


Incursión de la gastronomía tradicional mexicana en la esfera pública a partir del reconocimiento de la UNESCO

Traditional Mexican Gastronomy Incursion into the Public Sphere After UNESCO Recognition

 <https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i1.984>

ARLEN SÁNCHEZ VALDÉS*

Universidad Autónoma del Estado de México, México

CARLOS HUGO MILLÁN GARCÍA**

Universidad Autónoma del Estado de México, México

GLORIA GEORGINA ICAZA CASTRO***

Universidad Autónoma del Estado de México, México

*asanchezv@uaemex.mx

 <https://orcid.org/0000-0001-5241-4123>

**chmillang@uaemex.mx

 <https://orcid.org/0000-0001-5194-5731>

***ggicazac@uaemex.mx

 <https://orcid.org/0000-0001-9064-2872>

Artículo de investigación

Recepción: 29 de julio de 2023

Aceptación: 5 de marzo de 2024

Cómo citar este artículo:

Sánchez, A., Millán, C. y Icaza, G. (2024). Incursión de la gastronomía tradicional mexicana en la esfera pública a partir del reconocimiento de la Unesco. *Sosquua*, 6(1). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i1.984>

Resumen:

En el año 2010 la gastronomía mexicana formó parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Esto marcó un parteaguas en su estudio, promoción e investigación, reconociéndose no solo el valor cultural sino también su importancia económica y social. Así, el entender cómo la gastronomía se transformó en un problema de interés público es parte del objetivo de este artículo. Para esto se llevó a cabo una revisión histórica de entrevistas disponibles en YouTube, documentos oficiales y artículos, principalmente en revistas indizadas, con el objetivo de entender la evolución del reconocimiento público de la gastronomía mexicana, los actores involucrados y los principales retos en el corto y mediano plazo. Así, este estudio logra identificar la existencia de importantes avances en materia pública que incidirán en la conservación de la gastronomía tradicional mexicana, pero aún hay muchos retos por lo que, su relevancia en la esfera pública se inserta como factor clave para su supervivencia.

Palabras clave: gastronomía mexicana; interés público; patrimonio cultural; actores; reconocimiento.

Abstract:

In 2010, Mexican gastronomy was part of the Representative List of Intangible Cultural Heritage of the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). This marked a watershed in its study, promotion and research, recognizing not only its cultural value but also its economic and social importance. Thus, understanding how gastronomy became a problem of public interest is part of the objective of this article. For this, it conducted a historical review of interviews available on YouTube, official documents and articles, in indexed magazines, with the objective of understanding the evolution of Mexican gastronomy public recognition, the actors involved and the main challenges in the short term and medium term. Thus, this study manages to identify the existence of important advances in public matters that will influence the conservation of traditional Mexican gastronomy, but there are still many challenges, which is why its relevance in the public sphere is inserted as a key factor for its survival.

Keywords: Mexican food; public interest; cultural heritage; actors; recognition.

Introducción

La gastronomía mexicana cuenta con una importante historia que data de la época prehispánica. Aunque los españoles impusieron sus leyes, arquitectura y religión, la cultura culinaria azteca se reinventó a partir de los ingredientes y técnicas que trajeron del viejo mundo (Escofet, 2013). Uno de los ejemplos más conocidos resultado de esta fusión es el mole poblano o el chile relleno. Este último fue prohibido por el bando municipal en el siglo XIX, al considerarse un emblema del mestizaje de los tres siglos de virreinato (Strausfeld y Hueck, 2022), reflejando los vínculos que siempre han existido entre la gastronomía y el orden público.

La comida mestiza llegó a los recetarios en 1780 gracias a la intervención de Sor Juana Inés de la Cruz (Strausfeld y Hueck, 2022). Sirvió como base para la documentación de otros platillos y marcó la pauta para entender la cocina mexicana con otro significado que incluía los usos y prácticas que hasta hoy en día inciden en la identidad nacional. De nuevo, lo anterior refleja la importancia pública de la cocina más allá de la alimentación.

Ya en la historia moderna un importante parteaguas se da en el año 2010 cuando la cocina tradicional mexicana se integra a la "Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO" (CCGM, s.f.). Sin duda, este reconocimiento propició aún más el interés por grupos de investigadores, observatorios, gastrónomos, políticos y ciudadanos por conocer el origen e historia de los alimentos que se consumen; así como explorar nuevos ingredientes, preparaciones y recetas; además de su valorización desde el aspecto cultural, natural y nutritivo (Venegas, 2017). De igual manera, impactó la oferta gastronómica que busca resaltar los sabores mexicanos, lo auténtico de la gastronomía y el valor de los productos regionales; pero también ha impulsado la participación de nuevos actores que se habían mantenido ajenos a la esfera gastronómica, en particular los representantes de los gobiernos de los Estados, legisladores y algunos participantes de organizaciones no gubernamentales que han promovido políticas públicas para su fomento y promoción.

El reconocer el valor cultural de la cocina ha permeado al ámbito académico con estudios que analizan su importancia económica y social al ser un importante generador de empleos y medio de desarrollo regional. Su cadena de valor incluye las actividades primarias (la agricultura, ganadería y pesca), pasando por la transformación hasta los prestadores de servicios de alimentos (los mercados, las tiendas y los restaurantes) (Castillo et al., 2018); asimismo, la relación del hombre y la gastronomía incorporando aspectos que van desde la parte biológica, cultural, psicológica hasta la social (Giordano, 2017). Por tanto, la gastronomía no solo impacta en la salud de las personas, sino que el complejo sistema de producción está vinculado con la agricultura en temas de sustentabilidad como uso de agua, del suelo, justicia social, entre otros (Cavicchi y Ciampi, 2016).

El reconocimiento de todas las actividades vinculadas con la gastronomía obligó su incorporación a la esfera pública a través de la formulación de políticas públicas, que no son más que el diseño de una acción colectiva intencional entendida como una declaración de intenciones (Aguilar y Lima, 2009). En particular, las políticas públicas en relación con la gastronomía se enlazan con las políticas agrícolas tales como precio, seguridad alimentaria, mercado; cadena de suministro; problemas ambientales; micro y pequeñas empresas gastronómicas, entre otros.

El entender cómo la gastronomía se transformó en un problema de interés público es parte del objetivo de este artículo. Por consiguiente, se llevó a cabo una revisión histórica de entrevistas disponibles en YouTube, documentos oficiales y artículos, principalmente en revistas indizadas, con el objetivo de entender la evolución del reconocimiento de la gastronomía mexicana. A partir de esto se pudo determinar cuándo la gastronomía tradicional mexicana se incorpora a la esfera pública, quiénes son los principales actores, cómo a través de los años ha cobrado mayor importancia y cuáles son los principales problemas a los que se enfrenta.

Este documento se divide en cuatro apartados, en el primero se analiza la evolución de la gastronomía tradicional mexicana en la esfera pública, identificando las principales iniciativas y leyes de los últimos años; posteriormente se identifican los actores clave y se trata de determinar quiénes han tenido mayor influencia. Luego se analizan las principales problemáticas de la gastronomía mexicana y la importancia de las políticas vigentes para finalmente incluir un apartado de conclusiones. Este estudio logra identificar que existen importantes avances, pero aún hay muchos retos para la conservación de la gastronomía tradicional mexicana donde el interés público se inserta como pieza clave.

La evolución de la gastronomía tradicional mexicana en la esfera pública

En el 2006 se creó el Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en América Latina (Crespial), el cual contó con el apoyo de la UNESCO y buscaba fomentar la cooperación entre 16 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, El Salvador, Ecuador, Guatemala, México, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela). Su objetivo consistía en contribuir a la promoción de la diversidad cultural, el desarrollo sostenible, la gobernanza cultural y su salvaguarda, representando una de las primeras iniciativas de cooperación internacional que incluía a la gastronomía como parte del patrimonio cultural inmaterial (Arroyo, 2012).

A la par a nivel nacional, dos años antes (2004) el gobierno federal a través del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Conaculta) realizó el

primer intento para que la UNESCO declarara a la cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad. El expediente se tituló “Pueblo de maíz: la cocina ancestral de México” pero fue rechazado al no incluir un estudio de caso (Iturriaga, 2011). Posteriormente, el Gobierno mexicano a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), la Comisión Mexicana de Cooperación con la Unesco (Conalmex) y la Secretaría de Relaciones Exteriores, presentó un nuevo expediente cuya elaboración estuvo a cargo del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. Así, el 16 de noviembre de 2010 la cocina tradicional mexicana entró a formar parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco.

En respuesta a este reconocimiento, en el sexenio pasado (2012-2018) el mismo gobierno federal catalogó al patrimonio culinario como uno de los ocho sectores prioritarios para el diseño de políticas públicas lo cual derivó en la Política de Fomento de la Gastronomía Nacional (Gobierno de México, 2016). En el año 2016 esta iniciativa se tradujo en la Ley de Fomento a la Gastronomía Mexicana; en esencia, buscaba desarrollar lo que puede denominarse la cadena de valor de la cocina tradicional (García, 2021).

Entre las líneas estratégicas de acción se creó la marca gastronómica “ven a comer”, que buscó promover las recetas tradicionales, fomentar el turismo y fortalecer la cadena productiva de las cocinas tradicionales. En ese contexto se denominó al fidecomiso público ProMéxico como el responsable de la promoción y desarrollo de la marca, el asesorar y apoyar a productores y comercializadores mexicanos; promover la participación de productores, restauranteros, chefs, colectivos de cocineras tradicionales y comercializadores mexicanos en eventos internacionales; formular un programa de impulso a embajadores de la auténtica cocina mexicana, entre otros según el *Acuerdo para instrumentar la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional* (2015). Lo anterior marca un parteaguas en las acciones gubernamentales encaminadas al reconocimiento y formalización del quehacer gastronómico.

Con el cambio de gobierno, la Ley de Fomento a la Gastronomía Tradicional Mexicana quedó en pausa. Una de las primeras acciones fue un decreto donde la Federación autorizaba la desaparición oficial de ProMéxico (de la Rosa, 2019), lo cual dejó en incertidumbre la operacionalización de la marca en lo particular y la política de fomento en lo general. Es hasta el año 2020, y debido a la pandemia, cuando la gastronomía fue severamente impactada: de nuevo se empezaron a buscar iniciativas para la protección del sector, por lo que la respuesta inmediata fue retomar la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana (iniciativa de diputados del Partido Revolucionario Institucional). Sin embargo, era necesario alinear los contenidos a la Ley General de Cultura y Derechos Culturales, por lo que en el 2021 se aprobó la Ley Federal de Fomento a la Cocina Mexicana (la cual reemplaza la Ley de Fomento de la Gastronomía Tradicional Mexicana), de nuevo, con el objetivo de promover el desarrollo económico regional, fomentar el turismo y fortalecer los valores culturales.

En resumen, la nueva ley al igual que la anterior incluía a las grandes industrias, pero también con los estauquillos, fondas y zaguanes que abren sus puertas para el sustento de sus familias a través de la gastronomía (Saldaña, 2021). También incorpora a las cocineras tradicionales y abre la oportunidad de certificar los saberes para aquellas que no pudieron tener una carrera universitaria, reconociéndose como la primera estrategia formal desde la esfera pública para el fortalecimiento de la gastronomía tradicional mexicana.

Principales actores

Muchos países han tratado de vincular la promoción turística con su gastronomía. Cada uno ha respondido con particularidades locales y posibilidades diversas, propiciando la aparición pública de una serie de actores que dan soporte a la causa. La marca Perú ha nombrado embajadores oficiales a reconocidos cocineros como Gastón Acurio, Javier Wong, Christian Bravo y Rafael Osterling (Henríquez, 2016). De igual forma, en 2015 los hermanos Joan, Joseph y Jordi Roca, reconocidos chefs, fueron nombrados embajadores de la marca España, lo cual solo potencializó la revolución gastronómica que años antes había iniciado Ferran Adrià. En el caso de México, en el 2005 la chef Patricia Quintana fue nombrada como una de las principales embajadoras de la marca México, pero sin duda, hoy en día es el Chef Enrique Olvera quien ha ocupado este puesto. Esto ha sido una forma parcial de reconocer la importancia de la gastronomía, pero sobre todo verla como un recurso que se puede transformar en un atractivo turístico y reflejar estilos de vida (Oliveira, 2011), a través del trabajo e imagen de sus portavoces.

A pesar de la popularidad de las figuras encargadas de la promoción turística y gastronómica, en el caso de México existe otro actor clave: las cocineras tradicionales. Como mencionan Salas et al. (2020), no solo representan a la cultura, sabores y saberes de sus comunidades; también jugaron un papel protagónico en la Ley Federal de Fomento a la Cocina Tradicional Mexicana sustentando la gastronomía mexicana, por sus conocimientos y su vida dedicada a la nixtamalización y el humo, transformando los productos de la tierra (García, 2020). Sin duda, hoy son las promotoras de los saberes culturales y de las prácticas alimentarias con participaciones recurrentes en ferias, encuentros, muestras, festivales gastronómicos, entre otros (Salas et al., 2020). En este medio, las máximas representantes son: Pilar Cabrera, Abigail Mendoza, Celia Froilán, Juana Amaya (todas de Oaxaca), Benedicta Alejo (Michoacán) y Nicolasa Hernández (Tlaxcala) (Hernández y Del Castillo, 2018).

Debido a que desde el origen la política pública de fomento a la gastronomía nacional consideró la comercialización, capacitación laboral y financiamiento productivo, industria gastronómica aglutinada en la Cámara

Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) se constituye como otro actor relevante. Empero, hasta el día de hoy el papel de esta solo ha estado al margen de la figura de chefs icónicos dueños de restaurantes que han buscado apoyos para el sector, por lo que lejos ha quedado el objetivo de apoyar a los pequeños empresarios para aumentar la capacidad de sus unidades en todo el país.

Un cuarto actor sin duda han sido los Gobiernos del expresidente Enrique Peña Nieto y del presidente Andrés Manuel López Obrador. El primero en conjunto con el poder legislativo promulgó la Política de Fomento de la Gastronomía Nacional (2015) la cual en el año 2016 se tradujo en la Ley de Fomento a la Gastronomía Mexicana y en 2021, ya con un nuevo gobierno, estas iniciativas se transformaron en la Ley Federal de Fomento a la Cocina Tradicional Mexicana. Estos hechos son de gran trascendencia: por primera vez el Estado y Gobierno reconocen que la gastronomía tiene que ver con el campo, el agua, la ganadería, tradiciones, técnicas, demandadas del mercado, canales de distribución y composición de la oferta restaurantera, una compleja cadena de valor. Adicional, al gobierno mexicano le tocó diseñar políticas de fomento empresarial principalmente en micro, pequeñas y medianas empresas (Mipymes) gastronómicas, apoyo para la producción de alimentos y la creación de condiciones para que las cocineras tradicionales y comunitarias convirtieran su actividad en un medio de empleo.

A la par de estos esfuerzos se apostó por la profesionalización de los gestores culturales, los cuales se insertaron en las políticas relacionadas con el patrimonio cultural inmaterial, incluyendo la gastronomía. En este tenor, el Conaculta fortaleció el Sistema Nacional de Capacitación y Profesionalización para Promotores y Gestores Culturales, reconociendo que la promoción cultural se proyectaba como una práctica significativa en el diseño e instrumentación de políticas culturales (Mota y Platas, 2019).

Otro actor protagónico en la gastronomía mexicana ha sido el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, una organización civil que fue la que preparó, integró y presentó en un segundo intento el expediente: "La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán" a fin de inscribir a la cocina tradicional mexicana en la lista representativa del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad ante la UNESCO (García y Jasso, 2020). Hasta hoy en día, entre las principales funciones de su presidenta, vicepresidentas, coordinadores, representantes y delegados, es el transmitir conocimiento, organizar eventos, seminarios y otras actividades didácticas, alentar la creación de certificaciones, propiciar el acceso a la información y en general proteger el patrimonio cultural (CCGM, 2022).

Existen otras asociaciones civiles y grupos organizados que, aunque no han tenido un papel protagónico en esta iniciativa, sí son fundamentales en la conservación del patrimonio gastronómico: Las Mujeres del Maíz, un

grupo de mujeres rurales lideradas por Maru Toledo, que buscan la conservación de recetas y sabores auténticos de Jalisco (Luna, 2020); Fundación Tortilla de Maíz Mexicana, asociación civil sin fines de lucro que salvaguarda y promueve el maíz y la tortilla, una de sus principales iniciativas es la recolección y conservación de semillas de maíces nativos para evitar su extinción (Zepeda, 2018); el colectivo Mujeres del Fuego, red de cocineras tradicionales, coordinadas por Gladys Espinoza, las cuales buscan conservar la cocina tradicional de Colima a través de los saberes culinarios de la milpa (Delgado, 2021), solo por mencionar algunos.

Así, los chefs más mediáticos de este país, las cocineras tradicionales, los delegados del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, los gestores culturales y los funcionarios públicos, se posicionaron como los expertos en los temas culinarios para delinear y ejecutar la política pública (García, 2021). Finalmente, es importante recalcar que la Política de Fomento de la Gastronomía Tradicional y posterior ley, sí logró articular a todos estos actores con el objetivo común de promover y conservar la gastronomía mexicana.

Principales problemáticas que enfrenta la gastronomía mexicana y la importancia de las políticas vigentes

A pesar de todos los esfuerzos y actores encargados de la conservación del patrimonio gastronómico, los retos son amplios. El primero de ellos tiene que ver con el campo, principal fuente de materia prima para la gastronomía mexicana. No solo es multidimensional, sino que involucra temas productivos y sociales, en general, el espacio rural enfrenta el reto del adecuado consumo de alimentos y la conservación de conocimientos ancestrales (Ramírez y Tena, 2016).

El maíz criollo es sin duda base de la gastronomía mexicana. En el centro del país este se produce en la milpa, sistema de cultivo ancestral en riesgo debido al crecimiento de la mancha urbana y la contaminación ambiental, lo cual pone en peligro la conservación de este producto emblemático (Sánchez et al., 2020). En estados como Michoacán también el éxito económico del aguacate ha cambiado la vocación agrícola y cada día existen menores tierras dedicadas a este producto.

A su vez, existe la controversia legal entre México y Estados Unidos en el marco del T-Mec. En su marco normativo, México no permite el cultivo de maíces transgénicos ni su importación para consumo humano, siendo que el decreto presidencial del día 31 de diciembre 2020 ratificaba dicha disposición haciendo que los productores de maíz de Estados Unidos que exportan a México presentaran su inconformidad ante la oficina de comercio de La Casa Blanca, ante el temor que no se pueda exportar ni para uso pecuario, como tradicionalmente se viene haciendo (Caades, 2022). El 13

de febrero de 2023 se presentó un nuevo decreto donde se permite la importación de grano transgénico para uso animal e industria de alimentación humana, excluyendo su uso para masa y tortillas, buscando proteger la calidad de un alimento fundamental en la dieta del mexicano. Sin embargo, las tensiones siguen y una apertura indiscriminada del mercado a maíces transgénicos solo acabaría con los maíces criollos que son base de la cocina tradicional mexicana.

Ahora bien, los utensilios necesarios para la elaboración de diversos platillos es otro tema que puede impactar en el mediano plazo. Existen casos donde su uso se contrapone a las disposiciones de salud, tal es el caso del molcajete (mortero de piedra donde se machacan los ingredientes). La piedra porosa o volcánica con que está hecho otorga sabor mineral a las salsas, pero la piedra como utensilio de cocina causa controversia en relación con la higiene por su porosidad y poder albergar microorganismos patógenos como menciona Larousse Cocina (2018). Por tanto, es necesario encontrar formas de preservar su uso, pero cumplir con las disposiciones sanitarias. También existen otros utensilios que cada día se elaboran menos como el molinillo prehispánico para chocolate, al menos en su versión artesanal, responsable de la espuma del chocolate, en particular el que se elabora en el Estado de México en torno de violín (VisitMexico, 2015), por mencionar algunos ejemplos.

Existe otro tema de relevancia al cual recientemente se le ha puesto mucha atención: el vínculo del turismo y la gastronomía. En particular la certificación y promoción de las cocineras tradicionales, actividad liderada por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana que no está libre de controversia, ¿por qué alguien debe certificar el trabajo de las cocineras tradicionales? sin olvidar que para ser reconocidas necesitan cubrir una serie de aspectos incluyendo la vestimenta, lo cual parece solo estar promoviendo su folklorización con la finalidad de satisfacer a los visitantes. De ahí que sea fundamental lograr un equilibrio entre los intereses de promoción turística y la conservación de patrimonio gastronómico.

Finalmente, la falta de recursos para la promoción, investigación y conservación de la gastronomía tradicional mexicana es otro tema que cobra importante atención. La Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, establecía que ProMéxico sería el fideicomiso encargado de la gestión de la relación entre la marca "ven a comer" y los principales actores vinculados con ella, pero su desaparición, al igual que el de todos los fideicomisos, limita el acceso de recursos para estos fines.

Conclusiones

Debido a las condiciones climáticas (que propicia una agricultura diversa) e historia de México, la gastronomía tiene un valor fundamental en la economía nacional involucrando varios sectores como, pesca, agricultura, mercados,

etc., generando miles de puestos de trabajo y promoviendo emprendimientos que propician el desarrollo. También en algunos estados como Oaxaca, la gastronomía se ha vuelto un importante insumo turístico. Pero, es en realidad el reconocimiento por parte de la UNESCO como patrimonio inmaterial de la humanidad, el parteaguas en las políticas públicas y formulación de leyes, no solo porque por primera vez se reconoce a la gastronomía y su valor cultural, económico, social; además, se logra trascender al cambio sexenal, cuando tradicionalmente era difícil pensar que nuevos gobiernos adoptaran programas prioritarios de sus antecesores, sobre todo cuando no pertenecen a la misma fuerza política.

Sin embargo, el reto no es sencillo. No existen suficientes recursos económicos para la operación de la ley y la extinción del fideicomiso de ProMéxico ha limitado aún más el acceso a recursos. También la globalización y los tratados comerciales vigentes amenazan el patrimonio gastronómico y la penetración de comida chatarra es una realidad en las zonas urbanas. Por tanto, si no se protege el patrimonio gastronómico esto podría empeorar en los próximos años.

Adicionalmente, es importante recalcar la necesidad de mayor participación ciudadana organizada para incidir en la opinión pública en relación con la gastronomía, pero también como actores activos en la formulación de políticas públicas y como de soporte en la implementación de leyes vinculadas al sector. En este sentido, el papel protagónico lo ha tenido el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana al cual se le debe en gran medida el reconocimiento de la UNESCO, mientras que las demás organizaciones han quedado insertas en el ámbito local. Entre las iniciativas que destacan está la de Fundación Tortilla de Maíz Mexicana la cual ha puesto en la conversación la importancia del maíz criollo mexicano y su vínculo con uno de los productos más importantes del país: la tortilla, pero esto no ha sido suficiente.

En particular, en México existe una vinculación muy estrecha entre la gastronomía y el territorio. En cada región del país, en particular del centro y sur, se cuenta con platillos típicos, tradiciones únicas y rituales específicos vinculados con la gastronomía, donde la historia y la cultura convergen y se materializan en expresiones culinarias. Entonces, se requieren acciones específicas, donde los miembros de cada comunidad tomen un papel protagónico y sean el medio de representación de la diversidad gastronómica del país.

Este trabajo delinea nuevas líneas de investigación, desde el punto de vista del análisis de la ley, como identificar si fue trascendental el cambio de gastronomía a cocina o simplemente fue una forma de alinearla a la estrategia de comunicación del nuevo gobierno. También el estudio de la conservación de los utensilios vinculados con la cocina; las actividades que deberían estar desempeñando las cocineras tradicionales; el impacto de los

tratados de libre comercio en los productos agrícolas endémicos; los efectos de la contaminación ambiental y el crecimiento de la mancha urbana en zonas destinadas a la producción de insumos tradicionales; la conservación y rescate de productos agrícolas endémicos; el papel de la sociedad civil organizada, entre otros. Finalmente, lo anterior refleja lo diverso y complejo que es el estudio de la gastronomía tradicional mexicana en países como México donde es un campo de estudio incipiente.

Referencias

- Acuerdo para instrumentar la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional. 2 de septiembre de 2015. https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5405996&fecha=02/09/2015#gsc.tab=0
- Aguilar, A. y Lima, F. (2009, septiembre). ¿Qué son y para qué sirven las políticas públicas? *Contribuciones a las Ciencias Sociales*. <https://www.eumed.net/rev/cccss/05/aalf.htm>
- Arroyo, D. (2012). Identificación y registro del Patrimonio Cultural Inmaterial en América Latina: la experiencia del CRESPIAL. *Cuadernos de Documentación Multimedia*, 23, 60-65. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4131841>
- Caades Agropecuario. (2022, diciembre 3). *Controversia México - USA, sobre maíces transgénicos*. *Debate*. <https://www.debate.com.mx/opinion/Marte-Vega-Roman-CAADES-Controversia-Mexico--USA-sobre-maices-transgenicos-20221203-0265.html>
- Castillo, E., Santoyo, V., Muñoz, M. y Rodríguez, B. (2018). Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágicos de México. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 5(15), 22-38. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469565683002>
- Cavicchi, A. y Ciampi, S. (2016). *Food and Gastronomy as Elements of Regional Innovation Strategies*. Publications Office of the European Union.
- CCGM. (s.f.). *Quienes somos*. <https://www.ccgmx.mx/ccgm/es/quienes-somos/>
- CCGM. (2022, abril). *Expediente la cocina tradicional mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente*. El Paradigma de Michoacán. <https://www.ccgmx.mx/ccgm/es/expediente-la-cocina-tradicional-mexicana/>
- De la Rosa, E. (2019, mayo 3). ¡Adiós, ProMéxico! Gobierno de AMLO lo desaparece oficialmente. Milenio. <https://www.milenio.com/negocios/promexico-gobierno-de-amlo-lo-desaparece-oficialmente>
- Delgado, M. (2021, diciembre 24). "Mujeres de Fuego" conservan la cocina tradicional de Colima. Fundación Tortilla. https://fundaciontortilla.org/Cocina/mujeres_del_fuego_cocina_tradicional_de_colima

- Escofet, R. (2013). Importancia de la gastronomía prehispánica en el México actual. *Culinaria, Revista Virtual Especializada en Gastronomía*, (6), 23-36. http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/importancia%20ok.pdf
- García, B. (2021). La ley federal de fomento a la gastronomía mexicana y los actores del poder culinario. *Vivência: Revista de Antropología*, 1(57). <https://doi.org/10.21680/2238-6009.2021v1n57ID27400>
- García, B. y Jasso, I. (2020). Una revisión a la construcción de la cocina mexicana y la emergencia de las cocinas indígenas: El caso de la cocina tradicional de Michoacán. *Sosquua*, 2(2), 39-58. <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/sosquua/article/view/146/122>
- García, P. (2020, marzo 3). *Cocineras tradicionales: en las mujeres vive la gastronomía mexicana*. Animal Gourmet. <https://www.animalgourmet.com/2020/03/03/compendio-cocineras-tradicionales/>
- Giordano, (2017). Factor Determining Neophobia and Neophilia with Regard to New Technologies. Applied to the Food Sector: A Systematic Review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 11.
- Hernández, F. y del Castillo, R. (2018). *Cocineras tradicionales que son orgullo nacional*. Gourmet de México. <https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/cocineras-tradicionales-que-son-orgullo-nacional/>
- Henríquez, O. (2016). *Imaginario del colectivo gastronómico. Marca Perú y explotación laboral* [Trabajo de grado, Universidad de Lima]. Repositorio Ulima. https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/3633/Henriquez_Zevallos_Olga.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Iturriaga, J. (2011). La cocina mexicana patrimonio cultural de la humanidad. *Archipiélago, Revista Cultural de Nuestra América*, 18(70). <https://www.revistas.unam.mx/index.php/archipielago/article/view/24357>
- Larousse Cocina (2018, noviembre 27). *Molcajete la piedra como utensilio de cocina*. <https://laroussecocina.mx/blog/molcajeteando-la-piedra-como-utensilio-de-cocina-3/>
- Luna, K. (2020, diciembre 8). *Las mujeres del maíz: al rescate de la cocina tradicional de Jalisco*. <https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/mujeres-del-maiz/>
- Mota, G. y Platas, L. (2019). Gestión y protección del patrimonio inmaterial. Una paradoja. *Patrimonio: Economía Cultural y Educación para la Paz*, 2(16), 430-453. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8475311>.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717583012>

- Ramírez, J. y Tena, E. (2016). El campo mexicano en la actualidad: la milpa desde la gastronomía sustentable. En *La quinta ola de la humanidad "La protección del medio ambiente" propuesta de proyectos ambientales*. Universidad Agraria del Ecuador. [https://www.semanticscholar.org/paper/EL-CAMPO-MEXICANO-EN-LAACTUALIDAD%3A-LA-MILPA-DESDE-Hernandez Luis/708ad7878a14070803a21c9c27cfaa18b605dc43](https://www.semanticscholar.org/paper/EL-CAMPO-MEXICANO-EN-LAACTUALIDAD%3A-LA-MILPA-DESDE-Hernandez%20Luis/708ad7878a14070803a21c9c27cfaa18b605dc43)
- Relaciones Exteriores. (2016, septiembre 7). (2016). "Ven a comer", la marca de #gastronomíaMX para el mundo. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/sre/articulos/ven-a-comer-la-marca-de-gastronomiamx-para-el-mundo?idiom=es>
- Strausfeld, M. y Hueck, S. (2022). *Un nuevo mundo de sabores. Las exuberantes cocinas de México, Perú y Brasil*. Libros del Tiempo 410.
- Salas, J., Medina, F. y Vázquez-Medina, J. (2020). Regional Cuisines and "Cocineras tradicionales" (Traditional Female Cooks) in the State of Coahuila (Mexico): Heritage, Social Discourses, Identities and Socioeconomic Development. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 3(3). <https://www.jthr.es/index.php/journal/article/view/196>
- Saldaña, L. (2021, abril 28). *Aprobación de Ley Federal de Fomento a la Cocina Mexicana, oportunidad para para estimular la economía local y recuperar empleos*. Cámara de Diputados. <https://comunicacionnoticias.diputados.gob.mx/comunicacion/index.php/notilegis/aprobacion-de-ley-federal-de-fomento-a-la-cocina-mexicana-oportunidad-para-para-estimular-la-economia-local-y-recuperar-empleos-lucero-salda-a#gsc.tab=0>
- Sánchez, A, Delgado-Cruz, A. y González, B. (2020). Patrimonio gastronómico y mujeres otomíes en el Estado de México, México: un problema de roles de género. *Ciencia y Sociedad*, 45(3), 85-96. <https://doi.org/10.22206/cys.2020.v45i3.pp85-96>
- Venegas, A. (2017). Las Políticas Públicas en el desarrollo del Patrimonio Gastronómico: el caso de la cadena de valor de la carne de cabrito en la Región de Coquimbo, Chile. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 4(12), 93-110. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469552915006>
- VisitMexico. (2015, agosto 15). *Impacto social de la política de fomento de la gastronomía nacional* [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=xmoYC3Cs_TQ&t=273s
- Zepeda, M. (2018). *La fundación mexicana que busca proteger e impulsar las buenas tortillas de maíz*. *Animal Gourmet*. <https://www.animalgourmet.com/2018/12/26/la-fundacion-mexicana-que-busca-proteger-e-impulsar-las-buenas-tortillas-de-maiz/>