

RESILIENCIA CULTURAL Y SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA: ESTRATEGIAS PARA SALVAGUARDAR EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CAMPECHE

CULTURAL RESILIENCE AND FOOD SUSTAINABILITY: STRATEGIES TO SAFEGUARD THE GASTRONOMIC HERITAGE OF CAMPECHE

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

Meneses López, Rafael Enrique¹

Instituto Campechano, Universidad Internacional Iberoamericana, UNINI

rafael.meneses@instcamp.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0002-6605-7443>

González Gómez, Lizette²

Universidad Internacional Iberoamericana, UNINI

lizette.gonzalez@unini.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0002-4000-647X>

Recibido el 21 de febrero de 2025. Aceptado el 30 de abril de 2025. Publicado el 30 de abril de 2025.

Reseña del Autor¹

Lic. en Gastronomía, con Maestría en Gestión de Empresas Turísticas, actualmente estudia el Doctorado en Gestión de Proyectos Turísticos. Director Nacional de Cultura Alimentaria del Gobierno Nacional de los Pueblos Indígenas de México. Vigente. Cargo honorífico.

Fue Director General de la Autoridad del Patrimonio Cultural del Estado de Campeche hasta el 2022. Cuenta con 16 años de experiencia laboral en el área educativa y de capacitación en el ramo turístico y restaurantero. Gestor de cultura y organizador de congresos y convenciones nacionales e internacionales. Miembro fundador del Consejo Técnico del EGEL-Gastro. Gestor del nombramiento de la Gastronomía Campechana Patrimonio del Estado. Autor del expediente histórico que sustentó dicho reconocimiento, publicado en forma de libro en el año 2016. Acreedor al reconocimiento especial por el Convenio Andrés Bello de Colombia, 2014. Autor y co-autor de diversos libros de historia de la gastronomía del estado de Campeche. Autor de artículos indexados y arbitrados. Doctorado Honoris Causa por la Federación Global de Liderazgo y Alta Inteligencia A.C.

Reseña del Autor²

Abogada mexicana, egresada de la Licenciatura en Derecho por la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT). Maestra en Derecho Corporativo, Maestra en Pedagogía, Especialista en Docencia y Doctora en Educación por la Universidad Mundo Maya (UMMA) campus Villahermosa y Campeche respectivamente. Actualmente, es jefa de capacitación y formación docente de la UMMA. Se ha

desempeñado como abogada litigante de la rama civil y familiar, proyectista de contratos civiles y notariales, autora y coautora de artículos, libros y capítulos de libros, Revisora editorial de las Revistas electrónicas “Opuntia Brava” de la Universidad de las Tunas, Cuba y “Rastros Rostros” de la Universidad Cooperativa de Bucaramanga, Colombia. Profesora investigadora de las áreas de Derecho, Educación e investigación en la UMMA campus Campeche, ponente y participante de congresos nacionales e internacionales de Pedagogía y Educación, miembro de Comisión Académica y directora de tesis doctorales de la Universidad Internacional Iberoamericana campus Campeche, México.

Resumen

Han pasado diez años de que el estado de Campeche declarara su sistema alimentario como Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), sin embargo, han quedado pendientes determinar las líneas de acción para la salvaguarda de dicha manifestación patrimonial, pues se carece de un plan de salvaguarda o de una política pública integral que abarque tanto su preservación como su potencialización como bien cultural y económico.

El presente artículo de investigación sigue un enfoque cualitativo, utilizando análisis documental, entrevistas a actores clave y grupos focales para examinar el estado actual del sistema alimentario campechano, su reconocimiento como bien cultural y el impacto en la economía local. También, se analizan experiencias exitosas en otros estados y países que han integrado sus sistemas gastronómicos en políticas públicas.

El enfoque propuesto se centra en fortalecer las dimensiones sociales y culturales del patrimonio gastronómico, promoviendo su salvaguarda, a través

de un enfoque integral que considera también el desarrollo económico y la sostenibilidad. Se adopta un método de investigación cualitativo no experimental para apreciar cómo el reconocimiento adecuado del sistema gastronómico puede impactar positivamente en la región, sirviendo de modelo para otras iniciativas y contribuyendo a los objetivos globales de desarrollo sostenible.

Los resultados esperados incluyen la creación de un marco jurídico estratégico que fortalezca la protección y promoción de dicho sistema alimentario, asegurando su sostenibilidad y su contribución al turismo y al desarrollo económico. Además, la propuesta busca involucrar a las comunidades locales en la toma de decisiones para garantizar que la salvaguarda adecuada del PCI.

Palabras clave: Patrimonio cultural inmaterial, sustentabilidad, sistema alimentario, gastronomía, diversidad cultural.

Abstract

Ten years have passed since the state of Campeche declared its gastronomic food system as Intangible Cultural Heritage, however, the lines of action for the safeguarding of said heritage manifestation have yet to be determined since there is no safeguarding plan or comprehensive public policy that covers both its preservation and its potentialization as a cultural and economic asset.

This research article follows a qualitative approach, using documentary analysis, interviews with key actors and focus groups to examine the current state of the Campeche food system, its recognition as a cultural asset and the impact on the local economy. Also, successful experiences in other states and countries that have integrated their gastronomic systems into public policies are analyzed.

The proposed approach focuses on strengthening the social and cultural dimensions of gastronomic heritage, promoting its safeguarding, through a comprehensive approach that also considers economic development and sustainability. A non-experimental qualitative research method is adopted to appreciate how proper recognition of the gastronomic system can positively impact the region, serving as a model for other initiatives and contributing to global sustainable development goals.

The expected results include the creation of a strategic legal framework that strengthens the protection and promotion of said food system, ensuring its sustainability and its contribution to tourism and economic development. Furthermore, the proposal seeks to involve local communities in decision-making to ensure that ICH is adequately safeguarded.

Keywords: intangible cultural heritage, sustainability , food system, gastronomy, cultural diversity.

Introducción

La cocina mexicana debido a su gran diversidad, contiene rasgos únicos que le han conferido el nombramiento de PCI de la Humanidad, otorgado por la UNESCO el pasado 16 de noviembre de 2010. Es gracias a las diferentes manifestaciones culturales, diseminadas a lo largo de todo el territorio mexicano, lo que permitió la creación de una gran variedad de cocinas regionales y locales, expresiones que forman parte de la alimentación cotidiana, festiva e incluso ritualista de nuestro país (Poder Legislativo Federal [PLF], 2021).

La patrimonialización es un proceso por el cual una comunidad identifica, reconoce y valora ciertos elementos de su cultura como parte integral de su identidad,

asegurando su protección y transmisión a través de normativas, instituciones y políticas. Este concepto ha sido abordado desde diversas disciplinas, tales como la antropología, historia y los estudios culturales, integrando perspectivas, acuerdo con Sánchez (2011), como una estrategia para salvaguardar prácticas y saberes tradicionales frente a los cambios sociales y económicos.

A tenor de lo que dice Hernández (2018) sobre los sistemas alimentarios gastronómicos, la patrimonialización no solo abarca la preservación de recetas y técnicas culinarias, sino también la protección de los conocimientos, las prácticas sociales y los significados culturales que las comunidades atribuyen a sus alimentos, lo que, como señala Alegría et al. (2018), “crea lugares de memoria, en los que ciertos elementos culturales son protegidos y transmitidos a las generaciones futuras” (p.21).

Cabe señalar que, uno de los primeros esfuerzos para lograr este mérito, se gestaron en Campeche en el año de 2008, lo cual consta en el acta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), denominada Declaratoria de Campeche, motivo que da origen al proyecto de nombrar también a la cocina campechana como PCI estatal. En la figura 1. Se ilustra quiénes conformaron la comisión para dicha declaratoria. El día 5 de noviembre de 2013, la LXI legislatura del Congreso del Estado de Campeche aprueba otorgar dicho nombramiento, publicándose en el diario oficial el día 21 de diciembre del mismo año. Es hasta el 2021 que, como parte de las acciones para la salvaguarda del Patrimonio Cultural (PC) del estado en todas sus manifestaciones, se crea la Autoridad del Patrimonio Cultural del Estado de Campeche (APCEC).

Este estudio presenta un enfoque multidimensional que vincula la salvaguarda del patrimonio cultural con el desarrollo económico, el turismo sostenible y la inclusión social (Salazar et al., 2020), al introducir un enfoque normativo innovador al proponer la creación de un marco legal específico para la protección del

patrimonio gastronómico campechano, alineado con los principios del desarrollo sostenible y la equidad social (Buitrago y Chivita, 2017).

Planteamiento del problema

La cocina campechana, rica en historia y biodiversidad, representa un testimonio único de la diversidad cultural de la región; sin embargo, actualmente carece de un marco legal y de políticas públicas adecuadas que aseguren su protección y promoción de manera integral (TELEMAR, 2018), ya que la gastronomía no solo satisface necesidades biológicas, sino que también actúa como un elemento crucial que define la identidad y memoria colectiva de las comunidades (Bortolotto, 2014). Es por ello que el sistema enfrenta múltiples amenazas como la globalización, la pérdida de biodiversidad, el cambio climático y la migración de las nuevas generaciones hacia modelos de consumo alejados de la tradición local (Bortolotto, 2017); esto se incrementará con la llegada de la derrama turística del proyecto del Tren Maya, al enfocar su atención más en el desarrollo económico que en la preservación cultural (Esquivel, 2004).

La falta de políticas públicas orientadas a la protección del sistema gastronómico limita la posibilidad de implementar medidas para documentar, preservar y revitalizar las prácticas tradicionales relacionadas con ella, por consiguiente, se dificulta la promoción de modelos sostenibles de producción y consumo, que son esenciales para garantizar tanto la conservación cultural como el bienestar de las comunidades locales. Por lo que se requiere una respuesta institucional que no solo valore la riqueza cultural de la gastronomía local, sino que también promueva su integración como una herramienta para el desarrollo económico y social sostenible. Zúñiga (2020) menciona que estas políticas deben estar basadas en un enfoque participativo e interdisciplinario, alineado con las recomendaciones internacionales y las necesidades locales. Solo mediante este tipo de iniciativas

será posible garantizar la continuidad de las tradiciones culinarias campechanas y su contribución al fortalecimiento de la identidad cultural y al desarrollo sostenible de la región.

Revisión bibliográfica

El marco legislativo internacional para la protección del PC está liderado por la Convención de la UNESCO; México ratificó esta convención en 2006 y ha avanzado en la creación de leyes para la protección del PCI, siendo la Ley de Fomento a la Gastronomía Mexicana (LFGM) (2015) uno de los marcos más importantes, aunque con un enfoque más comercial que cultural (Aguirre, 1999; Zúñiga et al., 2024), la misma presenta como objetivo principal, el fortalecimiento de la cadena de valor gastronómico, es decir, apoyar, vincular y capacitar a todos los que participan en esta actividad fundamental (García, 2021).

En Campeche, la Ley de Patrimonio Cultural del Estado (LPCE) establecida en el año de 2008, instituye fundamentos para la protección del patrimonio cultural, pero carece de un enfoque específico en la gastronomía como PCI. El Decreto de 2013, que declara la gastronomía campechana como patrimonio estatal, fue un avance significativo, pero su implementación ha sido limitada y ha carecido de los recursos necesarios para garantizar su eficacia (Fusté-Forné, 2016).

A medida que la gastronomía se convierte en un atractivo turístico, existe el riesgo de que las prácticas tradicionales sean comercializadas de manera excesiva, comprometiendo su autenticidad y significado cultural (García, 2021). Además, la falta de participación de las comunidades locales en el diseño e implementación de políticas puede llevar a una apropiación indebida de sus tradiciones, generando conflictos y pérdida de identidad cultural (Santos, 2020). Aunado a la falta de

coordinación entre las instituciones responsables de la gestión del patrimonio (Carreto et al., 2022) para la implementación efectiva de políticas de salvaguarda, lo que impacta en las acciones de preservación, resultando en esfuerzos fragmentados y a menudo ineficaces, esto deriva en una delimitación.

Otros ejemplos de aplicación de políticas públicas efectivas en el ámbito de la salvaguarda del PCI alimentario son el de la cocina peruana (Congreso del Gobierno de Perú [CGP], 2019), reconocida como patrimonio de la Nación en 2007, la cual ha demostrado cómo una política pública bien diseñada puede impulsar el desarrollo económico a través del turismo gastronómico (Jeambey, 2016). En Europa, Francia ha sido pionera en la protección de su patrimonio gastronómico mediante la denominación de origen controlado (AOC), que vincula la calidad de ciertos productos con su lugar de origen, protege recetas tradicionales, preserva técnicas de producción y fomenta la participación activa de los productores locales en el proceso de salvaguarda (Mejía-Rivas y Maldonado-Pérez, 2020).

De acuerdo con Aguirre et al. (2021), el tema de la patrimonialización ha evolucionado desde la década de 1980, para incluir tradiciones vivas como las artes del espectáculo, los rituales y la propia gastronomía (López, 2014); se reconoce la importancia de las tradiciones vivas para la identidad y cohesión social (Orgaz et al., 2017), sugiriendo que la cultura puede ser un motor de desarrollo económico, especialmente en el ámbito del turismo (Lara de Vicente y López, 2004).

El turismo cultural puede generar ingresos para las comunidades locales, siempre que se diseñen políticas que aseguren una distribución equitativa de los beneficios y que no comprometan la autenticidad de las tradiciones (Salazar et al., 2020). Esto implica la necesidad de equilibrar la promoción comercial y la preservación cultural, un desafío ampliamente discutido en la literatura sobre turismo cultural y patrimonialización (Becerra et al., 2023).

Metodología

Para llevar a cabo este estudio cualitativo, se ha optado por un diseño etnográfico. Este enfoque se centra en las prácticas culturales y sociales de las comunidades locales, los actores turísticos y las instituciones gubernamentales que participan en la producción, promoción y gestión del sistema gastronómico. La etnografía es un método adecuado para el análisis del PC, dado que permite la inmersión del investigador en el contexto cultural estudiado, facilitando la observación directa y la recolección de testimonios de los actores involucrados (Montes y Nieto, 2024).

El enfoque aplicado proporciona un marco para la descripción de las prácticas culinarias y las dinámicas sociales en torno a ellas, también permite entender cómo se construyen los significados en torno al sistema gastronómico, cómo se transmiten los conocimientos generacionales, cuáles son las tensiones y desafíos que enfrentan las comunidades en la preservación de su patrimonio culinario, conjuntamente permite observar cómo las políticas públicas impactan en las prácticas locales, en qué medida las participan en la toma de decisiones sobre la gestión de su patrimonio.

La recolección de datos se llevó a cabo a través de diversas técnicas cualitativas, incluyendo la observación participante, entrevistas semiestructuradas y grupos focales. Con lo que se facilitó una comprensión más profunda de las prácticas culinarias y su significado (Jociles, 2018); se obtuvieron testimonios directos de los actores involucrados, permitiendo explorar sus experiencias y perspectivas sobre la gastronomía campechana y su patrimonialización (Trindade, 2016), ofreciendo un espacio para la discusión colectiva, donde los participantes podrán compartir y contrastar sus opiniones sobre la gestión y salvaguarda de su patrimonio alimentario (Hamui y Varela, 2013).

Los participantes, miembros de las comunidades locales, chefs, productores de alimentos, representantes de instituciones gubernamentales y actores turísticos, tal cual se ilustra en la Figura 2. La selección de los mismos se realizó mediante un muestreo intencional, buscando incluir una diversidad de voces y experiencias (Otzen y Manterola, 2017).

Sobre el contexto, la investigación se sitúa en el estado de Campeche, México, una región rica en tradiciones culinarias moldeadas por la fusión de influencias prehispánicas y coloniales, que enfrenta desafíos significativos en términos de preservación y promoción (Reyes et al., 2017). Se abordan las cinco regiones culinarias que conformar el estado de Campeche (Meneses, 2022; Figura 3).

Para la recolección de datos, los cuales se analizaron utilizando un enfoque de análisis temático, que permitirá identificar patrones y temas recurrentes en las narrativas de los participantes (Hernández, 2018). Este enfoque facilitará la organización y categorización de la información, permitiendo una interpretación rica y contextualizada de los mismos. Además, se utilizaron herramientas como el software de Atlas.ti, para facilitar la sistematización y visualización de los hallazgos (Montes y Nieto , 2024; Figura 4).

Resultados

El análisis de los datos se llevó a cabo utilizando un enfoque de análisis temático, que permite identificar, analizar e informar sobre patrones dentro de los datos cualitativos. Este proceso siguió varias etapas:

1. Codificación inicial: análisis de las entrevistas, las notas de campo y los documentos, identificando fragmentos de texto relevantes para los objetivos del estudio para codificarse, utilizando términos que describan los temas emergentes.

2. Búsqueda de temas: a partir de las codificaciones iniciales, se buscaron patrones recurrentes en los datos que puedan agruparse en temas más amplios, relacionados con las características clave del estudio: autenticidad, participación comunitaria, impacto del turismo, etc.

3. Revisión de temas: se revisaron los temas, asegurando la coherencia y que hayan capturado los aspectos más importantes del fenómeno estudiado.

4. Definición y nombramiento de temas: de manera clara, para poder ser presentados de forma narrativa en los resultados de la investigación.

Resultados del Focus Group

Se identificaron patrones, temas recurrentes y diferencias en las percepciones entre los participantes. Estos resultados proporcionaron una base sólida para entender las necesidades locales en cuanto a la protección de la gastronomía tradicional y sirvieron para ajustar las propuestas legislativas.

1. Significado de la Gastronomía Tradicional: los participantes compartieron una visión común, la gastronomía tradicional de Campeche es un pilar fundamental de la identidad cultural de sus comunidades (Figura 5).

2. Transmisión y Preservación de Conocimientos: aunque la mayoría de las recetas se han transmitido de manera oral y práctica, muchos participantes expresaron preocupación por el desinterés de los jóvenes en aprender las técnicas tradicionales. Algunos cocineros tradicionales informaron que están haciendo esfuerzos para enseñar a sus hijos y nietos, consideraron que incluir la gastronomía tradicional en la educación formal podría ser una solución para mantener viva la cocina campechana.

3. Participación Comunitaria en la Protección del PCI: se coincidió en que la participación comunitaria es esencial para la preservación de las recetas y técnicas tradicionales. Se sugirió la creación de Consejos Consultivos

Comunitarios que incluyan cocineros, productores y representantes locales para garantizar que las decisiones sobre la protección del patrimonio gastronómico se tomen de manera inclusiva.

4. Valor Económico y Turismo Gastronómico: considerado por todos los participantes como una oportunidad valiosa para promover la cocina campechana y generar ingresos para las comunidades. Sin embargo, se expresaron preocupaciones sobre la comercialización excesiva de las recetas y la posible desnaturalización de los platillos tradicionales para adaptarlos al gusto del turista.

5. Protección Legal y Marcos Normativos: sobre la propuesta de protección legal para la gastronomía campechana, los participantes estuvieron de acuerdo en que es crucial contar con un marco normativo que proteja las recetas y los ingredientes tradicionales. Se discutió la posibilidad de crear denominaciones de origen para algunos ingredientes clave, como la chaya y el pescado de cazón, para garantizar que su uso esté vinculado a la autenticidad cultural. También, se sugirió que cualquier ley o regulación incluya mecanismos de sanción para quienes intenten comercializar indebidamente los platillos tradicionales o desvirtuarlos.

Conclusiones y discusión

Se ha abordado de manera integral la necesidad del reconocimiento y la protección del sistema alimentario del estado de Campeche como PCI. A través de un análisis detallado de las lagunas existentes en el marco legal, la comparación de mejores prácticas a nivel nacional e internacional, y el desarrollo de propuestas legislativas y de políticas públicas, se ha logrado construir un modelo sólido que no solo preserva la gastronomía campechana, sino que también impulsa su desarrollo como un recurso cultural, turístico y económico.

1) Reconocimiento legal y protección del patrimonio gastronómico: uno de los logros más significativos de esta investigación es el desarrollo de una propuesta de política pública que contempla la creación de un capítulo específico en la Ley de Patrimonio Cultural del Estado de Campeche. Esta nueva política proporcionará las herramientas necesarias para el reconocimiento oficial de la gastronomía campechana como parte integral del PC. La inclusión de mecanismos claros para la protección de los ingredientes y recetas tradicionales, así como la promoción del turismo gastronómico, asegura la viabilidad de esta proposición en el mediano y largo plazo.

2) Salvaguarda de ingredientes y recetas tradicionales: las propuestas de crear un registro oficial de ingredientes, recetas tradicionales y explorar la implementación de denominaciones de origen aseguran que estos elementos culturales se mantengan dentro de las comunidades lo que no solo garantiza la preservación de las prácticas culinarias, sino que también evita la apropiación indebida y fomenta un uso justo y respetuoso de estos recursos.

3) Participación comunitaria: esta metodología participativa refuerza el sentido de pertenencia y responsabilidad entre los miembros de las comunidades, promoviendo una protección y gestión del patrimonio desde abajo hacia arriba.

4) Educación y formación para la continuidad de las tradiciones: la incorporación de programas educativos y de capacitación orientados a garantizar la transmisión de los conocimientos culinarios de generación en generación, permiten sentar las bases para una educación patrimonial que fortalezca la identidad cultural del estado. Estos programas también fomentan el desarrollo económico local al capacitar a jóvenes y cocineros en la preservación y valorización de sus tradiciones culinarias.

5) Promoción del turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible: a través de la implementación de rutas gastronómicas, festivales culinarios y

la promoción internacional de la gastronomía campechana, la investigación ha mostrado cómo la gastronomía puede ser un motor para atraer turistas interesados en experiencias culturales auténticas. Estas propuestas promueven un modelo de turismo responsable, que respeta la autenticidad del patrimonio y beneficia directamente a las comunidades locales.

En resumen, la investigación, en extenso, propone una política pública para la protección y promoción del sistema alimentario campechano. La combinación de enfoques legales, educativos y de participación comunitaria ofrece una solución sostenible que garantiza la preservación de las tradiciones culinarias y su desarrollo como un recurso económico y cultural. La implementación de una política pública efectiva requiere un compromiso conjunto de las comunidades locales, las autoridades y otros actores clave para garantizar que la riqueza cultural de la gastronomía campechana no solo se preserve, sino que también se utilice como un motor de desarrollo para las comunidades (Castro, 2023).

Referencias

- Aguirre Baztán, Á. (1999). La identidad cultural. *Anthropológica*. Revista de Etnopsicología y Etnopsiquiatría. España: Instituto de Antropología de Barcelona, Centro de Psicología, INFAD, Sociedad Española de Antropología Aplicada.
- Aguirre Tejeda, B., Gilabert Juárez, C. y Salazar Peralta, A. (2021). La patrimonialización en México: las disputas en torno al patrimonio cultural intangible. *CORIMA*. Revista de investigación cultural, 6(10). <http://corima.udgvirtual.udg.mx/index.php/corima/article/view/7364/6623>
- Alegría Licuime, L. Acevedo Méndez, P. y Rojas Sancristoful, C. (2018). Patrimonio cultural y memoria. El giro social de la memoria. *Revista Austral de Ciencias Sociales*(34), 21-35. <https://redalyc.org/journal/459/45959602003/html/>

- Becerra Moreno, O. Becerra Morena, T., y Becerra Santacruz, Z. (2023). El papel del turismo cultural en el desarrollo social de pueblos originarios de Michoacán: Una exploración de oportunidades y desafíos. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 4(6), 1181 – 1191. doi:<https://doi.org/10.56712/latam.v4i6.1514>
- Bortolotto, C. (2014). La problemática del patrimonio cultural inmaterial. *Cultura: Revista de Gestión Cultural*, 1(1), 1-22. doi:<https://doi.org/10.4995/cs.2014.3162>
- Bortolotto, C. (2017). Como “Comerse” un patrimonio: construir bienes in materiales agroalimentarios entre directivas técnicas y empresariado patrimonial. *Revista Andaluza de Antropología*(12), 144-166. doi:<http://dx.doi.org/10.12795/RAA.2017.12.07>
- Buitrago Betancourt, S., y Chivita Sánchez D. (2017). La gastronomía sostenible como factor de mejoramiento de la cadena de suministro del sector gastronómico en Bogotá-Colombia. Universidad Externado de Colombia. <https://core.ac.uk/download/pdf/159846882.pdf>
- Carreto Peralta, F., Piñar Álvarez M., y Sieron, K. (2022). Demanda Turística del destino turístico parque nacional Pico de Orizaba, México. En *Sostenibilidad, ambiente y sociedad. los retos de la sostenibilidad en las geografías urbana y rural*. Veracruz: El Colegio de Veracruz. <https://www.uv.mx/oabcc/files/2019/02/tesis-Fatima.pdf>
- Castro Guzmán, M. (2023). La política social y el Estado de Bienestar en el marco de la Cuarta transformación de la vida pública en México. En M. Castro (Coord.) *Bienestar, intervención y política social en México* (págs. 42-61). México: ACANITS. <https://www.acanits.org/assets/img/libros/Bienestar,%20intervenci%C3%B3n%20y%20pol%C3%ADtica%20social%20en%20M%C3%A9xico.pdf>
- Congreso, del Gobierno del Perú. (2019). Ley de Promoción y Desarrollo de la Cocina Peruana. Perú. https://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/2016_2021/Proyectos_de_Ley_y_de_Resoluciones_Legislativas/PL0396920190305..pdf

- Esquivel Campos, A. (2004). Campeche. En Hernández de Valle, y Macias (Coords.) La Gastronomía Mexicana del Sur. Agua, barro y fuego (pp. 17-50). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. https://culturatabasco.gob.mx/wp/wp-content/uploads/2020/03/la-gastronomia-mexicana-del-sur-hernandez-PRIMERA-PARTE_compressed.pdf
- Fusté-Forné, F. (2016). Paisajes de la cultura: gastronomía y patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1). http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So797-36912016000100001
- García García, B. (2021). La Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana y los Actores del Poder Culinario. Vivencia. *Revista de Antropología*, 1(57), 31-57. <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27400/15154>
- Hamui Sutton, A., y Varela Ruiz, M. (2013). La técnica de grupos focales. *Investigación en Educación Médica*, 2(5), 55-60. <https://www.redalyc.org/pdf/3497/349733230009.pdf>
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Proceso de activación patrimonial de las tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176. https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So719-27892018000100154
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo Local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14(5), 1187-1198. doi:<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.079>
- Jociles Rubio, M. (2018). La observación participante en el estudio etnográfico de las prácticas sociales. *Revista Colombiana de Antropología*, 54(1), 121-150. <https://www.redalyc.org/journal/1050/105056206004/html/>
- Lara de Vicente F. y López Guzmán, G. T. (2004). El turismo como motor de desarrollo económico en ciudades patrimonio de la humanidad. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2, 243-256. <https://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS070204.pdf>
- López Ojeda, A. (2014). La gastronomía mexicana como industria patrimonial. Políticas culturales, 1-3. <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/32651/Gastronomia%20Industria%20Patrimonial.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Mejía Rivas, M. y Maldonado Pérez, L. (2020). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. RIDI. Revista de Investigación de Desarrollo e Innovación, 11(1), 23-33. doi:doi: 10.19053/20278306.v11.n1.2020.11679
- Meneses, López, R. E. (2022). La cocina campechana: un mar de aromas y sabores. Instituto Campechano.
- Montes Pérez, J. y Nieto Mejía, A. (2024). Tradiciones gastronómicas de origen ancestral en el altiplano Cundiboyacense, Colombia. CHAKIÑAN. revista de ciencias Sociales y Humanidades(22), 186-197. <https://chakinan.unach.edu.ec/index.php/chakinan/article/view/970/895>
- Orgaz Agüera, F. Moral Cuadra S. López Gúzman, T. y Cañero Mejía, P. (2017). Estudio de la demanda existente en torno al oleoturismo. El caso de Andalucía. Cuadernos de Turismo(39), 437-453. doi:http://dx.doi.org/10.6018/turismo.39.290641
- Otzen, T. y Manterola, C. (2017). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. International Journal of Morphology, 227-232. doi:http://dx.doi.org/10.4067/S0717-95022017000100037
- Poder Legislativo Federal (2021). LEY FEDERAL DE FOMENTO A LA GASTRONOMIA MEXICANA. MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE FOMENTO A LA GASTRONOMIA MEXICANA. México, México, México: Cámara de Diputados. https://infosen.senado.gob.mx/sgsp/gaceta/64/3/2021-04-29-1/assets/documentos/Minuta_ley_fomento_cocina_mexicana.pdf
- Reyes Uribe, A. Guerra Ávalos, E. y Quintero Villa, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. El periplo sustentable(32). https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009
- Salazar Dzul, B., González Damían, A. y Macías Ramírez A. (2020). El turismo cultural y sus construcciones sociales como contribución a la gestión sostenible de los destinos turísticos. Rosa dos Ventos, 12(2), 406-428. doi:https://doi.org/10.18226/21789061.v12i2p406

- Sánchez Luque, M. (2011). La población local: protagonista de la difusión del patrimonio cultural. *Norba-Arte*, XXIV, 189-200. <https://digital.csic.es/bitstream/10261/38048/1/2282633-1.pdf>
- Santos Torres, A. (2020). De la apropiación indebida y no consensuada: biopiratería en patentes de invención. Recomendaciones y sugerencias para la prevención y protección de los conocimientos tradicionales y recursos genéticos de las comunidades indígenas asentadas en territorio. Bogotá, Colombia: [Tesis de Maestría, Pontificia Universidad Javeriana]. <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/53268/TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- TELEMAR (2018). Chef Benito Molina es fan de la cocina campechana [archivo de vídeo]. <https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=p7ZGZBJ4b3M>
- Trindade, V. (2016). Entrevistando en investigación cualitativa y los imprevistos en el trabajo de campo: de la entrevista semiestructurada a la entrevista no estructurada. En P. Schettini, I. Cortazzo (Coords.) *Técnicas y estrategias en la Investigación Cualitativa* (págs. 18-32). La Plata: Edulp integra la Red de Editoriales Universitarias Nacionales (REUN). https://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/53686/Documento_completo_.pdf?sequence=1
- Zúñiga Bravo, F., Vázquez-Medina, J. y Medina, X. (2024). Introducción. Patrimonialización de la alimentación, políticas públicas y turismo en contextos locales y globales. En F. Zúñiga, J. Vázquez-Medina y X. Medina (Eds.), *Patrimonio Alimentario, Turismo y Políticas Públicas. Etnografías entre lo local y lo global*. (pp. 9-34). Secretaría de Cultura. Instituto Nacional de Antropología e Historia. <file:///D:/Descargas/document.pdf>
- Zuñiga Bravo, F.(2020). Patrimonialización, políticas públicas turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor. *Quaderns*, 2(36), 20. <https://publicacions.antropologia.cat/quaderns/article/view/262/162>