

Herencias culinarias en transformación: Una perspectiva crítica para valorización del patrimonio gastronómico de Oztolotepec, Estado de México

*Elizabeth Villavicencio Franco*⁵

*Marcelino Castillo Nechar*⁶

*Daniela Maya Soto*⁷

Abstract

Oztolotepec, located in the west of the State of Mexico, is home to a valuable gastronomic heritage that has undergone transformations over time. Its roots go back to pre-Hispanic times, where the Otomi culture, dedicated to hunting and agriculture, left its first traces. After the conquest, the introduction of agricultural and livestock farms caused the emergence of new gastronomic elements that led to the creation of culinary traditions distinctive in the region.

The problem observed is that the social dynamics and Economics of the 19th century and today have also influenced the evolution of local culinary practices. Despite the current challenges, Oztolotepec presented as a living testimony of how historical transformations and contemporaries have shaped their culinary traditions. That is why the The purpose of this research not only seeks to demonstrate the preservation situation and appreciation of gastronomic heritage, but also to show that an approach critical towards its revaluation and adequate use is vital to question the social, economic and cultural structures that affect the preservation and development of gastronomic heritage in Oztolotepec.

The methodology adopted takes into account an approach to a case study based on the "description dense ethnographic", which goes beyond superficial details to explore the underlying

⁵ Estudiante de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana de la Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM, elyxanat12@gmail.com

⁶ Profesor-Investigador de la Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM.

⁷ Investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM/COMECYT.

intentions and motivations that contribute to heritage importance of culinary practices. Some results of this Research shows that addressing the valuation and preservation of heritage gastronomic, is to understand the dynamics that affect them, recognizing that the interconnection between history, culture and culinary traditions require be critically reflected to comprehensively project its value over time.

Keywords: Otzolotepec, gastronomic heritage, valorization, reflective criticism.

Resumen

Otzolotepec, ubicado en el occidente del Estado de México, alberga un valioso patrimonio gastronómico que ha experimentado transformaciones a lo largo del tiempo. Sus raíces se remontan a la época prehispánica, donde la cultura otomí, dedicada a la caza y la agricultura, dejó sus primeras huellas.

Tras la conquista, la introducción de haciendas agrícolas y ganaderas provocó el surgimiento de nuevos elementos gastronómicos que condujeron a la creación de tradiciones culinarias distintivas en la región.

El problema observado es que las dinámicas sociales y económicas del siglo XIX y actuales también han influido en la evolución de las prácticas culinarias locales. A pesar de los desafíos actuales, Otolotepec se presenta como un testimonio vivo de cómo las transformaciones históricas y contemporáneas han moldeado sus tradiciones culinarias.

Es por ello, que la finalidad de esta investigación no solo busca evidenciar la situación de preservación y valoración del patrimonio gastronómico, sino también mostrar que un enfoque crítico hacia su revalorización y aprovechamiento adecuado es vital para cuestionar las estructuras sociales, económicas y culturales que afectan la preservación y desarrollo del patrimonio gastronómico en Otolotepec.

La metodología adoptada toma en cuenta un acercamiento a un estudio de caso basado en la "descripción densa etnográfica", la cual va más allá de los detalles superficiales para explorar las intenciones y motivaciones subyacentes que contribuyen a la importancia patrimonial de las prácticas culinarias. Algunos resultados de esta investigación muestran que abordar la valoración y preservación del patrimonio gastronómico, es entender las dinámicas que las afectan, reconociendo que la interconexión entre historia,

cultura y tradiciones culinarias requieren reflexionarse críticamente para proyectar integralmente su valor en el tiempo.

Palabras clave: Oztolotepec, patrimonio gastronómico, valorización, crítica reflexiva.

Introducción

La gastronomía mexicana es un bien patrimonial puesto en la mira dentro del marco de nuevos escenarios sociales que la vinculan a la revaloración de los recursos y bienes patrimoniales, estas tendencias provienen de poderes hegemónicos que deciden qué se considera patrimonial, cómo se debe valorar, con qué fines e incluso para quiénes, de esta manera surgen estrategias que revalorizan lo calificado como patrimonial bajo discursos de salvaguarda, desarrollo social y económico. En realidad, su concepción se basa en las exigencias y características propias de la industria cultural que desvinculan tales bienes de sus territorios, actores y significados reales y las intercambian por experiencias efímeras, muchas veces escenificadas, superficiales, exóticas y folclóricas, orientadas al mercado de consumo.

Generar un proyecto que revalorice un tipo de patrimonio, en este caso el gastronómico, implica abordar el fenómeno de la recuperación socio identitaria, pero al mismo tiempo de acción cultural, por lo que se ha requerido realizar una revisión inicial de literatura que busca precisar el alcance y sentido de las categorías principales que se abordan en la presente investigación, a saber: El patrimonio gastronómico, la valorización patrimonial y la puesta en valor o activación de los bienes culturales.

El objetivo de tal revisión inicial es develar la conceptualización convencional que ha primado en este campo, la cual resulta decimonónica y hegemónica, para fundamentar una perspectiva reflexiva y crítica que no solo cuestiona modelos de desarrollo basados en la producción de masa, estandarización y hegemonía cultural, que incluyen la difusión de sentidos de bienestar a través del consumo (una visión ideológica y cultural universal), sino delinear una concepción solidaria a las manifestaciones y fenómenos culturales que demandan los tiempos de cambio en la actualidad.

En este punto se resalta la pertinencia que adquiere la teoría crítica cultural para abordar el patrimonio gastronómico, la cual contrasta con la teoría tradicional inserta en la cultura hegemónica occidental, para fundamentar una noción reflexiva-transformativa del valor patrimonial que permita reinterpretarlo tomando como

actor central a sus herederos, a los depositarios de tales patrimonios, pero en su contexto sociohistórico actual, con los retos y oportunidades que permiten su vigencia y continuidad en el tiempo.

En tal virtud, las categorías básicas del estudio, relativas al patrimonio gastronómico y su valorización, se inscriben en la reflexión filosófico-social de la crítica transformativa, tanto de los discursos hegemónicos que han ponderado valores y recuperaciones del patrimonio -centrado en intereses ajenos a los portadores y herederos de estos- como de los procesos de recuperación de la memoria, experiencias de vida, emociones, prácticas y representaciones que tales depositarios resguardan.

El objeto de estudio toma como referencia al municipio de Otzolotepec, Estado de México, espacio socio territorial que tiene evidencias de un patrimonio gastronómico que proviene de la capacidad de su población para dar forma y estilo a una gastronomía sostenible mediante sus recursos naturales, culturales y creativos. Cabe indicar que aún se conservan generaciones que involucran a personas mayores, a sus ancestros y a las nuevas generaciones de la localidad a quienes pueden verter toda su experiencia de vida, conocimientos y sabidurías que parecen perderse por el escaso interés del poder público e incluso de sus mismos familiares.

Justificación

El estudio sobre el patrimonio gastronómico de comunidades originarias ha sido abordado por distintos autores que manejan temáticas amplias y diversas; sin embargo, en torno a dos cuestiones básicas de este, que son la valorización y la puesta en valor de un bien cultural, los estudios aluden a ellos en otros aspectos como a sus procesos, sus mecanismos de impacto, rescate en las comunidades y hasta su proyección.

Abordar la categoría de “Patrimonio Gastronómico”, compromete la objetividad y entendimiento de las investigaciones, Bahls, Krause y Añaña (2019), indican que la inmadurez conceptual actual afecta su abordaje como objeto de estudio ya sea en su gestión o en su valoración. Los términos de “patrimonio y gastronomía” son campos de estudio recientes que suelen entenderse desde diversos enfoques y con distintas finalidades. La gastronomía recurrentemente se aborda como una práctica social vestida de tradición y orientada a la generación de conocimiento entorno a las prácticas culinarias, la obtención de los insumos y la manera y

momento de consumirlos, lo que a la vez que se encamina a generar estrategias de decisiones asertivas que influyan en el desarrollo integral de las comunidades (Díaz, 2018).

En este sentido, cabe mencionar que mediante una revisión de documentos que abordan estos temas, se ha podido localizar en el Repositorio Institucional de la Universidad Autónoma del Estado de México y en el Repositorio Institucional para la Ciencia y Tecnología, revistas que ponderan estos temas y que hacen referencia a temáticas en torno a las categorías centrales del estudio.

Patrimonio y Gastronomía

(Espeitx, 2004)	El patrimonio gastronómico en el marco turístico se reconoce como una selección de la herencia intergeneracional de expresiones culinarias tradicionales que se vinculan a la identidad social y al sentido de lo “propio colectivo” y a la vez es considerado como un recurso turístico con un valor de uso ligado a ello al igual que su legitimación y proceso de patrimonialización.
(Grass, Cervantes, Cárdenas y Reyes, 2013)	Proponen el rescate y valorización de productos gastronómicos que están en proceso de desaparición, por medio de la metodología de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) con la finalidad de crear estrategias para su revalorización, vinculación al desarrollo territorial y desarrollo turístico.
(Pramezwar, Pakasi, Indra, Putranto y Teguh, 2024)	El patrimonio gastronómico se utiliza como atractivo turístico potencial y crucial para el desarrollo de la industria turística regional, el impulso del ingreso local y el bienestar de su comunidad mediante la preservación de su cultura culinaria y el fomento del desarrollo sostenible.
(Cruz, Jasso y Albarrán, 2023)	Proponen el rescate de manifestaciones gastronómicas patrimoniales por desaparecer, incorporándolas al turismo rural como un modo de revalorización y conservación, incluso convencen a los productores locales para diversificar sus actividades e integrarlas en tal ramo cultural y económico.
(Pérez, Jiménez, Durán y de la Cruz, 2024)	Recurren a la caracterización de la diversidad gastronómica regional, identificando los productos, platillos y bebidas ancestrales y con arraigo cultural, para después proyectarlos a programas turísticos visibilizando a los lugares que los ofertan.

(Cipriano, Freire y Medina, 2023).	La autenticidad de las manifestaciones gastronómicas tradicionales específicas es lo que propicia a establecer sus enlaces con la alta cocina y con ello “seguir siendo relevante” mediante su servicio en restaurantes de alta gama en los cuales la atención prestada a los aspectos performativos del consumo de alimentos, se asocian a narrativas que buscan brindar una experiencia multisensorial a los clientes lo que les produce una sensación de felicidad y placer inmediatos.
------------------------------------	--

Fuente: Elaboración Propia.

Cabe indicar que, si bien es cierto, estos estudios o formas legales tradicionales sobre la temática, que aluden a la valoración como aquellos procesos de identidad y orgullo, que se asocian a las manifestaciones, hasta lo que son los bienes culturales, lo hacen desde una visión muy estática. En la misma revisión de literatura realizada, se identificaron artículos que están trabajando una visión de vanguardia en torno al patrimonio gastronómico, su valorización y puesta en valor, en los que destaca el llamado proceso de patrimonialización con diferentes actores y enfoques y que abordan distintas fases del proceso de valorización o puesta en valor. Al respecto:

Patrimonio y Gastronomía

(Villaseñor, 2011)	El valor intrínseco del patrimonio cultural se sigue usando en el ejercicio profesional de la conservación; se hereda del pasado, es inmutable y desligado de quienes lo producen y valoran sin que esto obligue a una reflexión profunda de los valores y razones para su conservación. Denuncia a cómo la UNESCO busca generar valores universales utilizando políticas culturales extraterritoriales basadas en el valor intrínseco de los bienes patrimoniales en una especie de universalización.
(Mejía, 2018)	Denuncia a cómo la UNESCO busca generar valores universales utilizando políticas culturales extraterritoriales basadas en el valor intrínseco de los bienes patrimoniales en una especie de universalización.
(Borlotto, 2014)	Hace una crítica sobre la conceptualización que hace la UNESCO del patrimonio cultural inmaterial e identifica los puntos clave de la Convención

	Internacional para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, que incluye acciones que llevaron a la institucionalización de esta gran categoría a nivel global
(Pastor y Díaz, 2022)	Visualizan al patrimonio como un proceso cultural cuyos valores patrimoniales y sus manifestaciones se han ido transformando en su proceso evolutivo, pasando de posiciones epistémicas un tanto estáticas a formas dinámicas.
(Giménez, 2013)	Define al patrimonio como un “pequeño sector del conjunto de sus bienes culturales, separándolo del resto como simbolizador por excelencia de la totalidad de su cultura y en última instancia, de su identidad, [...]”. La patrimonialización es un proceso que pretende “la valorización del patrimonio” y su “puesta en valor”, necesarios para construir y dinamizar los proyectos patrimoniales que necesita hoy México, que requiere reconstruir su identidad sobre la base de un nuevo proyecto y recurriendo a la cultura tradicional.
(Plummer, Wilson, Yaneva-Toraman, McKenzie, Mitchell, Northover, Crowley, Edwards y Richards, 2022)	Sugieren activar y revalorizar el patrimonio agroalimentario y culinario de una manera creativa para acercarlo a los jóvenes mediante historias y música. El proceso es una herramienta alternativa frente al cambio climático mediante la comunicación de los valores patrimoniales proambientales.
(Thomé y De Jesús, 2017)	Analizan la relación entre el patrimonio gastronómico y su valorización turística contrapuesto a los datos etnográficos
Almansouri, Verkerk, Fogliano y Luning, 2022)	Denuncian sobre los procesos anteriormente descritos, argumentando que la consecuencia de esos modelos de investigación y proyección del patrimonio alimentario y su conservación o restablecimiento recae en prácticas que no siempre ayudan a preservar a los platillos tradicionales de una forma auténtica como consecuencia de su inclusión al sector de la industria turística y gastronómica.

Fuente: Elaboración Propia.

Si bien los artículos anteriores se acercan a una postura crítica no lo hacen bajo la línea académica y filosófica, por lo que se

encuentran entre lo tradicional y lo crítico quedándose en la superficialidad y con el reto de elaborar la fundamentación teórico metodológica integral que desarrolle la visión reflexiva y crítica acorde a los tiempos que hoy se debate en torno al patrimonio gastronómico, si es un bien, si es un recurso, si se valora sólo a partir del orgullo de las manifestaciones o si la valorización tiene que ver con su puesta en valor en lo económico, educativo, histórico, político y turístico o patrimonial (como proceso normativo, jurídico y legal) trastocando la cuestión ambiental y tecnológica.

Por otra parte, a la par de la revisión de publicaciones que se realizó, también se pudo tener acercamientos directos con individuos comprometidos en la preservación de las tradiciones gastronómicas locales a través de conversaciones con miembros de la comunidad, lo que ha constatado una realidad preocupante.

Si bien en estas conversaciones se evidencia el profundo arraigo a las técnicas ancestrales, los utensilios tradicionales, la cocina local con sus recursos autóctonos, que dan vida a estas prácticas culinarias, por parte de la gente mayor, los hallazgos también revelan una falta de atención por parte de las autoridades municipales, las cuales en un intento de incentivar actividades de corte gastronómico terminan desvirtuando su valor patrimonial en las mismas, por lo que a pesar del esfuerzo y la dedicación de estos guardianes del patrimonio gastronómico, la respuesta por parte de las autoridades locales ha sido insuficiente. El plan municipal, si bien refleja una intención loable, queda relegado a meras declaraciones sobre el papel, sin una implementación efectiva que respalde estas palabras con acciones tangibles.

Estos resultados subrayan la urgencia de actuar. La riqueza cultural y gastronómica de la comunidad está en riesgo de perderse si no se toman medidas concretas para su salvaguarda y promoción. Es necesario que el plan municipal trascienda la mera retórica y espectáculo o entretenimiento y se convierta en un compromiso real y activo por parte de las autoridades locales en conjunto con los actores mayores involucrados en el conocimiento gastronómico.

Se demanda un enfoque proactivo que involucre a la comunidad en su conjunto, aprovechando su conocimiento y experiencia para desarrollar estrategias efectivas de preservación y promoción del patrimonio gastronómico local. Solo así se podrá asegurar que estas tradiciones perduren para las generaciones venideras y continúen siendo una fuente de identidad y orgullo para la comunidad.

Objetivos

Otzolotepec, un municipio del occidente del Estado de México, se encuentra en el Valle de Toluca, rodeado por la cadena montañosa de la Bufa Monte Alto Las Cruces y forma parte de la región hidrológica Lerma-Chapala-Santiago.

Desde tiempos prehispánicos, los otomíes, uno de los grupos más antiguos del Valle de Toluca, poblaron inicialmente Jilotzingo y luego fundaron Ocelotepec en esta zona. Se dedicaban a diversas actividades como caza, recolección, explotación forestal, textiles y agricultura, cultivando maíz, frijol y haba. Utilizaban métodos como la matla para pescar y recolectar una variedad de alimentos y criaban animales como guajolotes y perrillos (Escalante, 2011).

Durante la colonia, la influencia española se hizo presente y el territorio se convirtió en encomienda del marquesado de Oaxaca y condado de Calimaya. Se establecieron haciendas donde se practicaba la charrería y se concentraban en la producción agrícola y ganadera (Chávez, 2014).

En el siglo XIX, Otzolotepec se convirtió en municipio y más tarde, entre 1897 y 1932, se fundaron fábricas textiles, destacando "La Fábrica María". Entre 1950 y 1970, se evidenció la modernización con la profesionalización de la población, apertura de escuelas y centros de salud, y la introducción de servicios básicos como agua potable y energía eléctrica (Hurtado, 2020).

Otzolotepec conserva un rico patrimonio gastronómico presente en las prácticas que aún les son posibles a su comunidad, otra parte de ello se encuentra ya solo en la memoria y ambos corren el riesgo de perder relevancia ante productos comestibles de la *fast food* y otras tendencias homólogas y efímeras difundidas por los medios masivos de comunicación.

La actual presidenta municipal organiza eventos que incluyen actividades que tienen que ver con lo culinario, por ejemplo: la feria del chumiate y el helado y la feria de maíz; eventos en los cuales el abordaje gastronómico resulta ser superficial, tienen participación pocos de los productores tradicionales a los que no les conviene exponer producto, pues la gente acude a que le sean regaladas pruebas y la venta es escasa; además solo les invitan a vender, no tienen algún otro tipo de participación que sensibilice al valor de su producto - a menos que el cronista municipal acuda a una breve plática, que sucede en pocas ocasiones-. Los asistentes a los eventos acuden a ver y escuchar espectáculos de música o de

bailes folclóricos, entre otras actividades que son la mayor carga de actividades de estas ferias.

Por otro lado, se ha encontrado el proyecto "Cronistas del Renacimiento Mexicano" que incluye a Ocotlán y en el que están involucrados sus bienes turísticos y su culinaria; se trata de un libro-guía de turismo escrito por el cronista Francisco Hurtado Cisneros, que destaca festividades, música y platillos tradicionales como el mole, tamales y barbacoa, entre otros (Hurtado, 2020).

El documento también destaca la localización y nombres de los templos católicos, así como las antiguas haciendas y fábricas. Además, ofrece una breve reseña histórica y resalta la actividad comercial del antiguo tianguis dominical, que sigue en funcionamiento.

Sin embargo, no se han implementado más estrategias de comunicación para identificar el patrimonio gastronómico y promoverlo como un bien cultural que merezca ser conservado.

En este sentido, es necesario realizar una investigación crítica y reflexiva de la pervivencia de los valores, tradiciones y saberes patrimoniales gastronómicos del que puedan derivar diversas acciones que impliquen revalorar, reivindicar y redivulgar el patrimonio gastronómico a favor de la recuperación de la memoria e identidad cultural del territorio, desde sus custodios patrimoniales, para promover la cohesión social y la solidaridad en todas sus dimensiones (económica, social, cultural y ambiental) y generar estrategias de comunicación sociocrítica alternativa.

Atendiendo lo anterior, el objetivo de la investigación es determinar los aspectos de valorización de las manifestaciones gastronómicas de Ocotlán como patrimonio gastronómico para, a partir de ello, permitir su puesta en valor a través de actividades socio-gastronómicas y e ir proyectando como un bien cultural de la localidad.

El estudio pretende delinear un modelo de sostenibilidad cultural que dé el reconocimiento y lugar debido a las manifestaciones culinarias; este modelo incluye a las autoridades que, con sus acciones oficiales, puedan contribuir no solo en la preservación, sino en la revaloración y adecuado aprovechamiento del patrimonio gastronómico de Ocotlán.

El tipo de estudio es de corte etnográfico y su entramado metodológico se basa en la llamada descripción densa (Geertz, 2003) que da cuenta no solo de los detalles, sino de las intenciones significativas implicadas en la valorización del patrimonio. El proyecto etnográfico se centra en los depositarios de la comunidad como

oportunidad que pervive en este momento para reconectar a través de ellos un legado culinario con todas las posibilidades de trascender en el tiempo.

La investigación se basa en un horizonte crítico, filosófico, académico y teórico que constituyen los estudios de la Escuela de Frankfurt, cuyo aporte al pensamiento social contemporáneo tiene que ver con la radicalidad de su crítica a la modernidad, a la industria cultural, al sistema filosófico que la sustenta y al orden social que deviene de este (Briceño, 2010).

Se retoma particularmente el trabajo que desarrollaron Horkheimer y Adorno (1998) y Marcuse (1984), cuando hacen una crítica a la industria cultural, en la que se involucran diversas manifestaciones que incluyen a la gastronomía y al patrimonio gastronómico. Esta crítica alude al fundamento histórico, estético, mercantil, político, comunicacional y creativo que tiene el control cultural de las identidades, al respecto se recupera lo siguiente:

En 1936, Walter Benjamin sentó las bases del análisis sociológico de la cultura de masas a través de dos líneas de trabajo; la primera es la industrialización de la estética y, la segunda, la historia. En cuanto a la historia, Benjamin argumenta que se cuenta o comprende bajo un discurso unitario y lo que se sabe de ella es la narrativa del vencedor, es un discurso de poder, no racional, de un solo grupo de poder, que impone una sola forma de pensar; para Benjamin la historia se encuentra en las localidades, lugares en donde suceden cosas y no en el discurso, es rescatar la voz de los vencidos (cit. por Álvarez, 2020) y según Bloch es también la necesidad de interrogar a los hechos y manifestaciones históricas desde el interior y desde la cuestión psicológica para interpretar su contenido superando la mera descripción y abuso del discurso historicista (cit. por Ríos, 2017). La historia tiene un valor porque se compone de las experiencias vividas por el sujeto, individual y colectivo.

En 1947, Adorno y Horkheimer (cit. por García, 2019) hicieron un análisis de la “cultura de masas” y propusieron la noción de “industria cultural”, entendiendo a ambas como una superestructura dominante que implica la construcción de un sentido único que reduciría inevitablemente la diversidad artística y la libertad creativa, hechos que hoy son una realidad que se justifica como una consecuencia del avance tecnológico.

Para Adorno y Horkheimer, la industria cultural trata de incorporar a su sistema a cualquier atisbo de independencia (García, 2019).

“La diferencia permite a la estructura industrial de la cultura llegar más lejos, abarcando un espacio social mayor. Bajo la idea de “mantener una apariencia de competencia y de posibilidad de elección”, la nueva Industria Cultural se esfuerza en la “eterna repetición de lo mismo” (Adorno y Horkheimer, 1998, p. 178).

Adorno (en Molano, 2009) hace una crítica a la corriente de pensamiento tradicional sobre la estética “el esteticismo homogéneo”, en donde lo conceptual prevalece sobre lo material y donde lo sensible y lo individual -o un fenómeno cultural particular- parecen difuminarse en una totalidad inmersa en la industria cultural que, además, retoma el valor estético del arte como una mercancía dominante, lo que ha derivado en una sociedad súper estética.

Marcuse (1993) aborda al triunfo inminente de la razón instrumental, a la cual se ha subordinado la sensibilidad y reflexiona sobre este sometimiento de la sociedad a una sola visión del estado que compra y asimila como verdadera y única, por lo que argumenta que se necesita buscar la integración de todas las capacidades humanas, desde las intelectuales hasta aquellas que se encuentran en la dimensión estética, para el rescate de la conciencia y de la voluntad enajenada (cit. por Moreno, 2018).

García (1999), dice que la construcción de la cultura se ha ido trastocando por la modernidad y la industrialización. El autor mantiene una postura crítica ante lo que reflexiona sobre la autenticidad y a lo que llama patrimonio fingido; autenticidad, como un invento reciente a su época y patrimonio fingido como una mera representación teatral o simulacro.

Van Dijk (2002), habla del proceso comunicacional que está ocupado por discursos de poder manipulativos, que han incluido al patrimonio cultural a la industria cultural, que ha pasado a reproducirse desmesuradamente en los medios de comunicación y que se han vuelto esenciales para promover y preservar ciertos patrimonios convenientes para la política en turno.

Adorno (en Rey, 2004) menciona que el valor económico y mercantil, han hecho del patrimonio cultural una industria cultural de una oferta inagotable de espectáculos con fines consumistas y de negocios que se han usado para manipular a los ciudadanos convertidos en meros consumidores. Llorenc Prats (2005), menciona que el patrimonio entró al mercado y se comenzó a medir en

términos de consumo al igual que el éxito de sus políticas y es que del patrimonio cultural hoy se espera una rentabilidad económica inserta en los discursos de desarrollo local, sostenible y territorial, dando preferencia a las experiencias gratificantes inmediatas y superficiales.

Es conveniente hacer patente que ha habido un modelo convencional de difundir el patrimonio cultural y gastronómico que solo exotiza o espectaculariza. Debord (1988), (cit. por Chávez y Genet, 2016, p. 165), dice que “el espectáculo es una relación social mediatizada por las imágenes”; al respecto Chávez y Genet (2016), apuntan a que el espectáculo es la principal producción de la sociedad actual, es un simulacro, la producción masiva, seriada y el amontonamiento de mercancías, un reflejo y parodia de la sociedad bien abastecida, que vive en la superabundancia.

La Teoría Crítica se ha hecho cada vez más presente en estudios de cultura y el patrimonio como una forma de revaloración no solo a la cuestión histórica, identitaria o cultural, sino a su importancia como proyecto emancipador (Geertz, 2003).

Metodología

El enfoque metodológico integral co-implicado (Castillo y Lozano, 1986), utilizado en esta investigación, es de naturaleza crítica reflexiva, instrumentado en tres fases: un sustento reflexivo de teorizaciones que permitan argumentar el enfoque propuesto (el crítico), un acercamiento a la realidad objeto de estudio que dé cuenta de su situación actual y, una orientación hacia la cual se visualiza la pertinencia del rescate y revalorización del patrimonio gastronómico en cuestión.

Por ello, se recurre a diversas teorías que abordan la visión crítica en torno a conceptos como cultura, patrimonio, gastronomía y valorización. El estudio es de corte etnográfico orientado a la interpretación densa (Geertz, 2003), la cual destaca la importancia del flujo del discurso social y la interpretación consiste en tratar de rescatar "lo no dicho, en lo dicho" en ese discurso para ubicarlo en términos susceptibles de ser examinado a profundidad.

En este sentido, se establece un modelo que contempla la relevancia de lo que implica la interacción de los diferentes actores sociales involucrados en el patrimonio gastronómico, así como la observación participante y la evaluación de los procesos de patrimonialización y valorización que le asignan esos actores a sus prácticas, observadas e interpretadas a través de diversas acciones

de acercamiento a ellos mediante talleres, seminarios, cursos y recorridos en el área de estudio.

El estudio parte del supuesto de que: identificar el patrimonio gastronómico tradicional de Ocotlán y la gestión para su rescate, preservación y proyección de este en la localidad, permitirá establecer un procedimiento de re-valorización y puesta en valor de un bien cultural que no solo le da identidad a la comunidad, sino que puede ser parte de una nueva dinámica sociocultural trascendental para Ocotlán. La estrategia metodológica, para este estudio etnográfico de interpretación densa, se basa en el diseño de entrevistas a profundidad, guías de observación y selección de informantes clave para obtener información de primera mano, vital para la investigación.

La propuesta para la valorización del patrimonio gastronómico de Ocotlán incluye no solo los comentarios, opiniones y sugerencias de los actores sociales entrevistados, sino la articulación de factores y elementos que buscan incidir en lo normativo y en alternativas de divulgación y comunicación para este patrimonio, que apoyen en los procesos de salvaguarda a las generaciones que son depositarias de este tipo de bienes culturales, sus prácticas y saberes ancestrales.

Este enfoque metodológico crítico-reflexivo busca correlacionar las categorías fundamentales con la evidencia empírica y la práctica, empleando la triangulación de teorías y datos que incrementen la credibilidad de los resultados y sienten conclusiones de avanzada, de continuidad y profundización de nuevas vetas.

El acercamiento preliminar, con los depositarios patrimoniales y otros actores clave, ha sido fundamental para comprender la percepción de ellos y cualificar el patrimonio desde su vivencia, por lo que a continuación se describen algunos avances.

Conclusiones

El estudio sobre la revalorización del patrimonio gastronómico de lugares con un pasado histórico cobra una relevancia en el contexto actual de industrialización creciente. Desde el proceso de cultivo hasta su llegada al consumo, cada etapa de la gastronomía local encierra un valor único que merece ser preservado y divulgado.

La conexión entre la gastronomía local y el entorno natural, que solía ser una parte integral de estas tradiciones, corre el riesgo de desvirtuarse en medio del ajetreo moderno. Es fundamental

revitalizar esta conexión para promover prácticas alimentarias sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

Sin embargo, este patrimonio enfrenta diversos desafíos. La industrialización y la estandarización de la producción alimentaria pueden amenazar la autenticidad y singularidad de las recetas tradicionales.

Además, existe el peligro de que los conocimientos y las técnicas culinarias transmitidas de generación en generación se pierdan en medio del rápido cambio social y tecnológico. Esto no solo representa una pérdida cultural, sino también un riesgo para la diversidad gastronómica y el legado histórico de la comunidad.

Por lo que es necesario, un esfuerzo concertado para revitalizar y difundir estas tradiciones, asegurando así su continuidad y relevancia para las generaciones futuras.

Fuentes consultadas

- Adorno, T., & Horkheimer, M. (1998). La industria cultural. En *Dialéctica de la ilustración* (pp. 165-212). Madrid: Editorial Trotta.
- Almansouri, M., Verkerk, M., Fogliano, V., & Luning, P. (2022). The heritage food concept and its authenticity risk factors: Validation by culinary professionals. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100523. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100523>
- Álvarez, A. (2020). La voz de los vencidos: Justicia y experiencia colonial en Walter Benjamin.
- Bahls, A., Krause, R., & Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. *Revista*, 28(2), 312-330. <https://www.redalyc.org/journal/1807/180760431004/html/#gt4>
- Borlotta, C. (2014). La problemática del patrimonio cultural inmaterial. *Universidad Politécnica de Valencia*, 1(1). <https://doi.org/10.4995/cs.2014.3162>
- Briceño, Y. (2010). La escuela de Frankfurt y el concepto de industria cultural: Herramientas y claves de lectura. *Revista Venezolana de Economía y Ciencias Sociales*, 16(3). <https://www.redalyc.org/pdf/177/17731133004.pdf>
- Castillo, M., & Lozano, M. (2006). Apuntes para la investigación turística. Universidad de Quintana Roo.
- Chávez, J. (2014). Suelo estructura y movilidad urbana: Desafíos de la planificación ante la creciente complejidad urbana. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez.
- Chávez, G., & Genet, M. (2016). La sociedad del espectáculo es una sociedad de riesgo: Entre Ulrich Beck y Guy Debord. *Frontera Norte*, 28(56), 165-171. <https://www.redalyc.org/pdf/136/13646705007.pdf>
- Cipriano, P., Freire, E., & Medina, F. (2023). The cultural revalorisation of the ceramics of Talavera: From folk culture to haute cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32, 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100683>
- Cruz, L., Jasso, X., Albarrán, B., & García, A. (2023). El turismo rural como estrategia de revalorización de la crianza y conservación del guajolote nativo. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 21(3), 549-595. ISSN 1695-7121.
- Díaz, S. (2018). Cocina, gastronomía y modernidad: Hacia una definición de lo gastronómico. *Enfoques*, 6(14). <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/13334/14444>
- Escalante, P. (2011). Los otomíes en el México prehispánico. *Historia General Ilustrada del Estado de México* (Vol. 2). Secretaría de Educación del Gobierno del Estado de México.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: Una relación singular. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193-213. <https://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>

- Geertz, C. (2003). Descripción densa: Hacia una teoría interpretativa de la cultura. En *La interpretación de las culturas*. Gedisha. [http://www.iunma.edu.ar/doc/MB/lic_ts_mat_bibliografico/ANTROPOLOG%C3%8DA%20PLAN%20UNSAM/t1.%20Geertz,%20la%20interpretacion%20\(1\).pdf](http://www.iunma.edu.ar/doc/MB/lic_ts_mat_bibliografico/ANTROPOLOG%C3%8DA%20PLAN%20UNSAM/t1.%20Geertz,%20la%20interpretacion%20(1).pdf)
- García, A. (2019). Adorno, Horkheimer y la «industria cultural»: La construcción de una crítica de la superestructura. *Revista de Sociología*,
- García, N. (1999). Los usos sociales del patrimonio cultural. *Patrimonio etnológico: Nuevas perspectivas de estudio*.
- Giménez, G. (2013). Conferencia magistral: Cultura y patrimonio como fuente de identidad. Radio y Televisión Universidad Autónoma de San Luis Potosí. https://www.youtube.com/watch?v=xqj8UK_bnvU&t=3403s&ab_channel=RadioyTelevisi%C3%B3nUASLP
- Gobierno de México. (2020). Data México. Oztolotepec, Municipio. Censo de Población y Vivienda 2020. Cuestionario básico. <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/otzolotepec>
- Gobierno de México. (2022). Historia. Oztolotepec es orgullo. <https://otzolotepec.gob.mx/tu-municipio/historia>
- Gobierno del Estado de México. (2022). Municipio Mexiquense. Oztolotepec. Experiencia Edo. Mex. https://experiencia.edomex.gob.mx/mapa_pagina_frontal/mostrarDetalle/1243
- Gobierno de Oztolotepec. (s.f.). Gastronomía. <https://www.otzolotepec.gob.mx/resena-historica>
- Gobierno de Oztolotepec. (s.f.). Reseña histórica de Oztolotepec. <https://www.otzolotepec.gob.mx/resena-historica>
- Grass, R., Cervantes, F., Cárdenas, A., & Reyes, J. (2013). Estrategias para el rescate y valorización del queso tenate de Tlaxco: Un análisis desde el enfoque de sistemas agroalimentarios localizados. *Revista Culturales*, 1(2), 9-54. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=69429400001>
- Hurtado, F. (2020). Oztolotepec. Libro guía de turismo. Serie de cronistas del renacimiento mexicano. <http://sistemas.sectur.gob.mx/dgots/---14-guias-turismo/otzolotepec-estado-de-mexico.pdf>
- Marcuse, H. (1984). *El hombre unidimensional*. Orbis.
- Mejía, J. (2018). Reflexiones en torno a los procesos de patrimonialización del patrimonio cultural inmaterial. *PatryTer*, 1(2). <https://www.redalyc.org/journal/6040/604065777008/html/>
- Molano, M. (2009). Apariencia estética y reconciliación: Arte y política en Adorno. *Open Edition Journals*. <https://journals.openedition.org/revestudsoc/15041>
- Moreno, A. (2018). Unidimensionalidad marcusiana, implicaciones y alternativas desde la dimensión estética. *La Colmena: Revista de la Universidad Autónoma del Estado de México*, 100, 61-70. <https://www.redalyc.org/journal/4463/446358278006/html/>
- Pastor, A., & Díaz, M. (2022). Evolución de los valores del patrimonio cultural. *Revista de Estudios Sociales*, 80(02). <https://doi.org/10.7440/res80.2022.01>

- Pérez, M., Jiménez, D., Durán, A., & De la Cruz, N. (2024). Pueblos con sabor y el patrimonio gastronómico del estado de Hidalgo, México. *Turismo en Espacio Rural*, 213-220. ISBN: 978-987-96282-4-9.
- Plummer, N., Wilson, M., Yaneva-Toraman, I., McKenzie, C., Mitchell, S., Northover, P., Crowley, K., Edwards, T., & Richards, A. (2022). Recipes for resilience: Engaging Caribbean youth in climate action and food heritage through stories and song. *Sustainability*, 14(8), 8717. <https://doi.org/10.3390/su14148717>
- Pramezwary, A., Pakasi, D., Indra, F., Putranto, A., & Teguh, F. (2024). Bajamba traditional dining culture of Nagari Jawi-Jawi West Sumatera as a potential sustainable gastronomy tourism attraction (pp. 458-468). DOI: 10.1007/978-3-031-54009-7_42
- Prats, L. (2005). Concepto y gestión del patrimonio local. *Cuadernos de Antropología Social*, 21. <https://www.redalyc.org/pdf/1809/180913910002.pdf>
- Rey, A. (2004). Adorno y la crítica de la cultura de masas. *Cuadernos de Información y Comunicación*, 9. <https://www.redalyc.org/pdf/935/93500903.pdf>
- Ríos, M. (2017). March Bloch (1886-1944). La preocupación por el método histórico. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas. https://historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/historia_mtodo/691_04_06_Marc_Bloch.pdf
- Thomé, H., & De Jesús, D. (2017). Traditional Mexican cuisine and tourism: New meanings of heritage cuisine and its sociocultural implications. Exchange value of "Mexican Gastronomy". https://www.researchgate.net/publication/313987226_Traditional_Mexican_Cuisine_and_Tourism_New_Meanings_of_Heritage_Cuisine_and_Its_Sociocultural_Implications
- Van Dijk, T. (2002). El análisis crítico del discurso y el pensamiento social. *Athenea Digital: Revista de Pensamiento e Investigación Social*, 1. <https://www.redalyc.org/pdf/537/53700102.pdf>
- Villaseñor, I. (2011). El valor intrínseco del patrimonio cultural: ¿Una noción aún vigente? *Intervención: Revista Internacional de Conservación, Restauración y Museología*. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=355632770003>