |
| 2 Preservación y reforzamiento de las costumbres culinarias en fiestas | INAH, Secretarías de Cultura, Secretarías de desarrollo social, autoridades municipales y de vinculación cultural de Oaxaca, Puebla y Michoacán. | Apoyos financieros y asesorías a las comunidades para el mantenimiento de las fiestas. | Proyectos con organizadores y promotores de Oaxaca, Puebla y Michoacán. |
| 3 Programa de reconocimientos y distintivos a fin de reactivar los mercados populares para la venta de producción local y de alimentos elaborados según la tradición. | Conaculta, Secretaría de salud, CANIRAC, Secretaría de turismo y GRUMA. | Elaboración de normas y estándares de calidad. Concursos con estímulos directos. | Programa con repercusión nacional. |
| 4 Rescate del patrimonio edificado de los mercados populares con valor histórico en zonas rurales y urbanas. | INAH, autoridades municipales, Conaculta, institutos de cultura. | Imagen, remodelación y restauración de mobiliario y equipamiento. | Regiones lacustres de la costa y oriente de Michoacán. Sierra Norte y región centro de Pueblas, valles centrales de Oaxaca. |
| PROGRAMAS | DE APOYO | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| 5 | Apoyo e incentivos a favor del uso de productos agrícolas locales de calidad, de cultivos orgánicos y de la nixtamalización. | Universidad Autónoma de Chapingo, UNAM, Bioplaneta. | Premios a investigación. Reuniones de divulgación. | Comunidades indígenas y mestizas de Oaxaca. |
| 6 | Apoyo al establecimiento de pequeños negocios de comida en comunidades rurales y en espacios significativos para el turismo cultural. | Secretaría de desarrollo social, Grupo Centéotl, turismo y economía nivel federal y estatal. | Capacitación para la administración y gestión de pequeños comercios y empresas gastronómicas. | Comunidades rurales, indígenas y mestizas, de las regiones lacustre, oriente y la costa de Michoacán. |
| 7 | Estímulo a empacadores y agroindustrias a pequeña escala para la fabricación artesanal de alimentos. | Fundación para el Desarrollo Rural, CONABIO, Aires del Campo, Secretaría de Desarrollo Social, Fundación Herdez, Cámara de Comercio y de industrial vinculados a la alimentación, Secretarías de Economía. | Cursos y talleres de capacitación. Búsqueda de fuentes de financiación. Elaboración de un proyecto piloto. | Comunidades de Oaxaca, Puebla y Michoacán. |
| 8 | Campañas de información sobre los valores culturales y nutricionales de la alimentación tradicional en comunidades definidas y en todo el país. | Conaculta, Radio Educación, Canal 11 y 22, Prensa especializada, ILCE, EDUSAT. | Series de Programa de Radio y TV, Radio comunitaria indígena y TV Educativa. | Los materiales se difundirán a través de la TV educativa con 34 mil sitios. |
| PROGRAMAS DE EDUCACIÓN Y DIFUSIÓN. | | | | |
| Capacitación en circuitos de educación formal e informal. | | | | |
| 9 | Inclusión en planes educativos formales y en las localidades respectivas de cursos de apreciación y preparación de la comida tradicional. | Conaculta, UNAM, SEP, Secretarías de educación, Instituto Nacional de Nutrición. | Elaboración de textos y estudios. Talleres Materiales para docentes. | Las acciones están dirigidas a escuelas y grupos formalmente organizados en Michoacán, Puebla y Oaxaca. |

| 10 | Creación de un museo interactivo en torno a la cocina tradicional. | Conaculta, INAH, Autoridades Municipales, Cámaras y fundaciones relacionadas con la cocina y el desarrollo social. | Investigación, diseño arquitectónico y museológico. Guión museográfico. | Ubicado en la Ciudad de México para dar apoyo y difusión a la comida tradicional indígena y mestiza. |
|--------------|---|--|---|--|
| PROGRAMAS DE | | INVESTIGACIÓN | | |
| 11 | Estudios cuanti y cualitativos en la cultura de la comida. | MUND Américas y Conaculta. | Investigación por medio de encuentros y grupos de enfoque. | Morelia, Uruapan, Lázaro Cárdenas, Zamora y Zitácuaro. |

Así mismo, la Publicación de 52 Monografías sobre las cocinas indígenas mexicanas representa un importante paso en la conservación de la Cocina Tradicional.

Por otro lado, se destacan como medidas de rescate, salvaguardia y promoción de la cocina mexicana, la creación del *Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana* realizado desde el año 2013 por un comité organizador entre el que se encuentra la presidente del Conservatorio de la Gastronomía Mexicana.

Su primera edición se llevó a cabo en la ciudad de Acapulco del 09 al 12 de Octubre, en la que la presencia de las cocineras michoacanas reafirmó el espacio ganado por la entidad en el rescate, divulgación y puesta en valor de la cultura gastronómica de México y que, gracias a la participación de Michoacán, logró el reconocimiento de la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

En este Foro participaron además, distribuidores, comercializadores, agroindustriales de la alimentación, mayoristas, cadenas, centrales de abasto, tiendas de autoservicio, tiendas de conveniencia, restaurantes, cafeterías, hoteles,

banquetes, catering, universidades, educadores, especialistas en alimentación, en turismo gastronómico, en salud alimentaria y en cultura culinaria, personalidades, académicos y artistas relacionados con la gastronomía, tour operadores, agencias de viajes, promotores de rutas gastronómicas, médicos y Nutriólogos.

Así mismo, participaron 80 productores de 18 estados del país y de Guerrero, y 50 cocineras y dos cocineros de diversas partes de la República, quienes compartieron sus conocimientos con estudiantes provenientes de distintas ciudades. La presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Gloria López Morales afirmó: "Logramos enlazar el conocimiento valiosísimo que han adquirido de generación en generación las cocineras, a un grupo de futuros chefs que hoy podrán desarrollar en sus cocinas técnicas propias de nuestra cocina tradicional" (2013: 1).

En el 2013, la Secretaría de Turismo del Gobierno de la República, a través del Centro de Estudios Superiores en Turismo (CESTUR), la Organización Mundial de Turismo (OMT), por conducto de la Fundación Themis, y la Organización de los Estados Americanos (OEA), coordinan esfuerzos por treceava ocasión para impulsar el Turismo Gastronómico con la impartición del *curso "La gastronomía como herramienta de competitividad turística"*, el cual está dirigido a funcionarios federales, estatales y municipales del sector público del turismo (incluyendo las oficinas de visitantes y convenciones), así como a funcionarios de las Administraciones Nacionales de Turismo de países de habla hispana miembros de la OMT.

La importancia de este curso radica en que la cocina tradicional mexicana ha sido incluida en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Incorpora en su discurso, valores éticos y sostenibles, basados en el territorio, el paisaje, el mar, la cultura local, los productos autóctonos y la autenticidad que comparte con las tendencias actuales del consumo cultural.

La presentación de *“Punto México”* realizada el pasado 13 de noviembre de 2013 con inversión de la SECTUR con el apoyo del Consejo de Promoción Turística de México (CPTM) y el Fondo Nacional de Fomento al Turismo (FONATUR) mediante una inversión de 5 millones de pesos, constituye un auténtico espacio de promoción ya que se trata de un centro de exhibición ubicado en la planta baja del edificio de la SECTUR, especializado en la promoción turística , en donde las 32 entidades federativas muestran sus riquezas culturales, gastronómicas, artesanales y sus destinos.

En él, el público en general puede disfrutar, de forma interactiva, de las exposiciones que se presenten, ya que se puede consultar en línea publicaciones especializadas y ver proyecciones y video. El público es atendido por personal que habla inglés, francés y otros idiomas, para ofrecer una atención de calidad al turista. Tiene además, un módulo de información turística interactiva con ipads e impresoras para proporcionar información sobre rutas y atractivos de los diferentes destinos turísticos de México; un módulo de publicaciones sobre México y guías turísticas, y un módulo infantil con acceso a libros, mapas y juegos de carácter turístico. Cuenta con accesos para personas con discapacidad; mobiliario para

exhibición de artesanías y otros objetos; sala de proyección de videos, y multipantalla para proyección de recorridos de 360°.

Este proyecto tendrá mayor impacto si se coloca en puntos de afluencia turística del extranjero como aeropuertos, embajadas y puertos. El reto, se encuentra en hacer accesible la información que todas los agentes del sector puedan generar al mayor número de turistas potenciales mediante el desarrollo de la aplicación para dispositivos móviles.

Finalmente, la realización de *Congresos anuales sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural de América Latina y el Caribe* es uno de los eventos más representativos en la material, proyectándose como un espacio fructífero de intercambio cultural entre países.

4.3 Acciones a nivel estatal.

4.3.1 Periodo 1996-2002.

Durante el periodo de gobierno entre los años 1996 -2002 y, en base al Plan de Desarrollo Turístico ¹⁷en el mismo período, se definieron nuevas estrategias para la promoción turística del estado, las cuales constituyeron el inicio formal a los programas de turismo cultural. Es importante mencionar que anterior a esa fecha existen pocas propuestas innovadoras en materia de turismo cultural, ya que la

¹⁷ Gobierno de Michoacán, *Plan de Desarrollo Turístico 1996-2002*, Secretaría Estatal de Turismo. Morelia, Michoacán. 1996.

relación cultura-turismo no lograba destacar en el panorama social y político. Algunas acciones relevantes del plan ya mencionado fueron¹⁸:

1. Publicaciones sobre recursos culturales como atractivos turísticos específicos, orientados al turismo cultural.
2. Catálogo de actividades culturales, recreativas y deportivas.
3. Videos y edición de publicaciones especiales por temas específicos.
4. Elaboración de la dirección URL: <http://www.turismo.michoacan.gob.mx>.
5. Puesta en marcha del programa Club de Calidad Tesoros de Michoacán.

Es así, que para el año de 1996 se identificaban los beneficios económicos y el papel preponderante que la creciente dinámica turística estaba dando al Estado teniendo como referencia datos cuantitativos en términos de ingreso e inversión económica, aumento del PIB derivado de la actividad en el Estado, así como la creación de empleos.

Durante este periodo, ante una política institucional bien definida, se manejó como estrategia formal, al segmento del turismo cultural ya que se le identificó con cualidades promisorias a largo plazo para la activación económica de Michoacán. Específicamente en el año de 1998 se inició la promoción del turismo cultural en Michoacán, en Morelia y en Pátzcuaro principalmente, con una visión que parte de

¹⁸ Hiriart, P. Carlos, "El uso del patrimonio histórico monumental. El caso de Morelia" en Primer Seminario sobre Patrimonio Cultural y Turismo, Coordinación de Patrimonio Cultural y Turismo de CONACULTA, Col. Cuadernos), Vol. 2, México 2002, p.75.

una planificación estratégica en la cual el turismo cultural aparece como uno de los segmentos de mayor potencial de crecimiento.

4.3.2 Periodo 2002-2009.

En el año 2002 el Gobierno de Michoacán reconoció el estancamiento turístico y la reducción que esta actividad tuvo en el PIB del Estado ¹⁹ a partir de 1993 debido a la situación de inseguridad y violencia y falta de planeación estratégica, y estableció en su Plan de Desarrollo 2002-2008 que el turismo michoacano debería convertirse en una industria competitiva.

La política que dio respuesta a esa meta fue “la consolidación de los circuitos turísticos patrimoniales y culturales existentes (Morelia, Pátzcuaro y localidades del lago de Pátzcuaro), a través de un programa de Revitalización del Patrimonio Cultural del Estado” (Hiriart, 2006: 382) con una clara tendencia a incorporar un turismo ecológico y cultural sustentable.

En dicho Plan se estableció la Política social “Reconstruir los tejidos sociales” dentro del apartado “Programas sociales para los jóvenes”, el cuál llevaba por objetivo y política de trabajo, fortalecer el sentimiento de pertenencia y valoración del patrimonio cultural y natural del Estado en los jóvenes michoacanos. Es decir, inserta en una política de turismo cultural en la que pretendía, entre otras cuestiones:

¹⁹ Gobierno del Estado de Michoacán, *Plan Estatal de Desarrollo. Michoacán 2003-2006*, op. cit., p. 160 ibid.

1. Reconocer y valorar el patrimonio cultural intangible por medio del contacto con personas que conservan y valoran sus tradiciones culturales.
2. Conservar el patrimonio estatal por medio de su conocimiento y su valoración.

Así mismo, se consolidaron como prioritarios tres políticas estratégicas de actuación en el turismo cultural²⁰: La Consolidación Turística de Morelia, Pátzcuaro Pueblo Mágico, y Uruapan-Meseta Purépecha.

En este periodo se emprendieron fuertes campañas de comercialización de turismo cultural a nivel nacional través de los programas “Pueblos Mágicos”, “Tesoros Coloniales México” y “Ciudades Mexicanas Patrimonio de la Humanidad”.

Fue así como a partir del año 2002 se instituyó de manera oficial la actividad turística en el Estado como “Palanca de desarrollo y vía de integración social”²¹ y en Pátzcuaro se desarrollaron con mayor énfasis estrategias de actuación en el segmento del turismo cultural, como parte del Plan Estatal de Desarrollo 2002-2008 de la Administración del Gobierno Estatal. Estas acciones abarcaron, en su mayoría, a la región del lago de Pátzcuaro. Algunas de ellas fueron:

²⁰ El Programa Estatal de Desarrollo Michoacán 2002-2008 en el apartado XI. “Turismo”, define como políticas y ejes estratégicos de actuación, entre otros, la consolidación turística de Morelia, Pátzcuaro Pueblo Mágico y Uruapan-Meseta Purépecha.

²¹ En el Plan Estatal de Desarrollo de Michoacán 2003-2008, en el título del apartado XI, “Turismo: Palanca de Desarrollo y vía de integración social” se señala “la importancia de convertir a Michoacán en una entidad líder en la materia [de turismo] en los planos regional, nacional e internacional, contribuyendo con ello a generar divisas y crear empleos, con pleno respeto a nuestros valores e identidad cultural [...]”. Cf., Gobierno del Estado de Michoacán, Plan Estatal de Desarrollo de Michoacán 2003-2008, op. cit. p.160.

1. El tren turístico en el circuito Morelia-Pátzcuaro-Uruapan.²²
2. El tianguis turístico, artesanal y cultural de Tzurumútaró [en operación desde el año de 2001].
3. La conservación del patrimonio monumental.
4. El mejoramiento de la imagen urbana tradicional de Pátzcuaro.

Por su parte, Sergio Luna Capellini²³, entrevistado por Carlos Hiriart²⁴, declaró en el 2006 que también se llevaron a cabo las siguientes actividades para promover al Estado:

5. La firma del convenio con el Consejo de Promoción Turística de México.
6. La publicación de material de promoción en formatos y con imágenes de gran calidad.
7. El inicio en el año del 2002 de Fideicomiso de Promoción Turística de Michoacán, que instituyó el impuesto del 2% sobre el hospedaje para la promoción del turismo.
8. Conclusión del “Mercado Gastronómico y Artesanal” [año 2004 con el propósito de reubicar al comercio informal]
9. Realización del 2º Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán [año 2005], evento convocado – en palabras de Hiriarte- como “supuestamente para conocer y difundir los valores y antecedentes culturales y la diversidad de la cocina michoacana” (2006: 531).

²² El cual no se llevó a cabo.

²³ Delegado Regional de la Secretaría Estatal de Turismo en Pátzcuaro, en 2006.

²⁴ Carlos Alberto Hiriart Pardo que, para obtener el grado de doctorado en Arquitectura mediante el programa interinstitucional de doctorado de la Universidad de Aguascalientes, de Colima, de Guanajuato y la U.M.S.N.H., fue tesista en el 2006 bajo la temática: *“La gestión del turismo cultural en Michoacán y sus impactos en el patrimonio monumental de Morelia y Pátzcuaro”*

Por su parte, el anuncio presidencial del 27 de septiembre del 2003, en el cual se posiciona al turismo como una “prioridad estratégica” del Gobierno de la República, elevándolo al rango de “prioridad nacional”, con la reforma realizada al artículo 73 constitucional²⁵, constituyó el parteaguas para el reforzamiento de los programas regionales y municipales de turismo cultural de Michoacán.

Según Hiriarte (2006), en ese mismo año, el Gobierno de Michoacán encargó a la empresa Consultores Internacionales S.C., un estudio denominado “Prospectiva Estratégica para un Desarrollo Incluyente del Estado de Michoacán” con el fin de definir la visión estratégica del Estado a largo plazo (año 2030) y dentro del tema “turismo sustentable” se ubicó al segmento del turismo cultural como uno de los de mayor tendencia de crecimiento, junto con el ecoturismo y el turismo de aventura y el de mayor potencial para impulsar políticas de desarrollo social y económico del sector en el Estado.

De acuerdo con Hiriarte “hasta el mes de abril del 2006, no existía un programa integral o un plan estratégico de desarrollo turístico municipal, que permitiera aglutinar los diversos esfuerzos de los actores y gestores del turismo local (...)” (2006: 531).

Anualmente, la SECTUR, en conjunto con la Secretaría de Cultura Del Estado de Michoacán, desarrolla para la conservación, promoción y/o rescate de la gastronomía michoacana, una serie de encuentros, foros y muestras gastronómicas

²⁵ SECTUR, *“El turismo herramienta para combatir la pobreza”*, Dirección de Información y Prensa de la Secretaría Federal de Turismo, mayo de 2006, dirección URL: < [http:// www.sectur.gob.mx](http://www.sectur.gob.mx)>

que han fomentado la preservación de la Cocina Tradicional Purhépecha, según el Calendario de Eventos de la SECUM²⁶ en el 2013.

Tal es el caso del *Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán*, (con sede variable dentro de la entidad federativa) el cual se realiza desde el año 2002, con el objeto de rescatar, difundir la riqueza gastronómica de Michoacán, y confirmar su lugar entre los principales atractivos turísticos con de la entidad, el Gobierno del Estado a través de la Secretaría de Turismo -con el apoyo de diversos organismos federales, municipales y privados- coordina la realización de los Encuentros de Cocina Tradicional de Michoacán.

El evento cuenta con la participación de cocineras provenientes de comunidades indígenas y pueblos rurales. El programa se desarrolla bajo una agenda académica y otra de exposición y venta de platillos (comidas y meriendas). Al mismo tiempo se realiza una muestra artesanal de productos relacionados con la cocina michoacana, entre otros atractivos. Cabe mencionar que la edición correspondiente al año 2014 fue aumentada.

4.3.3 Acciones posteriores al nombramiento de la UNESCO, periodo 2010-2015.

El Gobierno del estado de Michoacán, a través de la SECTUR busca para su administración que va del año 2012 al 2015, revertir el efecto negativo que han

²⁶ Secretaría de Cultura de Michoacán.

generado los conflictos relacionados con la violencia e inseguridad. Los primeros pasos se dieron mediante reuniones de integración y acercamiento con los miembros del Consejo Coordinador Empresarial del Estado de Michoacán (CCEEM), para establecer políticas de promoción a esta actividad y fortalecer los productos turísticos existentes: “El País de la Monarca”, “Ruta don Vasco”, “Noche de Muertos”, “La Pirekua”, “Morelia” y “Cocina Michoacana”. Según el Programa Estatal de Turismo de Michoacán 2012-2015 (en adelante, PET)²⁷:

“los indicadores sobre el comportamiento del turismo en Michoacán muestran que dicha actividad ha logrado posicionarse como uno de los pilares del desarrollo económico al representar el 8.5% del PIB (promedio anual del 2001 – 2011) y generar 160,000 empleos directos (Colegio de Economistas del Estado de Michoacán, 2010) lo que lo hace estar acorde con las vocaciones productivas y económicas del Estado” (2012: 5).

En ese mismo año, de acuerdo al diario de mayor circulación en Michoacán “La Voz de Michoacán” (2012), entre el Consejo de Promoción Turística de México (CPTM) de la Federación, el gobierno estatal, socios comerciales y con el apoyo de convenios se conformó una bolsa de inversión de 60 millones de pesos²⁸ con el objeto de realizar una campaña intensa de la entidad buscando darle valor agregado a las tradiciones y gastronomía de Michoacán.

²⁷ Plan Estatal de Turismo 2012-2015 del Gobierno del Estado de Michoacán. Este programa presenta la situación del turismo actual a nivel internacional, nacional y estatal, así como las estrategias y líneas de acción que guiarán y orientarán la planeación y conducción del desarrollo turístico del Estado.

²⁸ Información obtenida del diario de mayor circulación en el Estado: “*La Voz de Michoacán*”. Morelia, Michoacán, 26 de marzo de 2012.

Con ello, se buscò incrementar en un 33% la afluencia de turistas y visitantes al Estado. Al respecto, El Gobernador de Michoacán, Fausto Vallejo Figueroa, considera que es necesario reforzar acciones que nos permitan la recuperación económica y conservar a Michoacán como destino turístico nacional e internacional y señaló que no va a bajar la guardia para garantizar la seguridad y tranquilidad de los viajeros y los visitantes a la entidad.

Desde el año 2010, se desarrolla la *Feria Mundial de Turismo Cultural*, siendo Morelia, la sede con un comité organizador cambiante cada año En el 2013, estuvo integrado por instituciones como la Secretaría de Turismo, el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y el Consejo de Promoción Turística de México, las Secretarías de Turismo y de Cultura del gobierno del estado Michoacán y el Municipio de Morelia. Consiste en un evento internacional, de encuentro, difusión y promoción de los diferentes destinos de México y del mundo cuyo atractivo principal está estrechamente vinculado a la cultura.

Es la plataforma ideal en la que los estados mexicanos participantes y países invitados, promueven sus atractivos culturales a través de un esquema directo de compra y venta. Este evento, se constituye su vez, como una oportunidad para concertación de convenios con beneficio directo para los participantes de un mercado especializado y como un foro educativo, ya que los participantes tienen la oportunidad de actualizarse con las tendencias en turismo cultural mediante las conferencias, paneles y talleres que en él se realizan.

Otras estrategias las constituyen los tianguis, recorridos turísticos, festivales y la propia Ruta Gastronómica de Michoacán: “*La Ruta de Don Vasco*” o “Ruta Don Vasco”²⁹ (ver imagen no. 2), ubicada en la zona lacustre de Pátzcuaro sobre la Meseta Purépecha y en la Cañada de los Once Pueblos, y de la cual se han realizado tres ediciones de la Reunión de Cocina Tradicional Mexicana. El gobierno de Michoacán pretende posicionarla como uno de los productos turísticos más ricos e importantes de turismo cultural de México y Latinoamérica.

Imagen No. 2 Ruta Don Vasco.

Extraído el 19 de Abril de 2015 de www.rutadonvasco.mx



En el año 2012 se puso en marcha el *Programa Estatal de Turismo 2012-2015* del Gobierno de Michoacán el cual tiene como fin guiar la planeación y conducción del desarrollo turístico del estado, alineado con el Plan Nacional de Desarrollo, el

²⁹ Abarca 15 municipios y 40 localidades de Michoacán, donde habita el 63% de la población indígena, los purhépechas. La ruta transcurre por una zona donde habita el 88% de la población indígena y donde la falta de oportunidades económicas provoca la migración de la población (especialmente varones y jóvenes). Este proyecto busca mejorar su calidad de vida impulsando un proceso de desarrollo endógeno que combata la pobreza y la marginación, integrando en el desarrollo turístico a los habitantes de la zona especialmente a los grupos más desfavorecidos; todo ello creando un producto turístico-cultural competitivo ajustado a las exigencias de la demanda actual.

Programa Sectorial de Turismo, la Ley Estatal de Turismo, así como con el Plan de Desarrollo Integral del estado de Michoacán (PLADIEEM 2012 – 2015) y sus 5 ejes rectores, teniendo como fundamento boletines emitidos por la Organización Mundial de Turismo (OMT), estudios del Perfil de Turista realizados por el Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM) Campus Morelia, el Colegio de Economistas del Estado de Michoacán y diversas sesiones de planeación estratégica llevadas a cabo con el personal de la Secretaría Estatal de Turismo.

De acuerdo con La Ley General de Turismo, (artículo 31), el PET tiene como objetivo el fijar los principios normativos para la elaboración de políticas públicas que contribuyan al fomento, promoción y desarrollo del turismo.

Fue hasta Octubre de 2013 que se realizó la primera edición del *Festival de Patrimonios Mundiales Michoacanos*, cuyos objetivos– en palabras de Roberto Monroy García, Secretario de Turismo de Michoacán- es conservar la Cocina Tradicional heredada por varias generaciones y ha manifestado el interés, la relación y el potencial que guarda los factores “cocina tradicional-turismo” externando en el Tianguis Turístico 2013 llevado a cabo en la ciudad de Puebla: “(...) fortalecerá el trabajo que estamos realizando por incrementar el turismo en Michoacán (...). Actualmente contamos con un aproximado de 65 cocineras (...)”.

Así mismo, declaró la importancia de que se conozca a nivel estatal, nacional e internacional la comida hecha con productos michoacanos, comentando que se

realizarán encuentros gastronómicos no solamente con un fin de reconocimiento social, sino para generar un flujo turístico (Monroy, 2013).

Durante el año 2014, Roberto Monroy García, Secretario de Turismo del Estado de Michoacán informó que se realizaron acciones con el apoyo de la Secretaría Federal de Turismo en el marco del “Plan Michoacán” tales como: capacitación, eventos de relevancia nacional, recorridos turísticos, y fortalecimiento de circuitos en todas las regiones del estado y agregó que las acciones que impactaron positivamente durante el 2014 fueron:

- Los Viajes Turísticos con un cierre de 7 mil viajeros que recorrieron 21 municipios de las 7 regiones turísticas del estado, donde fortalecieron diversos circuitos de gran atractivo y dejaron una derrama de 15 millones de pesos.

- En materia de eventos, destacó el caso de la Expo Feria Michoacán, que en 20 días de actividades se colocó entre las 5 más importantes del país y rompió récord histórico de taquilla inaugural con una afluencia de 35 mil personas; tuvo resonancia nacional gracias a su cartelera de conciertos y espectáculos de primer orden, así como eventos gratuitos, culturales, musicales y deportivos, entre otros.

- El espectáculo aéreo “Michoacán al Máximo”, que consistió en una exhibición de vuelo, paracaidismo y acrobacias acuáticas a cargo de figuras internacionales en la ribera lacustre de Pátzcuaro que de acuerdo con los reportes recibidos por los municipios de Pátzcuaro, Quiroga, Erongarícuaro y Tzintzuntzan, la afluencia global fue de 20 mil espectadores que generaron gran actividad en la industria turística de la región.

Así mismo, la Secretaría Federal de Turismo dedicó a la entidad durante más de un mes, en su Centro de exhibición Punto México que para la promoción y difusión de las artesanías Michoacanas, cabe mencionar que muchas de ellas, utensilios para la elaboración de alimentos.

El secretario de Turismo estatal, anunció, de acuerdo al Boletín No. 27 de la SECTUR, que en el 2015 se realizará en Michoacán el *Primer Encuentro Nacional de Cocina Tradicional* (del 14 al 16 de Agosto) y señaló el funcionario que “la idea es no solo tener el encuentro regional sino rescatar a los estados que sí tenemos a las cocineras tradicionales” (2015: 1).

El sector privado, por su parte, desarrolló en el 2013 el *Calendario Anual Gastronómico Michoacano* a través de la revista digital “Saborearte”³⁰.

| Mes | FERIA Y LUGAR | DESCRIPCIÓN |
|----------------------|------------------------------|--|
| Enero, 2da semana | Feria de la caña. TARETAN | Gracias a la bondad de sus microclimas, el territorio michoacano cuenta con una amplia región cañera, como es el caso de Taretan, cabecera municipal con una amplia tradición en los trapiches, los ingenios y las zafras. La feria incluye también eventos deportivos, culturales, artesanales, serenatas en el kiosko, bandas de música, conferencias y exposiciones, etc. Culmina el día 23 con la fiesta de San Ildefonso. |
| | Feria de la Guayaba. | Este evento tiene lugar en La región oriente de Michoacán es una franja de |

³⁰ www.saborearte.com.mx/revista

| | | |
|--|---|--|
| Durante febrero – noviembre (fecha móvil). | | notable riqueza agrícola y si bien hay presencia de diversas variedades de frutas, es la zona de mayor producción de guayaba en el país. Con ese motivo poco más de diez municipios promueven escaparates para ofrecer el producto directamente del campo al consumidor, tanto en fresco como en conserva, cristalizado, licores, etc. |
| Tercera semana de febrero. | Feria de la Fresa. Jacona, Junto con Irapuato y Guanajuato. | Jacona va a la cabeza nacional en lo que se refiere a producción de fresa con calidad de exportación. La Feria de la Fresa es la fiesta más grande del occidente michoacano, con más de 300 mil asistentes. |
| Marzo (con fecha móvil). | Feria de la Zarzamora. Ziracuaretiro | La plaza principal de la comunidad sirve de marco a este evento en el que los asistentes pueden encontrar la frutilla que se produce en la región, tanto fresca como en conserva. |
| Marzo (con fecha móvil). | Festival de la Trucha. Zitácuraro | Tan solo en Zitácuaro hay más de 100 granjas y algunas de ellas producen hasta 3 ciclos al año alcanzando las dos o tres toneladas. La trucha michoacana es de alta calidad en el mercado por las siguientes razones: su crianza se da en manantiales de agua pura; se nutren con alimentos balanceados y los estanques donde se engordan son de concreto. Esto último asegura la limpieza del agua. Actualmente 18 municipios michoacanos cuentan con infraestructura para la crianza de trucha y ocho de ellos se ubican en la región oriente. |

| | | |
|--|---|--|
| Marzo – abril | Feria de la Conserva. Ciudad Hidalgo | En la Ciudad Hidalgo es común recibir a las visitas con pan sencillo de los pequeños hornos locales, cubierto de nata y frutas en conserva. El municipio del mismo nombre se localiza en el oriente michoacano, en una franja rica en la producción agrícola de diversas frutas entre las que destacan peras, manzanas, membrillos y tejocotes. Durante la feria de la conserva el visitante encontrará también otros productos como nopales y vegetales elaborados en conserva por amas de casa de la región. |
| Marzo (carnaval: fecha móvil). | Feria del Pulque y Martes de Carnaval. Tarímbaro | Tarímbaro destaca por su producción de pulque que es un elemento de profundo arraigo durante la fiesta del carnaval. Mientras en otras regiones del país se baila en carnaval con el desfile de carros alegóricos y personajes disfrazados, en Michoacán la tradición es el torito de petate. Se dice que fue Vasco de Quiroga, el primer obispo del estado, quien ideó la elaboración de un toro recubierto con un petate para lucimiento y disfrute de las fiestas carnavalescas y aunque actualmente se elaboran con diversos materiales, aun se les llama “toritos de petate”. |
| Semana santa (sábado anterior al domingo de ramos). | Feria del Atole o Maiapita. Tarecuaro | La comunidad de Tarecuato, en el occidente michoacano (en los límites con el estado de Jalisco), cuenta con una ancestral tradición en la elaboración de atoles, lo mismo |

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>dulces que salados. Se dice que en la época prehispánica el atole era la moneda de cambio en la región, además de bebida ritual para fiestas y casamientos.</p> <p>A la fecha durante su Maiapita es posible encontrar hasta una veintena de sabores, entre los de mayor arraigo destacan el atole negro, también llamado “chaqueta” (un atole dulce a base de cáscara de caña o cáscara de cacao quemada) y el atole de grano (atole salado, a base de anís fresco y granos de elote tierno, que se sirve aderezado con jugo de limón).</p> |
| <p>Semana Santa (domingo de ramos).</p> | <p>Tianguis Gastronómico Purhépecha. Uruapan</p> | <p>Nacida de la organización directa de las cocineras tradicionales michoacanas, los turistas que acuden a Uruapan tienen la posibilidad de disfrutar los platillos más auténticos de Michoacán, como churipos, atapakuas, uchepos, corundas, pescado blanco de la región lacustre y algunas especies de la costa michoacana, entre otros más que son acompañados de ricas aguas elaboradas con fruta de temporada. También se pueden saborear ricos postres como capirotada, arroz de leche y atole. Este Tianguis tradicional fue el que germinó la idea de lo que hoy es el Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán, así como la gestión para obtener el reconocimiento de la UNESCO a favor de la Cocina Tradicional de México como Patrimonio de la Humanidad.</p> |

| | | |
|---------------------------|--------------------------------|--|
| Julio (fecha móvil). | Feria de la Pera. Ucareo | Este evento tiene lugar en durante Actualmente un 80% de los ucarenses son fruticultores y la mitad de ellos elabora licores y conservas para la venta al público. A finales de julio y principios de agosto, se realiza la feria en coincidencia con la temporada de cosecha y los visitantes pueden adquirir tanto fruta fresca como las conservas y licores preparados de manera tradicional por las amas de casa del pueblo. |
| Julio (fecha móvil). | Feria Frutícola. Juréhuaro | Se realiza exposición y venta de productos frescos y en conserva. Se produce principalmente ciruelo (10 mil tons.), perón (8,000 tons.), durazno (5,000 tons.), tejocotes, capulines y membrillos. Jeráhuaro se ubica junto a Ucareo y usualmente realiza su fiesta al término de su vecino, pero ocasionalmente unen sus fiestas pues hay coincidencia en la temporada de cosecha. |
| Primera semana de Agosto. | Feria del Chile. Queréndaro | En apego a su herencia cultural, las familias de Queréndaro cosechan una variedad de chile ancho endémico de la región, que secan al sol, así que una imagen típica de esta comunidad son los chiles secándose al sol en petates o puestos improvisados en las aceras del pueblo. |
| Primera semana de Agosto. | Feria del Hongo. Sengio | Senguio se localiza en las inmediaciones de los Santuarios de la Mariposa Monarca, en el oriente del estado. La comunidad produce alrededor de 19 variedades de hongos y la mayor parte nace en sus bosques de manera silvestre. Durante |

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| | | la feria se realiza exposición y venta de hongos, conferencias, talleres, muestra gastronómica, eventos culturales y recorridos a proyectos productivos exitosos. |
| La última semana de Septiembre. | Feria del Queso y las Carnitas. Tacámbaro | Más de 30 municipios michoacanos, que como Tacámbaro producen queso y tradicionales carnitas elaboradas en cazo, se unen para la primera edición de la Feria del Queso y las Carnitas, que a partir de este 2013, busca mantenerse como un evento anual fijo en el calendario festivo del Pueblo Mágico y sumarse a la gran variedad de atractivos que ofrece. |
| Primera semana de Octubre. | Feria del Mole. Pueblo de San Francisco | El evento se lleva a cabo en honor del santo patrono del pueblo, San Francisco de Asís. No se sabe a ciencia cierta cuándo se integra el mole a la gastronomía de Coatepec, pero por sus características particulares hoy es conocido como "Mole de San Pancho". La preparación requiere una minuciosa selección de los ingredientes. En la tradición de San Pancho, los mejores guajolotes son criados en las casas, nacidos durante el invierno, crecidos en libertad y alimentados con trigo, nixtamal, epazote y maíz; de preferencia los llamados "huapaxtles" o sea el negro tornasol. |
| Noviembre (fecha variable). | Feria del Aguacate. Uruapan | Uruapan es la segunda ciudad más grande de Michoacán, ubicada a una |

| | | |
|-----------------------------|--------------------------------|--|
| | | <p>hora de la capital del estado, Morelia, y es el principal productor de aguacate hass del mundo. En la región se conoce al producto como el “oro verde” y durante la feria es posible encontrar diversos productos gastronómicos, cosméticos, artesanales, etc., elaborados a base del aguacate.</p> |
| Diciembre. | Feria del Chongo. Zamora | <p>Esta ciudad se dio a conocer en todo el país por ser la productora de un postre de leche que nació, según se cuenta, a partir de un “accidente”. Se dan exposiciones artísticas y culturales de corte nacional e internacional, ballets folklóricos, danzas regionales, conciertos de música de diferentes géneros, exposiciones pictóricas, conferencias, etc.</p> |
| Diciembre (fecha móvil). | Feria de la Paleta. Tocumbo | <p>Todo el mundo ha visto en algún lugar de cualquier ciudad, una paletería llamada “La flor de Michoacán”; “La Michoacana”, o “Tocumbo” y es que en este pueblo michoacano es donde nacieron las paletas. Tal ha sido el éxito de la “La Michoacana” que se encuentra una sucursal en la 5ta. Avenida de Nueva York, EE UU. Aquí se pueden encontrar desde las más tradicionales de frutas hasta los sabores más raros y exquisitos: chongo zamorano; queso; aguacate; etc.</p> |

En cuanto a creación literaria, en el acervo del Sistema de Información cultural, se tienen cinco registros nuevos de *documentación sobre gastronomía michoacana* cuyos contenidos refieran a la preservación de la transmisión de conocimientos y métodos de elaboración (técnicas, recetas, manuales, ingredientes o utensilios):

1. La cocina indígena en México. (Cocina tarasca lacustre, de Michoacán).
2. La cocina en la República Mexicana.
3. Recetario de pescado, aves y otros animales de la región lacustre de Pátzcuaro, Michoacán No. 55.
4. Recetario de las atápakuas purépechas, No. 37.
5. Recetario Parangua.

Si bien la *infraestructura académica* en Michoacán se remite a nueve escuelas de gastronomía -las cuales se enlistan a continuación-, es insuficiente para satisfacer la demanda del segmento interesado en la cocina tradicional michoacana.

1. Colegio Culinario de Morelia
2. Colegio Gastronómico de Morelia (COGAM)
3. Universidad Contemporánea de las Américas (UCLA)
4. Universidad Latina de América (UNLA)
5. Escuela Gastronómica Malandra
6. Escuela Superior de Gastronomía (CEDVA)
7. Instituto Europeo de Gastronomía y Hotelería (INEGAH)
8. Casserole
9. Colegio Internacional de Gastronomía.

Al Estado le corresponde crear los planes educativos adecuados para colocar a la cocina nacional en el nivel prioritario que merece en relación a su conservación cultural, con los problemas de nutrición y de salud y con la necesidad de reencontrar el equilibrio alimentario que evite los problemas de obesidad tan graves que padece la población a nivel nacional.

Este proceso de transmisión de conocimientos culinarios (en su sentido técnico) tiene que ir acompañado la transmisión de significados y de apreciación cultural (en su sentido intelectual) y tiene que considerar la necesidad de revitalizar socialmente los procesos de reproducción y consumo de la cocina tradicional purhépecha, en contextos incluso externos a la región purhépecha, buscando ampliar la cultura de esta región y difundir sus valores, significados, beneficios y propiedades alimentarias.

Se encuentra en “teoría” el involucramiento cultural en la actividad turística: La insuficiente infraestructura hotelera en la zona purhépecha no permite que los turistas y/o visitantes se acerquen e involucren con mayor profundidad en la apreciación e importancia de la cocina tradicional purhépecha desde una perspectiva cultural, además de turística.

Así, involucrándose de manera directa en su conocimiento y apreciación, el turismo cultural sería por ende, el medio para propiciar la interacción cultural, fomentar el entendimiento, la cultura de la paz, la valoración, apreciación y reconocimiento de los significados e importancia de la cocina tradicional purhépecha.

4.4 Análisis e interpretación de la intervención indirecta.

El nombramiento de la Cocina Tradicional Purhépecha como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, en el año 2010, fincó un parteaguas en cuanto a las políticas en materia de turismo y cultura ya que se reconoce la importancia de la relación que existe entre la gastronomía y la cultura como binomio perfecto para la industria turística y para el sector cultural, sin embargo, aunque este reconocimiento permite, por una parte, dar a conocer el patrimonio cultural, no se da en la práctica un modelo de gestión que responda a los nuevos retos a los cuales se enfrenta, para este caso de estudio, la Cocina Tradicional.

Es decir, las estrategias y políticas públicas no han facilitado al turista ni a la comunidad residente no purhépecha la comprensión, el respeto y el aprecio de su sistema de significados identitarios de dicho patrimonio. Ciertos factores se observan como obstáculos a superar en el panorama de la gestión del patrimonio cultural en la industria turística en Michoacán:

El enfoque.

Por un lado, el conjunto de acciones normativas declaran gestionar el patrimonio cultural bajo una perspectiva integral de respeto y valoración cultural, sin embargo en la práctica no se atienden a las normas internacionalmente aceptadas, únicamente se observan acciones apoyadas por intereses preponderantemente económicos en perjuicio del capital simbólico-identitario para la población. Siendo altamente rentable para el sector privado y ventajoso para el sector público, ninguna se ha ocupado de comunicar el sentido cultural estricto de la Cocina Tradicional.

En este sentido, la crítica más trascendente es la discrepancia entre la teoría que la SECTUR y CONACULTA han declarado adoptar como de las medidas de salvaguardia respecto a la Cocina Tradicional Mexicana a partir de su incorporación a la Lista Representativa del patrimonio inmaterial mundial de la UNESCO, y la práctica.

Y es que, las recomendaciones de documentos internacionales sobre la gestión turística del patrimonio y políticas culturales son, en teoría, aceptadas por la administración pública de Michoacán. Evidencia de ello es la declaración que la Secretaría de Turismo de Michoacán hace de su misión: “Impulsar el desarrollo turístico de Michoacán con gran pasión y respeto a las tradiciones, cultura y naturaleza, en beneficio de sus habitantes”; y, definiendo como parte de sus estrategias para fortalecer el turismo cultural: “Fortalecer y consolidar la Ruta Don Vasco y posicionarla como uno de los productos turísticos más ricos e importantes de turismo cultural de México y Latinoamérica” (2012: 32).

Como se puede apreciar mediante la presente investigación, si bien en el Gobierno de Michoacán ha existido (a partir de 1998) un predominante interés por impulsar el turismo cultural mediante la creación y promoción de la Ruta Don Vasco (por ser una zona cuya de importante concentración de recursos culturales y naturales), en lo que respecta, específicamente, a su gastronomía de no se ha puesto en valor de manera integral desde su dimensión propiamente cultural.

A pesar de lo anterior, la práctica demuestra lo contrario. En entrevista³¹ con la Directora de Vinculación e Integración cultural de la Secretaría de Cultura de Michoacán, la Lic. Argelina Martínez expresó no existir proyectos de trabajo en común (previsto formalmente como parte de sus planes de trabajo) con otras instituciones respecto a la protección de la Cocina Tradicional como patrimonio cultural aunque –paradójicamente- exista convergencia en sus objetivos y que no saben trabajar en equipo. Además, explicó que, respecto acciones en pos de su conservación y protección (como único caso: la colaboración en el desarrollo de un recetario) cada institución relacionada – o que debiera involucrarse- al proyecto, trabaja de manera individual.

El apoyo otorgado para la realización de los ya famosos Encuentros de Cocineras Tradicionales en el Estado, rescate de recetarios pequeños y el desarrollo de un libro de gran formato “Tesoros vivos de Michoacán”³², son las acciones más representativas en la que esta dependencia ha colaborado en pos de su conservación.

Cabe recalcar que en el Encuentro de Cocinas Tradicionales (que ha sido replicado por León, Guanajuato y en el año 2015 será lanzada su primera edición a escala nacional) no integra foros para establecer un diálogo formal intercultural o económico que permita generar una experiencia de enriquecimiento mutuo, por ejemplo, entre la comunidad reproductora y los turistas (extranjeros o domésticos)

³¹ Realizada en Abril de 2015 en la ciudad de Morelia, Mich.

³² Libro en donde se describe la vida y obra de 50 artistas michoacanos mayores de 50 años que dedicaron su vida a aportar a la cultura local.

o con las nuevas generaciones de profesionistas en el arte culinario, nutriólogos, empresarios del sector de alimentos y bebidas o, simplemente, aficionados.

La Lic. Argelina Martínez (Jefa de Departamento de Vinculación e Integración Cultural de la Secretaría de Cultura del Estado de Michoacán) entrevistada en Abril de 2015, coincide con la necesidad de integrar más de estas propuestas para alcanzar un nivel óptimo de intercambio cultural y comprensión hacia la diversidad cultural. Por su parte, el vicepresidente del Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, Eduardo Wichtendahl, afirmó que uno de los retos actuales de la gastronomía mexicana es aprender a convivir con otras cocinas sin perder su esencia y sus raíces.

En este sentido, para Hiriarte sería ideal que:

Se dieran espacios vivos donde puedan convivir residentes con visitantes y donde además se den todos los servicios necesarios a efecto de cubrir las necesidades de sus ciudadanos, acción que asegurará el estar en capacidad de poder también cubrir las necesidades del visitante (2006: 392).

Las actuales cuatro políticas de desarrollo turístico que se han definido en la administración 2012-2015 para el estado de Michoacán, se encuentran inspiradas en los principios de inclusión, responsabilidad, crecimiento y desarrollo económico. El Plan Estatal de Turismo en el que se encuentran estipuladas dichas políticas.

Dicho Plan ha sido alineado a la Ley de Turismo del Estado, al Programa Sectorial

de Turismo (2007 – 2012) y al Plan Nacional de Desarrollo Integral del Estado de Michoacán (PLADIEM 2012 – 2015) y sus 5 ejes rectores, coincide con sólo algunos principios de la Carta Internacional de Turismo Cultural ³³ (en adelante, CITC). Veamos pues, sus encuentros y discordancias -sin olvidar que se trata de la acción legislativa:

En materia de sustentabilidad, las políticas establecidas en el PET coinciden en relación a los principios recomendados en la CITC y a la declaración de la SECTUR: “Al igual que la cultura, los recursos naturales representan un motivo importante que busca el turista en aras de su confort y recreación, por lo que resulta fundamental desarrollar el turismo sustentable con pleno respeto al entorno cultural y natural” (2010: 21).

La primer política del PET denominada “Sustentabilidad y medio ambiente”, señala el cuidado hacia la naturaleza, al medio ambiente y a la comunidad residente, haciendo así, alusión al principio 2 de la CITC que sugiere modos de gestión sostenible a largo plazo para el disfrute y conocimiento de las futuras generaciones hacia el patrimonio cultural (este tipo de recurso constituye la materia prima para el ejercicio del turismo cultural en el Estado).

El cual, el Gobierno de Michoacán ha hecho su visión en materia de turismo, como a continuación se expresa: “Así mismo su visión estratégica es que Michoacán sea el principal destino de turismo cultural y de naturaleza de México, con un desarrollo

³³ Adoptada por ICOMOS en la 12ª Asamblea General en México, octubre de 1999.

permanente de nuevos productos turísticos altamente competitivos, con una sociedad orgullosa y comprometida con su estado” (SECTUR, 2012: 24).

Siguiendo el análisis de los resultados prácticos, las únicas ocho declaraciones (del PET) del interés -específicamente- por la dimensión cultural (en relación a la Cocina Tradicional Purhépecha, en el ámbito del turismo cultural), son:

- Fortalecer el Centro de Interpretación de la Ruta Don Vasco.
- Analizar la posibilidad de ampliar la zona de influencia de la Ruta Don Vasco incluyendo Tacámbaro, Cherán y Nahuatzen.
- Promover la realización de congresos, conferencias y pláticas en instituciones de nivel superior, medio superior y educación básica en los que se den a conocer los atractivos turísticos de la Ruta Don Vasco (...)
- Apoyar la organización y promoción de eventos artísticos y culturales que se llevan a cabo en los municipios de la Ruta Don Vasco, tales como el Festival de la Raza Purhépecha, Año Nuevo Purhépecha, feria del atole y demás fiestas, eventos y tradiciones.
- Promover actividades que fortalezca el logro de la inscripción de la Pirhekua y de la cocina tradicional mexicana en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.
- Poner en valor turístico el rico patrimonio cultural y gastronómico de dichos productos ³⁴ mediante la promoción y apoyo a la organización y difusión de encuentros gastronómicos estatales y regionales.

³⁴ Se refiere a productos de naturaleza.

- Apoyar al poder legislativo del estado para generar las correctas políticas de intervención en la preservación de la cultura y tradiciones de los atractivos turísticos naturales y culturales, mediante el desarrollo sustentable.
- Sensibilizar e involucrar con respeto a las comunidades del estado en el turismo.

De lo anterior, es importante mencionar la coincidencia que ha tenido el desarrollo del PET respecto al principio 6 de la CTIC, que refiere: “los programas de promoción del Turismo deberían proteger y ensalzar las características del Patrimonio natural y cultural” (1999: 6).

Tomando en cuenta que, según la CITC “un objetivo fundamental de la gestión del Patrimonio consiste en comunicar su significado y la necesidad de su conservación tanto a la comunidad anfitriona como a los visitantes” (1999: 1), el PET ha favorecido de manera indirecta y mínima promoción de la comprensión y el aprecio por los significados de la CTP hacia el turista, ya que si bien el Estado reconoce ampliamente el valor económico de este patrimonio cultural la estrategia VIII.1. “Sensibilizar a los michoacanos sobre la importancia del turismo como actividad económica”, la política que instituye este programa refleja una orientación que se limita a concientizar a la comunidad sobre los beneficios económicos -mas no culturales- de incorporarse a la actividad turística.

Sin embargo, en las propias palabras del Arquitecto Miguel Ángel Ceballos Cardoso quien es Jefe del Departamento de Atención a la Ruta Don Vasco de la SECTUR

de Michoacán, entrevistado en Marzo de 2015, confirma el hecho de que lograr la participación por parte de las comunidades indígenas³⁵ en el desarrollo de algunos elementos de la planta turística, es complicada y reacia debido a las creencias de estas comunidades que los aleja de incorporarse a proyectos productivos bajo la política “Respeto a la cultura, usos, costumbres y tradiciones de los pueblos indígenas”.

Dicha política cual contempla que “la participación de las comunidades en la planeación y desarrollo de la actividad turística en su terruño y el respeto a su grado de apertura es fundamental para no trasgredir su orden común y cultural” (2012: 26) ya que se considera fundamental el desarrollo del turismo con pleno respeto al entorno cultural y natural.

No obstante, la obstaculización de estas actividades no radica en el respeto pleno a sus ideas, sino en la falta de información y concientización hacia las comunidades indígenas, sobre los beneficios de la promoción de sus expresiones culturales, fundamentalmente desde su dimensión cultura.

De este modo, se proyecta como pifia el hecho de limitarse a promoverlo (en la práctica) a la comunidad receptora como elemento de comercialización y no concientizarla sobre la importancia de promover la significación prehispánica de su patrimonio cultural a otras culturas.

“(…) La identidad cultural de un pueblo se renueva y enriquece en contacto

³⁵ Esta propuesta se sustenta en la idea de desarrollo local, bienestar social y erradicación de la pobreza a la que aluden las actuales políticas de turismo cultural en el Estado.

con las tradiciones y valores de los demás. La cultura es diálogo, intercambio de ideas y experiencias, apreciación de otros valores y tradiciones, se agota y muere en el aislamiento” (Declaración de México sobre Políticas Culturales, 1982: 1).

Ahora bien, en lo que respecta a la participación en la planeación de la actividad turística por parte de las comunidades receptoras, sigue siendo un tema pendiente, Mercado y Palmerín mencionan que:

De acuerdo con el estudio de los investigadores Federico Rodríguez Torres y Josefina Bedolla Beserril, el gobierno de Michoacán debe reconocer la experiencia histórica en los países con un gran avance en la gestión del turismo que evidencia que para obtener el éxito, el conocimiento turístico debe tener raíces y ser gestionado localmente, logrando con ello crear un sentido de propiedad y de aceptación en la sociedad (2012: 10).

Sin embargo, el PET no es coincidente en este sentido. Uno de los beneficios del turismo cultural es el de procurar el económico hacia la comunidad receptora y, aunque ciertos aspectos del PET reflejan convergencia en sus pretensiones, no se aborda cómo se llevarán a cabo tales acciones en función del beneficio de la comunidad anfitriona y respecto a su involucramiento específico en la planeación. Lo que se traduce únicamente como –también- parte de la teoría del PLADIEM³⁶ 2012 – 2015 (como parte de sus cinco ejes rectores):

³⁶ Plan de Desarrollo Integral del Estado de Michoacán.

Generar el desarrollo desde y hacia las comunidades indígenas que heredaron un legado rico en costumbres y tradiciones con una amplia variedad de recursos naturales y culturales como la gastronomía, los artes y saberes indígenas; las fiestas y tradiciones; la lengua, los sitios y monumentos emblemáticos, propiciando con ello la generación de empleos por el incremento en la oferta turística, inhibiendo la migración con mejores oportunidades de empleo y abatiendo la pobreza. (2012: 5)

Así mismo, la política “Orientación al cliente” soslaya el principio 4 de la CITC que indica que “las comunidades anfitrionas y los pueblos indígenas deberían involucrarse en la planificación de la conservación del Patrimonio y en la planificación del Turismo”, específicamente en el apartado 4.1 que señala:

(...) Todos ellos deberían involucrarse en el proceso de establecer objetivos, estrategias, políticas y métodos para la identificación, conservación, gestión, presentación e interpretación de sus propios recursos patrimoniales, de sus prácticas culturales y de sus actuales expresiones culturales, dentro del contexto turístico. (1999: 5)

Ello refleja en Michoacán cómo la importancia de la dimensión económica rebasa a la cultural. Toda vez que la creación de nueva infraestructura turística, el desarrollo de nuevos productos turísticos y el diseño de campañas de promoción se encuentren bajo la consideración de las necesidades, preferencias y especificaciones –únicamente- de los turistas (actuales y potenciales) descartando los derechos e intereses de la comunidad anfitriona que, para nuestro caso de

estudio, es la región purhépecha, se dará un estancamiento y conflictos graves para el sector turístico.

Trabajo dividido.

Por otro lado, ante el diseño de las políticas públicas (entre las políticas turísticas y las culturales) con visiones, valores y fines distintos respecto al uso de patrimonio y sus implicaciones dentro del sector turístico, la inexistencia de, -no autoridad- sino de acción real reguladora que mantenga equilibrio entre los intereses culturales y los económicos y de trabajo homólogo entre sectores productivos e instituciones se ha desarrollado ante una gestión institucional individualizada, con proyectos de trabajo separados, sin vínculos –en la práctica ni en la teoría- ni redes de trabajo efectivas para la gestión del patrimonio cultural recomendada en la Carta Internacional sobre Turismo Cultural, la cual México adoptó y de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, de la cual México es miembro.

Contradictoriamente a lo respondido por la SECUM, la Jefa del Departamento de Análisis de Productos Turísticos de la SECTUR del Estado, la Lic. Alejandra Flores Galván señaló –en entrevista³⁷- que trabajan de la mano en la protección del patrimonio.

Por ello es urgente la creación e integración de un nuevo modelo de ejecución de las políticas públicas que mejorando los procesos, permita acercarnos a turistas y

³⁷ Realizada en Abril de 2015 en la ciudad de Morelia, Mich.

residentes a los principios de conservación y protección del patrimonio, del cual lo tenemos como derecho y obligación, que se rija en un trabajo interinstitucional, bajo un mismo eje rector: política sustentable turístico-cultural en convergencia de fines semejantes, objetivos compartidos: el beneficio socioeconómico para la comunidad receptora y la conservación cultural del patrimonio y tal como se comenzó a evidenciar durante la primera Conferencia Mundial sobre Turismo y Cultura de la OMT y la UNESCO.

En dicha conferencia, ministros, expertos destacados y agentes interesados del turismo y de la cultura, subrayaron la necesidad de crear un nuevo marco de colaboración entre estos dos ámbitos, que incluya la participación activa de las comunidades receptoras, los visitantes y los sectores público y privado.

Sin capital humano.

Los resultados reales -en la práctica- y las entrevistas realizadas hacia los agentes del sector cultural y turístico dentro de la administración pública y de organismos en defensa de la región indígena de Michoacán, evidencian un claro desconocimiento de las autoridades dentro del sector público respecto a las recomendaciones internacionales, para la gestión turística del patrimonio cultural.

En entrevista³⁸ con la Directora de Vinculación e Integración cultural de la Secretaría de Cultura de Michoacán, la Lic. Argelina Martínez, expuso que la necesidad de profesionalización y de actualización en la materia ante la generación de

³⁸ Realizada en Abril de 2015 en la ciudad de Morelia, Mich.

profesionistas, para hacer frente a nuevas realidades exigencias de actuación de su campo profesional y de la necesidad de la incorporación de Gestores Culturales (profesionales) en las instituciones culturales públicas para reemplazar a servidores públicos con décadas de trayectoria haciendo nada, quienes actualmente encabezan las administraciones públicas:

“(...) cuentan con una formación cualificada en uno de los dos ámbitos - cultural o turístico- (cuando no, en ninguno) y sobre el otro, tienen con suerte algún conocimiento sumario y, si no, una ignorancia supina, además, eso sí, de un montón de prejuicios” (Prats, 2003: 1).

Por su parte, el Delegado en Michoacán, de la Comisión Nacional de Desarrollo de los Pueblos Indígenas, el Ing. Rafael Muñiz Cruz expresó desconocer los logros consolidados por este organismo en materia legislativa en lo relativo al uso turístico de los patrimonios culturales de Michoacán (los cuales son elementos sumamente representativos de la identidad indígena en este Estado).

Sorteó ante el cuestionamiento, opinando que la normatividad de todos los programas en esta instancia establece que los sitios históricos o arqueológicos de las comunidades indígenas deben respetarse y a manera de suposición, expresó que debe haber un procedimiento normativo y de consulta en relación al desarrollo urbano o turístico.

Después de que el Delegado comentara que se atienden a proyectos productivos de iniciativas indígenas, desde una perspectiva sustentable en sus dimensiones

culturales, económicas, sociales y ecológicas, los cuales son remitidos a bufetes jurídicos externos para su evaluación y asesoría, queda expuesta la incapacidad de algunos actores y la oportunidad de ejercicio profesional para los Gestores culturales.

Ante la nula participación del Gestor Cultural (como profesional) en la toma de decisiones implicadas en los procesos de conservación del patrimonio dentro de la industria turística (aunque su presencia sea la indicada para colaborar en ello), estos perfiles se enfrentan hoy en día, al reto de ser considerados en el involucramiento profesional de manera integral en las diversas fases la organización de la cultura.

De ahí la importancia de dar a conocer las competencias del Gestor Cultural y los beneficios de nuestra aportación como profesionales responsables de la gestión y/o políticas culturales para que las autoridades, quienes tienen poder de tomar decisiones, valoren y demanden la participación de este tipo de perfiles, en crecimiento, relativamente reciente en México.

Por lo anterior, se puede afirmar que en Michoacán se trabaja bajo un enfoque más económico que cultural, más orientado al turista que al residente. El adecuado equilibrio de intereses y actuaciones, favorecerá un desarrollo sustentable tanto del turismo como del patrimonio cultural, no solo de los purhépechas, no únicamente de los michoacanos; sino de la humanidad, puesto que se trata de la una parte de la cultura que representa la “manera más lograda de estar presente en el mundo” (Declaración de México sobre Políticas Culturales,

1982: 1).

Del presente análisis, la postura personal que se presenta en esta investigación descansa en la idea de que el sentido de compromiso, de orgullo, de identidad cultural, la imagen que la comunidad receptora o la nación, tiene de sí misma (y que proyecta al exterior) está determinada por el conjunto de significados y valores que transmiten en el presente a las nuevas generaciones “por ser parte de un valor inestimable que debe protegerse y conservarse en exponentes que aseguren la continuidad viva de esas manifestaciones culturales” (Hiriart, 2006: 23).

Los valores que envuelve a la Cocina Tradicional Purhépecha (de alto contenido religioso y ancestral) refuerzan la identidad no sólo de la región sino del país por ser parte de su patrimonio, de la diversidad cultural y de su estructura productiva, no obstante, al no ser promovidos en su aspecto emotivo e intelectual se queda relegado a sólo ser un elemento de comercialización, es decir, a ser empleado como un recurso para un producto turístico (Ruta Don Vasco) y no desde un patrimonio cultural inmaterial como la Cocina Tradicional.

El escenario en el que se desarrolla la CTP en Michoacán, toma cada vez mayor trascendencia ya que además de ser un elemento de identidad cultural de los michoacanos y de los mexicanos se posiciona mediante prácticas de turismo cultural que, desarrolladas bajo un sistema de políticas multisectoriales pueden permitir, además de beneficios para otros sectores, la puesta en valor, la conservación y la gestión sostenible no únicamente de la Cocina Tradicional sino

del patrimonio cultural en general (en especial el inmaterial) favoreciendo el fomento a la diversidad cultural y un contexto ético de respeto para ello, el fortalecimiento de la identidad indígena de los purhépechas, su desarrollo integral y su la incorporación a las nuevas dinámicas económicas del país.

Conclusiones.

De acuerdo a la información sistematizada y analizada en esta investigación respecto a los resultados de las políticas de promoción turística cultural en función de la Cocina Tradicional Purhépecha, se interpreta lo siguiente:

1. La relación del sector turístico y el cultural ha sido principalmente económica, empleando a la Cocina Tradicional como un instrumento positivo de crecimiento económico (producto) y no ha fungido como generador de políticas públicas efectivas de conservación del patrimonio mediante la comunicación de sus significados culturales.
2. El principal reto que vislumbra la Cocina Tradicional a través de la industria del turismo cultural -para su conservación y valoración en las nuevas generaciones- es integrarla estratégicamente en un nuevo modelo de ejecución de políticas públicas (democráticas y con valores) mediante su integración transversal a los objetivos de otros sectores productivos. Promoviendo su sistema simbólico, sus aspectos emotivos e intelectuales tomando valores como derechos culturales, ética de la cooperación cultural, sostenibilidad ambiental, participación, inclusión social, autonomía, solidaridad.
3. Para promover el desarrollo sostenible del patrimonio cultural en la industria turística, necesitamos un nuevo modelo de políticas públicas: Políticas

Multisectoriales, transversales *-respetuosas de los principios de los derechos culturales-* con un nuevo esquema de trabajo: el networking interinstitucional. Nada puede funcionar trabajando por separado en proyectos de trabajo, con el mismo objetivo o similares.

Apegándose a los principios de Convenciones y cartas internacionales así como declaratorias, consciente de su posición en cuanto a diversidad de riqueza gastronómica y de su papel en el escenario internacional; lo cual resulta de especial interés en virtud de que México ha sido elegido como miembro del Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

4. Con un equipo interdisciplinar, con perfiles profesionistas adecuados y precisos para las posiciones con poder de toma de decisiones.

5. Para consolidar un contexto de enriquecimiento intercultural se requiere ampliar el campo de actuación incluso en contextos externos a la región purhépecha: La inexistencia de infraestructura académica que profesionalice ésta práctica, ocasiona que la reproducción cultural de diversos platillos típicos que integran la cocina tradicional y por ende, su preservación, se limite a la comunidad purhépecha y/o a quienes tienen contacto directo con cocineras tradicionales. Residentes y turistas, cocineras y consumidores, maestros y aprendices reconocen la importancia de conservar y proteger esta práctica como patrimonio para las generaciones venideras, sin embargo no existe un modelo práctico de

transmisión de conocimientos (técnicas, ingredientes, sistema simbólico-ideológico, importancia) del proceso de elaboración hacia grupos externos a la comunidad purhépecha o a otras culturas. No hay diálogo intercultural.

La integración de foros es fundamental para lograr un enriquecimiento intercultural, así como la creación de un centro interpretativo que, como parte de la Ruta Don Vasco, considere un espacio específico para los patrimonios inmateriales como lo es la Cocina Tradicional.

6. Promover la creación de asociaciones, patronatos o comités para su fomento.

Fuentes Consultadas.

1. AGETEC (Base de datos) Consultado el 24 de Abril de 2014 en <http://www.agetec.org/>
2. Álvarez, Sousa Antón. (2005) “La contribución del turismo al desarrollo integral de las sociedades receptoras. Aspectos teóricos – metodológicos”. En: Revista de Política y Sociedad. Vol. 42 Núm. 1: 57-84.
3. Anaya, Ortiz J. Y Palafox, Alejandro. (2007). Reflexiones sobre la política turística y el desarrollo sustentable en la Isla Cozumel. Teoría y Praxis, 3. (pp.153-160). México.
4. Ascanio, Alfredo. 2004. Las Contradicciones del turismo cultura, la economía y la política. Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 2(1): pp. 139-143. España.
5. Barrera, Ernesto. Rutas alimentarias. Una estrategia Cultural para el desarrollo rural mexicano. Cuaderno 15 Patrimonio Cultural y Turismo. México. 2006. 86 pp.
6. Barreto, Margarita (2004). “Entre los derechos políticos y el consumo: una visión heterodoxa del concepto de ciudadanía”. Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 2(1): pp. 57-73. España.
7. Bustos Cara, Roberto (2004) “Patrimonialización de valores territoriales. Turismo, sistemas productivos y desarrollo local”. En: Aportes y Transferencias, Año 8, Vol. 2. Pp. 11-24.
8. Carta Internacional sobre Turismo Cultural: La gestión del turismo en los sitios con patrimonio Significativo. (1999). México.
9. Cassani, María Julia. Turismo y patrimonialización. ¿Proceso dinámico hacia el desarrollo? Instituto de Investigaciones en Turismo. Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Nacional de La Plata. Buenos Aires. (s/f).
10. Castillo, Marcelino. 2008. “La política turística: un comparativo conceptual entre su significado tradicional y la visión crítica actual”. En Hernández, Luna Manuel

y Trujillo, R. Jorge H. (coord.), Un acercamiento a la política turística en México, (pp. 121-143). UAEM. México.

11. Cátedra UNESCO de Derechos Humanos de la UNAM. Declaración de Derechos Culturales, Declaración de Friburgo. Adoptada en Friburgo, el 7 de mayo de 2007.

12. Centro de Investigación y Estudios Turísticos del Tecnológico de Monterrey. Perfil del Turista que visita Michoacán "PERFITUR". Extraído el 24 de Febrero de 2014 desde http://www.visitmichoacan.com.mx/pdf/PERFITUR_2011.pdf

13. CESTUR, Centro de Estudios Superiores de Turismo. El Turismo Cultural en México. Resumen Ejecutivo del Estudio Estratégico de Viabilidad del Turismo Cultural en México. México, 2002.

14. Chaisawat, Manat. 2006. "Policy and planning of tourism product development in Thailand: A proposed model". Asia Pacific Journal of Tourism Research, 1(11): pp. 1-16. Tailandia.

15. Comisión Nacional Para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. Purépechas - p'urhépecha. (sección monografías). Recuperado el 10 de febrero de 2015 de http://www.cdi.gob.mx/index.php?Option=com_content&task=view&id=604&Itemid=62

16. CONACULTA. (2013). Especialistas urgen recuperar la dieta tradicional. Consultado el 16 de Mayo de 2014 en <http://www.inah.gob.mx/boletines/2-actividades-academicas/6914-especialistas-urgen-a-recuperar-la-dieta-tradicional-mexicana>.

17. CONACULTA. (2014). Programas de Rescate y Preservación, de Apoyo, Educación y Difusión, y de investigación del CONACULTA. México, D.F. Consultado el 10 de Abril de 2014 de http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/cuadernos/cuaderno10_2_6.php

18. CONACULTA. Dirección de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo. Plan de Acción para la Salvaguardia, Protección y Revitalización del Patrimonio. 2005. México, D.F.

19. CONACULTA. Patrimonio Cultural Inmaterial: Salvaguardia y Oportunidades. México. S/F. Consultado el 5 Marzo de 2014 de http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/pat_inmaterial.pdf
20. CONACULTA. Patrimonio, Cultura y Turismo. Coordinación De Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo. México, 2005. 161 pp.
21. Declaración de México sobre Políticas Culturales. Conferencia mundial sobre las políticas culturales. México D.F., 26 de julio - 6 de agosto de 1982.
22. Donoso Romo, Andrés. "Comunicación, identidad y participación social en la educación intercultural bilingüe", Revista Yachaykuna, Quito, Instituto Científico de Culturas Indígenas, núm. 5, 2004, p. 19. Disponible en [http://icci.nativeweb.org/yachaikuna/.](http://icci.nativeweb.org/yachaikuna/)
23. Dredge, Dianne y Jenkins, John. (2003). "Destination place identity and regional tourism policy". *Tourism Geographies*, 5(4): pp. 383-407. Australia.
24. EFE / El Universal. (2013, 05 de Octubre). Contra la obesidad, Cocina Tradicional Mexicana. [Eluniversal.com.mx](http://eluniversal.com.mx), sección Estilos. Recuperado el 11 de Octubre de 2013 de <http://archivo.eluniversal.com.mx/estilos/2013/cocina-tradicional-mexicana-obesidad-956139.html>
25. EFE. (2010). Contra la obesidad, la cocina tradicional mexicana. Recuperado el 5 de Octubre de 2013 de: <http://archivo.eluniversal.com.mx/estilos/2013/cocina-tradicional-mexicana-obesidad-956139.html>
26. EFE. (2013). Expertos reivindican la cocina tradicional mexicana para combatir la obesidad. Consultado el 10 de enero de 2014 en <http://vidayestilo.terra.com.mx/gastronomia/expertos-reivindican-la-cocina-tradicional-mexicana-para-combatir-la-obesidad,92466b45a3481410vgnclid2000000dc6eb0arcrd.html>
27. El Universal. (2013, 05 Octubre). "Contra la obesidad, cocina tradicional mexicana". Recuperado el 6 de Marzo de 2014 de <http://archivo.eluniversal.com.mx/estilos/2013/cocina-tradicional-mexicana-obesidad-956139.html>

28. Enríquez Martínez, M.A.; Osorio García, M.; Castillo Néchar, M.;. Et al. (2012). Hacia una caracterización de la Política Turística. México: Universidad Autónoma del Estado de México.
29. Entrevista a Maestra Cocinera Tradicional, Sra. Juana Bravo Lázaro (comunicación personal). Realizada el 10 Octubre de 2012.
30. Entrevista a Titular de la Secretaría de Turismo y Cultura de la ciudad de Uruapan, Michoacán, el Profr. Ramón Guzmán Ramos, al Jefe de Departamento de Atención a la Ruta de Don Vasco de la SECTUR estatal, Arquitecto. Miguel Ángel Ceballos Cardoso; a la Jefa de Departamento de Análisis de Productos Turísticos de la SECTUR estatal, C. Alejandra Flores Galván; al Titular de Dirección de Vinculación e Integración Cultural de la Secretaría de Cultura del Estado de Michoacán, Lic. Argelia Martínez; al Titular de la Unidad Regional de Culturas Populares e Indígenas de Michoacán de la Secretaria de Cultura del Estado de Michoacán, Lic. Ileri Vargas y al Delegado en Michoacán de la Comisión de Desarrollo Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, Ing. Rafael Muñiz Cruz. (Comunicación personal). Realizada el 9 de Marzo de 2015 en Morelia, Mich; México.
31. Fayos- Solà, Eduardo. (1994). "Competitividad y calidad en la nueva era del turismo". Estudios turísticos, 23: pp. 5-10.
32. Fernanández, Guzmán y Ramos.
33. Fernandez
34. Fernández Fuster Luis. Teoría y Técnica del turismo. 1985. Alianza. España.
35. Fernandez, Guillermina; Guzman Ramos, Aldo. (2002) "Turismo, patrimonio cultural y desarrollo sustentable", Caminhos de Geografia 3 (7), Universidad de Nacional de Uberlandia.

36. Garcia Canclini, Nestor. "Definiciones en transición. Cultura, política y sociedad Perspectivas latinoamericanas". CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. 2005. Pp. 69-81.
37. García Carrillo Edgardo. Seminario Iberoamericano de Turismo, Cultura y Desarrollo "Patrimonio Cultural y Turismo: una visión iberoamericana" Cartagena de Indias, Colombia, del 3 al 6 de octubre de 2006.
38. Giménez, Gilberto. La cultura como identidad y la identidad como cultura. Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM. México, 2003.
39. Gobierno de Michoacán. (2014, Noviembre, 02). Recuperado el 4 de Diciembre de 2014 de <http://www.michoacan.gob.mx/armonizara-michoacan-su-ley-de-turismo-con-la-federal-para-fortalecer-el-sector/>
40. González, Herrera Manuel. (2007). "Política turística para el desarrollo sostenible del turismo cultural / San Juan de los Remedios, Cuba". Teoría y Praxis, 3: pp. 53-63. Cuba.
41. HÀBITAT. Paisajes Alimentarios, Gastroregiones y Turismo Gastronómico. Revista Hàbitat. Buenos Aires, Argentina. Recuperado el 23 de Mayo de 2014 de http://www.revistahabitat.com/noticias/sec_val/181/val/2058/paisajes-alimentarios-gastroregiones-y-turismo-gastron%C3%B3mico.html
42. Hernán, Mejía Mario. "La cultura y el turismo como medios de desarrollo socioeconómico". Ponencia presentada en el Seminario Iberoamericano de Cultura, Turismo y Desarrollo (AECI-acerca/OEI). Cartagena de Indias, Colombia. 3 al 6 de octubre de 2006.
43. Hernández Sampieri R, Fernández Collado., Baptista Lucio, P., et al. Metodología de la Investigación. Mc Graw Hill Education. México, 2008.
44. Hiriart Pardo, Carlos Alberto. (2006). La gestión del turismo cultural en michoacán y sus impactos en el patrimonio monumental de Morelia y Pátzcuaro. Tesis para la obtención de grado de: Doctorado en Arquitectura. México: Universidad autónoma de Aguascalientes, Universidad de Colima, Universidad de Guanajuato, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
45. ICOMOS. Carta internacional de Turismo Cultural (Versión octava). Presentada en México en 1999.

46. INAH. (2013, Noviembre, 12). Especialistas urgen a recuperar la dieta tradicional mexicana. (Boletín No. 445). Recuperado el 26 de Febrero de 2014 de http://www.inah.gob.mx//images/stories/Boletines/boletinespdf/article/6914/dieta_tradicional_mexicana_coloquio.pdf
47. Javié, Tata. (2010, Agosto, 22). La alimentación p'urhépecha es un acto comunitario. Comunicado del Consejo de Kurhikuaeri k'uinchekua. Extraído el 26 de Febrero de 2014 de <http://www.purepecha.mx/threads/3912-La-alimentaci%C3%b3n-P-urh%C3%a9pecha-es-un-acto-comunitario-Comunicado-del-Consejo-de-Kurhikuaeri-K%E2%80%99uinchekua>
48. Javié, Tata. (2011, Junio, 06). Conservan purhépechas de Michoacán costumbres ancestrales de origen prehispánico. Extraído el 26 de Febrero de 2014 de <http://www.purepecha.mx/threads/4449-Conservan-Pur%C3%a9pechas-de-Michoac%C3%a1n-M%C3%a9xico-costumbres-ancestrales-de-origen-prehisp%C3%a1nico>
49. Ley de Turismo del Estado de Michoacán. Consultada el 15 de Mayo de 2014 en http://celem.michoacan.gob.mx/publico/ficha_informativa_
50. López, Palomeque Francisco. (1999). Política turística y territorio en el escenario de cambio turístico. Boletín de la A.G.E, 28. Universidad de Barcelona. España. (pp. 23-38).
51. Magri Harsich, Gabriela. "El patrimonio gastronómico como parte del turismo". Facultad de Diseño y Comunicación. Universidad de Palermo. Buenos Aires, Argentina. 2008. Pp.32-33.
52. Margarita. (2004). "Entre los derechos políticos y el consumo: una visión heterodoxa del concepto de ciudadanía". Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. España. 2(1): pp. 57-73.
53. Melucci, Alberto. (2001). Challenging codes. Collective action in the information age. Cambridge: Cambridge University Press. USA.
54. Mercado Vargas Horacio y Mercado Flores Edgar A. "El turismo Cultural y su impacto en el Estado de Michoacán". Revista Turydes. Vol. 6, No. 15. México. 2013. Consultado el 5 de Marzo de 2014 en <http://www.eumed.net/rev/turydes/15/turismo-michoacan.html>.

55. Mercado Vargas Horacio y Palmerín Cerna Marisol. (2012, Junio) "El Turismo y su impacto en la economía de México y del Estado de Michoacán". Revista Turydes. Vol. 5, No. 12 (Junio-Julio 2012). Consultado el 10 Marzo de 2013 de <http://www.eumed.net/rev/turydes/12/mvpc.html>
56. México Desconocido (Ed.). (2011). Gastronomía Michoacana [Edición Especial], pp. 43.
57. Nivón, Eduardo. (2006). "Los contenidos de la política cultural" en La Política Cultural. Temas, Problemas y oportunidades. México: CONACULTA. Pp. 111-133.
58. Organización Mundial del Turismo y UNESCO. (2015). Ponencia Presentada en la Conferencia Mundial sobre Turismo y Cultura organizada por OMT y UNESCO en Siemp, Reap, Camboya.
59. Organización Mundial del Turismo. (2013). Turismo y Patrimonio Cultural Inmaterial. OMT, Madrid.
60. Piedras, Ernesto. ¿Cuánto vale la cultura? Conaculta, México, 2004. P.82
61. Prats, Lloranç. (2003) "Patrimonio + Turismo = ¿desarrollo?" En Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol. 1, no. 2, junio 2003, pp. 127-136, El Sauzal (Tenerife), España.
62. Prats, Llorenç. (1997). Antropología y patrimonio. Editorial Ariel S.A., Barcelona, España.
63. Purrepecha.mx. (2009, 04 de Diciembre). Reconocimiento a la Obra de Pedro Victoriano Cruz. Recuperado de: <http://www.purrepecha.mx/threads/3359-Reconocimiento-A-La-Obra-De-Tata-Pedro-Victoriano-Cruz>
64. Roberto Hernández Sampieri, Carlos Fernández Collado, Pilar Bautista Lucio. Metodología de la Investigación, 4ta Edición, México D.F, 2006, 1998,1991, Pag. 108.
65. Sagarpa. (2013). Reunión de Cocina Tradicional Mexicana. Extraído desde <http://www.sagarpa.gob.mx/delegaciones/Morelos/boletines/Paginas/2013B101B.aspx>
66. Santana, Agustín. "Antropología y turismo ¿Nuevas hordas, viejas culturas?" Editorial Ariel. Barcelona. 1997. Páginas: 90-104.

67. Secretaría de Turismo. Quinto informe de labores. México, D.F.. 2011 Consultado el 5 de Abril de 2014 en [Http://www.sectur.gob.mx/work/models/sectur/Resource/1410/1/images/Quinto_Informe_Labores_SECTUR.pdf](http://www.sectur.gob.mx/work/models/sectur/Resource/1410/1/images/Quinto_Informe_Labores_SECTUR.pdf)
68. SECTUR- CESTUR. (2002). Estudio Estratégico de Viabilidad de Turismo Cultural en México. México: Autor.
69. Sectur Michoacán. (2000). Temas de Gastronomía. Michoacán, México. Extraído el 25 de Febrero de 2014 desde http://www.visitmichoacan.com.mx/descubretemas_gastronomia_15.aspxhttp://www.ccgmx.com/ccgm.2/Agenda_de_Actividades.html
70. SECTUR, Subsecretaría de la Planeación y Política Turística de México. Resultados de la actividad turística, Enero 2015. México. Recuperado el 31 de Enero de 2015 de [http://www.datatur.sectur.gob.mx/RAT/RAT-2015-01\(ES\).pdf](http://www.datatur.sectur.gob.mx/RAT/RAT-2015-01(ES).pdf)
71. SECTUR. (s.f.), sección Programas> Gestión de Destinos. Consultado el 14 de Marzo de 2014 de <http://www.sectur.gob.mx/pueblos-magicos/>
72. SECTUR. Compendio Estadístico del Sector Turístico de México. México, 2013. Consultado el 3 de Mayo de 2014 en <http://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/Inicio.aspx>
73. Segundo, Luis Pablo. (n.d.). Puropechas impulsan el turismo comunal. Extraído el 27 de Febrero de 2014 desde <http://www.allturismo.com/2013/11/12/purepechas-impulsan-el-turismo-comunal/>
74. Tata, Javié (2010, Noviembre, 14). ¿El Maíz es creación puropecha? Michoacán: cuna del maíz en el mundo. Extraído el 26 de Febrero de 2014 desde <http://www.purepecha.mx/archive/index.php/t-3991.html>
75. Tonini, Hernanda. (2008). "Políticas públicas e turismo: enoturismo no vale dos vinhedos/rs". Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 6(2): pp. 213-229. España.
76. Torrejón Antonio, Consejo Federal de Turismo: 1982-2000 - 850 artículos Diario del Viajero (1988-2003).
77. Secretaría de Relaciones Exteriores, sección Tratados y acuerdos internacionales. Consultada el 5 de Abril de 2015 en <http://sre.gob.mx/tratados>.

78. UNESCO. (1972). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio cultural y natural. Consultado el 30 de Abril de 2014 desde <http://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>
79. UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Llevado a cabo en París, el 17 de Octubre de 2003. Consultado el 25 de Abril de 2014 en <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>
80. UNESCO. (2004). Conferencia Internacional sobre la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Tangible e Intangible. Nara, Japón. Consultado el 11 de Marzo de 2014 en http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?meeting_id=00047
81. UNESCO. (2013). La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán. Consultado el 12 de Marzo de 2013 en <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?Lg=es&pg=00011&RL=00400>
82. UNESCO. (2005). Convención Sobre la Protección y la Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales. Consultado el 9 de Marzo de 2014 en <http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001429/142919s.pdf>
83. Valeria Vallejo. (2013, 20 de Marzo). "Reconocen gastronomía Michoacana". IM Noticias. Sección Turismo. Recuperado el 5 de Marzo de 2014 de http://ignaciomartinez.com.mx/noticias/reconocen_gastronomia_michoacana_1786
84. Villoro, Luis. Estado plural, pluralidad de culturas. México: UNAM/Paidós, 1998, pp. 63-78
85. Visitmichoacan.com.mx, sección Gastronomía y tradiciones. (s/f). Consultado el 12 de Abril de 2013 de http://www.visitmichoacan.com.mx/descubre-temas_gastronomia_15.aspx
86. World Tourism Organization, "World's Top Tourism Spenders". Consultado el 10 de Mayo en <http://www.world-tourism.org/facts/eng/pdf/indicators/worldtourismspenders.pdf>
87. Reconocen gastronomía Michoacana. IM Noticias Consultado el 10 de abril de 2014 en http://ignaciomartinez.com.mx/noticias/reconocen_gastronomia_michoacana_1785

Anexos.

1. Cocinas Tradicionales en Michoacán. Extraído el 5 de diciembre de 2014 desde: <http://www.rutadonvasco.mx/dormir-comer-y-comprar/comer/cocinas-tradicionales>.

SANTA FE DE LA LAGUNA
Atesirhu (Chirimollo)
Av. Vayameo, s/n
58431 Santa Fe de la Laguna,
Quiroga, Michoacán
María Susana Segundo Huacuz
Tel.: +52 (454) 354 9223

PARACHO
Cocina Tradicional Purépecha
Ignacio Allende, 390
60252 Paracho, Michoacán
María del Carmen Mercado Castro
Tel.: +52 (452) 106 1246

TZINTZUNTZAN
Fonda Michoacana Tarerio
Tarerio Segunda Cancha
58440 Tarerio, Tzintzuntzan,
Michoacán
María Antonina González Leandro

SANTA FE DE LA LAGUNA
Copekua (Plaza)
Barrio San Sebastián 1
58431 Santa Fe de la Laguna,
Quiroga, Michoacán
Berenice Flores Maríquez
Tel.: +521 (443) 245 9007

ANGAHUAN
Fonda Michoacana Angahuan
Privada Niños Héroes, 7
60202 Angahuan, Uruapan,
Michoacán
Juana Bravo Lázaro
Tel.: +52 (452) 452 8054

ZACÁN
Fonda Michoacana Zacán
Av. Lázaro Cárdenas s/n
60432 Zacán, Los Reyes, Michoacán
Esperanza Galván Hernández
Tel.: +52 (354) 549 0076

4. “HOSTALES PURHÈPECHAS”

a) Santa Fe de la Laguna
Echeri (Tierra) Sicuracha, s/n.
Barrios San Sebastián 58431
Santa Fe de La laguna, Quiroga,
Michoacán
María Inés Dimas Carlos
Tel.: (454) 354 9217

b) Santa Fe de la Laguna Iurhixeo
(Casa de la Virgen) Curatame,
s/n. Barrio de San Juan 1

58431 Santa Fe de la Laguna,
Quiroga, Michoacán. María de los
Ángeles Medina Lucas
Tel.: +52 (454) 354 9065 Santa
Fe de la Laguna. Purépecha

d) Iretacateme, s/n. Barrio San
Sebastián 58431 Santa Fe de la
Laguna, Quiroga, Michoacán
María Rosario Luciano Gómez
Tel.: +52 (454) 354 9041

c) Tzipekua (Alegría)

Portal Petamati, s/n. Barrio San
Pedro 58431 Santa Fe de la Laguna,
Quiroga, Michoacán
María del Carmen Dimas Carlos
Tel.: +52 (454) 354 0164

5. Criterios para la integración del Expediente de Pueblos Mágicos:

1.0 Involucramiento de la Sociedad y
de las Autoridades Locales.

1.1 Compromiso con la sociedad
local.

1.2 Compromiso de las autoridades
estatales y municipales.

2.0 Instrumentos de Planeación y
Regulación

2.1 Planes de Desarrollo Estatal y
Municipal.

2.2 Programa de desarrollo turístico
municipal.

2.3 Reglamento de imagen urbana y
plan de manejo en función del
Programa Pueblos Mágicos.

2.4 Programa de reordenamiento del
comercio semifijo y/o ambulante.

3.0 Impulso al Desarrollo Municipal.

3.1 Programas diversos de apoyo al
desarrollo municipal.

3.2 Continuación y consolidación de
programas y/o acciones de desarrollo
turístico.

4.0 Oferta de Atractivos y Servicios.

4.1 Contar con un atractivo turístico
simbólico.

4.2 Contar con atractivos turísticos
diferenciados (arquitectura, edificios
emblemáticos, fiestas y tradiciones,
producción artesanal, cocina
tradicional, el cual es elemento de
fundamental importancia para
resaltar el carácter de identidad y su
vínculo con el turismo cultural es la

cocina tradicional que se puede disfrutar en su contexto original.

4.3 Servicios turísticos que garanticen su potencial comercialización.

4.4 Servicios de asistencia y seguridad.

5.0 Valor Singular “La Magia de la Localidad”.

5.1 Sustentar una tesis sobre la magia de la localidad.

5.2 Declaratoria de “Zona de Monumentos Históricos”.

5.3 Acciones de conservación del patrimonio tangible e intangible.

6.0 Condiciones y Espacios Territoriales.

6.1 Accesibilidad terrestre.

6.2 Factibilidad para la comercialización turística.

6.3 Producto turístico.

7.0 Impacto del Turismo en la Localidad y Área de Influencia.

7.1 Sistema de información turística estatal.

7.2 Valoración del impacto turístico a nivel regional y/o municipal.

8.0 Desarrollo de Capacidades Locales

8.1 Taller de inducción Programa Pueblos Mágicos.

8.2 Taller de planeación y gestión del turismo cultural.

6. Preguntas de entrevistas a agentes clave del sector cultural y turístico de Michoacán:

1. En estos tiempos de creciente globalización, la protección, conservación, interpretación y presentación del patrimonio cultural es todo un desafío para cualquier nación, ¿cómo influye el turismo cultural en la preservación de la Cocina tradicional purhépecha como patrimonio cultural?
2. Considerando la importancia y frágil naturaleza de los sitios con Patrimonio inmaterial, ¿cómo influye el turismo en la identidad comunitaria de los purhépechas?
3. ¿Cómo fortalece la Ruta Don Vasco, como producto turístico, la identidad comunitaria de los purhépechas?
4. Un objetivo fundamental de la gestión del Patrimonio en la que se involucra la SECTUR, Secretaria de Cultura, entre otros, consiste en comunicar, del patrimonio cultural, su significado y la necesidad de su conservación tanto a la comunidad anfitriona como a los visitantes, ¿cómo las estrategias y políticas han facilitado a la comunidad anfitriona (purhépecha) y al visitante, el respeto, la comprensión y el aprecio de los valores y significados culturales

de la Cocina Tradicional Purhépecha como práctica y patrimonio cultural?

5. Desde su perspectiva, ¿En Michoacán se han generado las condiciones y competencias culturales necesarias para que se pueda dar una experiencia intercultural de enriquecimiento mutuo entre la cultura anfitriona y la cultura extranjera? ¿de qué manera?
6. ¿Cuál es su opinión respecto a la implementación de Restaurantes Club Calidad Tesoros? ¿cómo comunica el sistema de significados culturales de la Cocina Tradicional Purhépecha?
7. En su opinión, ¿cómo se une la política turística y la política cultural en relación a la protección del la cocina tradicional purhépecha?
8. En relación con la pregunta anterior, ¿Cuál es el papel de la Unidad Regional de culturas populares que Usted, distinguidamente, preside? ¿cuáles han sido los logros que ha consolidado -en materia de patrimonio inmaterial de la cultura purhépecha en Michoacán- para su conservación?
9. La Unidad Regional de Culturas Populares, ¿tiene proyectos o ejes de trabajo en común con organismos como la SECTUR, la SECUM, CDI, etcétera, en relación a la Cocina Tradicional Purhépecha?
10. ¿Qué opina de la creación de una red de trabajo interinstitucional con políticas y líneas de acción **-en convergencia-** a la protección y conservación (con fines culturales y económicos) del patrimonio cultural inmaterial de Michoacán, entre el sector cultural y sector turístico?
11. Por último, ¿Cuáles son los retos y oportunidades que Usted vislumbra para la Cocina Tradicional Purhépecha -como práctica cultural y como patrimonio de la humanidad- a través de la industria del turismo para su conservación y valoración en las nuevas generaciones?

7. Preguntas de entrevista a Cocineras tradicionales de Michoacán:

1. ¿ En qué medida el turismo ha contribuido a la conservación de la Cocina Tradicional Purhépecha?
2. Desde su punto de vista, ¿el turismo fortalece su identidad comunitaria purhépecha o sólo es mercantilizada? ¿cómo/ por qué?
3. ¿Cómo se fortalecen los procesos y prácticas comunitarias y promueven los significados culturales de la cultura gastronómica purhépecha mediante el turismo para que el foráneo se “sumerja” en la experiencia comunitaria y

pueda tener una experiencia intercultural de enriquecimiento mutuo y no sólo sea parte de una mercantilización cultural?

4. ¿Cómo incluyen los intereses de la comunidad purhépecha en el desarrollo de acciones en materia de turismo?
5. ¿Cómo se ve en sus representantes, la búsqueda del bienestar para su comunidad?
6. Las inversiones que realiza el gobierno en cuanto a servicios públicos, ¿giran a favor de los centros turísticos o de sus comunidades?
7. ¿Cómo ve en sus representantes, la búsqueda del bienestar para su comunidad?