

La construcción discursiva del patrimonio agroalimentario en las sociedades contemporáneas: aproximaciones conceptuales y debates teóricos

Sandra Blas-Yañez^{1§}

Humberto Thomé-Ortiz¹

Angélica Espinoza Ortega¹

Ivonne Vizcarra Bordi¹

¹Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales-Universidad Autónoma del Estado de México. El Cerrillo Piedras Blancas, Toluca, Estado de México. CP. 50090. (humbertothome@hotmail.com; angelica.cihuatl@gmail.com; ivbordi@hotmail.com).

Autor para correspondencia: s.blasyanez@gmail.com.

Resumen

El presente ensayo aborda las tres perspectivas teóricas que han examinado el patrimonio agroalimentario en los últimos 10 años. El objetivo fue identificar y contrastar las diferentes posturas, así como adoptar distintos ángulos para el abordaje del patrimonio agroalimentario desde los estudios rurales. Las formas de aproximación social que han contribuido a la conformación de un corpus teórico sobre el patrimonio agroalimentario, son diversas, mantienen enfoques contrastantes y ante la práctica discursiva de sus preceptos institucionales, generan cambios considerables en las formas de apropiación, producción, distribución y consumo de los recursos agroalimentarios. Por ello se propone desarrollar un marco teórico interpretativo a través de la fenomenología, que dé cuenta de los flujos y relaciones entre dimensiones discursivas, que impactan en la resignificación del valor, posicionamiento y consumo de productos agroalimentarios emblemáticos por la sociedad contemporánea. Además, de contribuir a dar voz a un tipo de discurso emergente, con base en las dinámicas locales, que articulan la apropiación de los diversos discursos patrimoniales y las negociaciones existentes entre lo local y lo global.

Palabras clave: contra-discurso, estudios de patrimonio, fenomenología.

Recibido: enero de 2018

Aceptado: marzo de 2018

Introducción

Con el advenimiento de la sociedad postindustrial, las políticas neoliberales y la globalización alimentaria, la cultura ha retomado un papel central en las investigaciones sobre los productos agroalimentarios (Bowen y Gaytán, 2012). A través de la aplicación de instrumentos de protección a la diversidad del patrimonio agroalimentario (Pilcher, 2008), el consumo alimentario se coloca en el vértice entre la cultura, la identidad y el mercado (Matta, 2016).

En ese contexto la UNESCO, considerada como el máximo agente legitimador de patrimonio cultural (PC), cultural natural (PCN) y cultural inmaterial (PCI), es una institución que ha incentivado la valorización de los recursos agroalimentarios emblemáticos, a través de diversas iniciativas, convenios y procedimientos de certificación (Santamarina *et al.*, 2014), basada en una teorización limitada y eurocentrista del patrimonio, sin considerar las diferencias entre contextos socioculturales más amplios (Waterton y Watson, 2013).

Por ello, surgen diversos enfoques teóricos provenientes de las ciencias sociales en general, que en las últimas dos décadas, se han ocupado de estudiar al patrimonio agroalimentario como fenómeno cultural (Waterton y Watson, 2013) y como un fenómeno complejo (Valencia, 1998; Espeitx, 2004; Waterton *et al.*, 2017), que debe ser reinterpretado a la luz de las transformaciones sociales, económicas y culturales, propias de “un contexto hipermoderno y neoliberal” que conjuga la sobreproducción patrimonial con políticas globales (Santamarina *et al.*, 2014).

Grosso modo, el documento explora cómo los enfoques “esencialista” y “crítico” del patrimonio, brindan formas de conceptualizar y entender al patrimonio agroalimentario de manera antagónica, donde el enfoque anti-hegemónico, más que oponerse a la primera forma de abordaje, busca alternativas sobre la proliferación de prácticas patrimoniales agroalimentarias para evidenciar que el patrimonio agroalimentario es un constructo social que mantiene complejidades específicas según su contexto (Prats, 1998; Gustavsson, 2012), que no caben en los esquemas clasificatorios, de los aparatos institucionales.

El trabajo concluye con la exploración de enfoques emergentes sobre el patrimonio agroalimentario, que abordan cómo influyen las políticas y programas de conservación agroalimentaria en la sociedad y cómo son adoptados, rechazados y reinterpretados por quienes reproducen el patrimonio.

Tendencias actuales y emergentes sobre el patrimonio agroalimentario

La expansión del uso de alimentos emblemáticos como “bienes patrimoniales culturales”, ha llevado a configurar una amplia gama de perspectivas sociales, que tienen el cometido de evidenciar el valor cultural de recursos agroalimentarios emblemáticos anclados al territorio. Por lo tanto, este trabajo explora las formas de abordaje del patrimonio agroalimentario, a través de diferentes marcos teóricos (Waterton y Watson, 2013; Brumann, 2014), para el análisis, interpretación y debate sobre el objeto de estudio.

El discurso institucionalizado del patrimonio agroalimentario: esencialismo patrimonial

Los trabajos que reflejan esta aproximación, se han denominado por Brumann, (2009) como “creencia patrimonial”, por Prats (2006) como “aproximaciones esencialistas del patrimonio” y por Waterton y Watson (2013) “teorías centradas en los objetos mismos del patrimonio”.

Este enfoque mantiene rasgos de la teoría gerencial y de marketing (Saiyed *et al.*, 2016), fuertemente anclados en la lógica capitalista que mantiene una postura prescriptiva que privilegia de una visión política que apela por la reestructuración del territorio, a través de la mercantilización de los recursos agroalimentarios (Prats, 2006).

La gama de trabajos que se desarrollan bajo este enfoque, tiene una orientación de mercado (Aaltonen *et al.*, 2015), las metodologías desarrolladas son propias de un enfoque tecnócrata (Waterton y Watson, 2013), y usa elementos como la identidad y autenticidad, como mecanismo de diferenciación (Di Meo, 2007; Espeitx, 2008; Bessiere, 2013).

Estos estudios de caso se orientan al desarrollo de herramientas prácticas y técnicas para la gestión de los recursos patrimoniales (Gustavsson, 2012). La predominancia del estudio de caso tiene que ver con el carácter emergente de los estudios agroalimentarios, por lo que resulta un método adecuado para el abordaje de problemas nuevos que requieren de una herramienta que permite ir de la realidad a la teoría (Eisenhardt, 1989; Eisenhardt y Graebner, 2007).

Este enfoque se caracteriza por un discurso idealizado sobre el uso del patrimonio agroalimentario percibido como un activo para generar procesos de desarrollo (Bessiére, 1998; Espeitx, 2004; Boucher *et al.*, 2012; Bessiére, 2013; Catania, 2016), elemento constitutivo de la identidad territorial (Lody, 2004; Muchnik, 2006); una vía de preservación de los saberes ancestrales y la memoria colectiva (Dormaels, 2012), una estrategia de reconversión y sostenibilidad productiva de la biodiversidad nativa (Toledo y Barrera, 2009), una forma de contribuir a la preservación de las culturas alimentarias (Duarte y Krajsic, 2013) e incluso, como un objeto de políticas públicas (Morgan, 2009; Bedore, 2014), todos aspectos relevantes para las sociedades contemporáneas (Espeitx, 2004; Ortíz *et al.*, 2004; Fishler, 2010).

Esta postura se materializa en inventarios y catálogos de productos tradicionales locales (Gómez *et al.*, 2006; Cervantes *et al.*, 2008; Vandecandelaere *et al.*, 2010; Gonzáles y Egúsqüiza, 2011), con lo que se busca identificar sus características geográficas, históricas, tecnológicas y económicas, centradas en variables como la tradición y la identidad (Gómez *et al.*, 2005; Bowen y Mutersbaugh, 2013).

Otros abordajes metodológicos tratan sobre la gestión y categorización patrimonial (Barrera y Bringas, 2009; Otero, 2015); revisiones de ordenamientos institucionales de políticas culturales y programas específicos de normalización patrimonial (Iturriaga, 2004; Nivon, 2013; Castro y Ávila, 2015), estudios teóricos-conceptuales sobre las diferentes formas de abordar el patrimonio y sus diversas acepciones (Arizpe, 2006; Ahmad, 2006); así como la recopilación de experiencias sobre su salvaguarda y uso (Topete y Amescua, 2013; Orozco, 2014; Bessiére y Espeitx, 2016).

En general, ésta perspectiva nutre las bases para el establecimiento de políticas públicas, donde el discurso institucionalizado sobre la valorización de productos agroalimentarios, es materializado a través de la intervención en espacios rurales, que vincula al patrimonio agroalimentario con el turismo y el desarrollo económico (Espeitx, 2004; Boucher *et al.*, 2012; Bessiére, 2013; Avilés, 2016).

Tal valorización es posible en la medida en que el recurso agroalimentario presente un fuerte anclaje territorial (Espeitx, 2004; Barrera, 2009), como forma de oposición a la industrialización del sistema alimentario global (Bowen y Mutersbaugh, 2013) lo que permite su vinculación con nichos de mercado diferenciados, como orgánicos, denominaciones de origen y comercio justo (Boucher, 2012), así como la promoción del turismo agroalimentario (Thomé-Ortiz, 2015).

Perspectiva crítica del patrimonio agroalimentario: contra-discurso patrimonial

Ante la “histeria patrimonial” (Álvarez, 2008), y la diversidad de trabajos sobre la gestión, salvaguarda y conservación de los recursos locales, han surgido una serie de abusos de carácter pragmático y ambivalencias conceptuales sobre los procesos de valorización de recursos agroalimentarios (Scharber y Dancs, 2016). Diversos autores han desarrollado críticas sobre los abordajes tecnocráticos del patrimonio, para desafiar a los paradigmas hegemónicos sobre el patrimonio agroalimentario (García, 1999; Almirón *et al.*, 2006; Prats, 2003; 2006; 2011).

Esta corriente analiza el esencialismo patrimonial, bajo enfoques teóricos post-estructuralistas como el análisis discursivo, la semiótica y el deconstruccionismo (Waterton y Watson, 2013; Brumann, 2014) que representan un marco teórico anti-hegemónico (Waterton *et al.*, 2006; Contreras, 2014; Rico, 2014; Roberts y Cohen, 2014).

Con ello, se busca identificar los problemas críticos del discurso institucionalizado para contribuir al desarrollo de su campo de estudio, subvirtiendo categorías las legitimadoras de valor patrimonial, exhibiendo las ambigüedades y vacíos de las mismas, así como mostrar los desafíos existentes sobre el justo dimensionamiento del patrimonio agroalimentario (Smith, 2011; Gustavsson, 2012; Santamarina *et al.*, 2014; Del Mármol *et al.*, 2016; Bortolotto, 2017). Estas investigaciones profundizan en las políticas patrimoniales, a través de una crítica de fondo para hacer una interpretación alternativa (Milroy, 1989) de los discursos institucionales y desarrollistas (Prats, 2005; Brumman, 2009).

A partir de los supuestos de la perspectiva crítica (Brumann, 2009; 2014), se presentan las paradojas operativas y conceptuales que enfrenta el patrimonio agroalimentario:

Falsificación: la invención de la historia, tradición o narrativa patrimonial, que exalta los atributos representativos de los narradores de la historia, en detrimento de otros grupos sociales y la propia realidad (Bak-Geller, 2013; Laborde y Medina, 2015). El discurso inventado, oscurece o embellece las partes más o menos presentables de la historia (Hernández, 2009).

Petrificación: la conservación del patrimonio, a través del reconocimiento nostálgico del recurso, que evita o suprime la evolución e innovación libre (Brumann, 2009; 2014), bajo el argumento de la autenticidad (Van Zent, 2011; Bessiére, 2013).

Desubstanciación: despojar al recurso patrimonial de su contenido sustantivo (Bruman, 2014). La legitimación de valor de un producto agroalimentario, se basa en posicionarlo y gestionarlo como una ventaja competitiva del territorio (Pecot y De Barnier, 2017). Se desvincula al producto de su contexto de producción, convirtiéndolo en imagen (Bessiére, 2013).

Cercamiento: delimitar un circuito de poseedores de un patrimonio específico, en detrimento de otros grupos que lo producen y comercializan. Fenómeno asociado a las denominaciones de origen (Hernández, 2009; Bowen y Gaytán, 2012), donde la legitimación y activación de objetos y prácticas como patrimonio cultural, es utilizado para afirmar el poder de las elites mediante la aplicación de políticas vinculadas al mercado (Ferry, 2003; Matta, 2016).

Fenomenología patrimonial: aproximación a un discurso emergente

Este tercer posicionamiento privilegia la investigación empírica para cuestionar la valoración del patrimonio y sus efectos sociales, mediante las rupturas y continuidades en la vida cotidiana de sus poseedores (Brumann, 2009), mediante un enfoque hermenéutico-fenomenológico Dormaels (2011).

La herramienta metodológica privilegiada por este enfoque es la etnografía, que considera como eje principal de investigación, la experiencia de los actores sociales, sus motivaciones e historias personales (Magaña y López, 2016). Esta estrategia funciona dialógicamente para explorar concepciones y dinámicas sobre la memoria personal para superar las concepciones eurocéntricas que condicionan los estudios del patrimonio (Lander, 2000; Gustavsson, 2012), para dar voz a los poseedores del patrimonio (Roberts y Cohen, 2014).

Estos trabajos combinan teorías de representación con el análisis discursivo, la semiótica, la antropología, la teoría de movilidad y la geografía cultural (Waterton y Watson, 2013). Profundizan las tensiones sociales y relaciones de poder que se construyen en torno a los recursos agroalimentarios (Gustavsson, 2012; Santamarina *et al.*, 2014).

Este enfoque, engloba una serie de estudios de caso, que se centran en interpretar cómo se desempeña la identidad personal en los espacios físicos, discursivos o afectivos donde se producen los alimentos emblemáticos (Waterton y Watson, 2013).

Dichos trabajos exploran los derechos humanos y la propiedad intelectual como campo de luchas por la justicia social y el respeto a la diversidad desde la sociología crítica (Sousa- Santos, 2011; Curiel, 2016; Collins, 2011), la presencia de nuevas prácticas sociales en torno a la comida y el poder (Mintz, 1996, 2003), los nuevos escenarios de consumo hedonista (Lipovetsky, 1989; Cardénas y Hernández, 2016) y los contra-discursos en oposición a la dialéctica del discurso autorizado del patrimonio (Laurajane- Smith, 2006; Roberts y Cohen, 2014; Contreras, 2014).

Otros estudios interpretan la vida social de los recursos patrimoniales (Appadurai; 1991; Kopytoff, 1991; García Calclini, 1993; Mintz, 2003; Bourdeau, 2012) así como aquellos que analizan la performatividad de los alimentos (Ayora, 2013), para reflexionar sobre el uso, valor y significado del patrimonio agroalimentario (Andrade, 2009; Worthen *et al.*, 2016).

Finalmente, un grupo de estudio (Foucault, 1976; 1992; 2004; Van Dijk, 1999; Fairclough, 2003) estudian las dimensiones de poder, conflicto, negociación y prácticas discursivas que se presentan en los diversos escenarios de patrimonialización de los alimentos locales (Smith, 2006; Del Marmol, 2007; Castro-Gómez, 2011; Martínez de la Rosa, 2015; Ruíz, 2015). Este tipo de análisis retoma enfoques deconstruccionistas que invitan a reinterpretar el universalismo del discurso institucionalizado para descubrir lógicas distintas de saber (Miltroy 1989; Smith, 2006; Grosfoguel, 2007; Andrade, 2009; Sousa, 2011; Brumman, 2014; Curiel, 2016).

El reto de este enfoque analítico, radica en evitar mirar al patrimonio agroalimentario como objeto, sino observar cómo se distribuye, consume y valora, visibilizando su relación con las prácticas sociales (Ferry, 2003; Collins, 2011). Con ello se proponen formas alternativas de valorar y utilizar al patrimonio agroalimentario, que no necesariamente son compatibles con el discurso institucionalizado (Curiel, 2016).

Debates en torno a la aproximación del patrimonio agroalimentario

Ante la creciente nominación de los alimentos locales como patrimonio cultural inmaterial, se reproducen procesos de valorización que van de lo local a lo global (Poulain, 2012), bajo tres preceptos básicos: i) conservación de la cultura agroalimentaria; ii) la inclusión social; y iii) el desarrollo económico. Donde la identidad, la autenticidad, los valores y los significados atribuidos a los alimentos emblemáticos, se mantienen en el centro de los debates sobre el patrimonio agroalimentario (De Jesús *et al.*, 2016).

Aproximación a la identidad agroalimentaria, diferentes enfoques

Los supuestos esencialistas del discurso patrimonial evocan una preocupación social sobre el desdibujamiento de las culturas agroalimentarias, de cara a la globalización. Ello abre las puertas a una visión antropocéntrica de la realidad que opera bajo los postulados del capitalismo. Por su parte, el contra-discurso retoma estos supuestos y los confronta con los valores de las sociedades de consumo, poniendo en duda el valor esencial e idealizado del patrimonio. Ya que los valores atribuidos al patrimonio, como marcador identitario se inscriben en la lógica de mercado (Kirshenblatt-Gimblett, 2001; Prats, 2006; Almirón *et al.*, 2006; Gyimóthy y Mykletun, 2009; Silverman, 2015).

Por ejemplo, la mercantilización turística del patrimonio, se produce a costa de la relación del valor cultural de un alimento local y su conversión en valor económico (Muchnik, 2006) y no como una forma de experimentar la identidad misma (Prats, 2006).

En este sentido, Matta (2013) describe la conflictividad de interés entre los agentes involucrados en el proceso de creación de valor de la cocina peruana y la diversidad de problemáticas derivadas en la arena política. Así mismo, la reciente publicación de Edouard de Suremain (2017), problematiza y hace evidentes las formas en que diferentes actores traducen el valor simbólico del patrimonio agroalimentario en eficacia económica (Muchnik, 2006), en ambos casos, se reflexiona sobre los procesos de colonización capitalista que relaciona a los productos alimentarios emblemáticos con nuevos consumidores (Curiel, 2016), a través de su relación con el turismo (Timothy y Ron, 2013). Con lo que se concluye que la identidad se configura como arena de conflicto cultural y político desde la última mitad del siglo XX hasta nuestros días (Smith, 2012).

Paradojas de la desubstanciación del patrimonio agroalimentario

Una de las paradojas conceptuales y pragmáticas de la valorización del patrimonio agroalimentario, es que, desde la perspectiva antropológica, el PCI se pierde o “muere” cuándo es desvinculado de la sociedad que lo produce (Van Zanten, 2011; Topete y Amescua, 2013). Supuesto que es controversial entre una perspectiva de tipo antropocéntrica y otra mercantilista. Desde una conceptualización del patrimonio en movimiento (Waterton *et al.*, 2017), en términos de mercado, el patrimonio agroalimentario desvinculado de la sociedad que lo produce se convierte en un recurso singular, aumentando su valor añadido; así mismo, su significado y función originales son transformadas para recobrar valor y ser utilizadas en diversas esferas como en la educación, la economía, la estética y la política (Barreiro y Parga, 2013). De ahí lo apropiado de considerar que el patrimonio agroalimentario siempre se transforma (Ayora, 2007; Waterton *et al.*, 2017).

De esta manera la noción de autenticidad parece contradictoria, dado que cada generación trasforma, innova y reproduce la tradición en función de sus necesidades; por ejemplo, la afirmación y transformación de la gastronomía con identidad local, se recrea de acuerdo a las transformaciones sociales y culturales contemporáneas (Ayora, 2007).

Implicaciones del cercamiento del patrimonio agroalimentario

Existen estudios que hacen evidente la contradicción existente entre las políticas culturales que protegen, documentan e institucionalizan la cultura popular (Iturriaga, 2004) y la visión del patrimonio como práctica cultural (Logan, 2012; Morgan, 2012), noción que intercede por una crítica sobre el uso, apropiación y gestión del patrimonio cultural de sociedades marginadas, desde la perspectiva de los derechos humanos y la propiedad intelectual (Nwabueze, 2015). Con lo que se busca contribuir a un cambio de paradigma, basado en los valores asociados a la existencia, el legado y la cognición (Barreiro y Parga, 2013), así como el valor simbólico y no monetario del patrimonio (Cook, 2004; Lind y Barham, 2004).

Estas nociones, se proponen para erradicar los abusos de poder de grupos hegemónicos, que ante los cambios culturales y sociales del siglo XXI (Curiel, 2016), retoman del discurso patrimonial autorizado (Smith, 2006) y los adjetivos de los alimentos emblemáticos, como ideología que transforma las representaciones sociales al servicio de las relaciones de poder dominantes (Rotman, 2006). Ello es posible mediante el posicionamiento de los valores socioculturales del patrimonio agroalimentario asociados con su valor de mercado (Curiel, 2016; Cárdenas y Hernández, 2016).

De esta manera, un mismo recurso agroalimentario puede ubicarse en distintas escalas y adquirir diversos usos, que se orientan a satisfacer los intereses individuales, por encima de los usos sociales, ecológicos y culturales. Por ejemplo, el caso de la comida peruana (Matta, 2011; 2015), el tequila (Bowen y Gaytán, 2012) y el sector pesquero en México (Magadán, 2016).

Importancia de la perspectiva fenomenológica para el estudio del patrimonio agroalimentario

Los estudios empíricos muestran los conflictos sociales alrededor de la valorización de los bienes patrimoniales (Del Mármol, 2007; Colloredo *et al.*, 2017). Lo que lleva a evidenciar que los discursos hegemónicos neutralizan a los actores locales, asignando papeles subalternos y no los

considera como actores políticos de primer orden (Coca, 2014; Contreras, 2014). Sin embargo, diversas investigaciones han demostrado que el discurso hegemónico puede ser utilizado por actores marginados como contra-discurso (Ferry, 2003; Sousa, 2011; Contreras, 2014; Roberts y Cohen, 2014).

Los enfoques críticos y empíricos han demostrado que el patrimonio agroalimentario sirve para dos propósitos: como instrumento político (Lacarrière, 2008; Andrade, 2009) y como forma de reivindicar la justicia social a través de la “política de reconocimiento” (Fraser, 2000), donde se entrelazan la identidad y lucha por los recursos (Smith, 2012).

Este posicionamiento propone dar voz a los grupos subalternos (Guzmán, 2010), a través de nuevos modelos de gestión cultural que articulan a la sociedad civil en las iniciativas de valorización de recursos locales o las propuestas de Dormaels (2011) y González (2015) para analizar el patrimonio desde una perspectiva heurística y fenomenológica. La importancia de estas posturas, radica en abrir brechas del conocimiento que permitan dar voz a los grupos subalternos sobre cómo y qué adoptan de los esquemas y discursos patrimoniales globales y cómo influyen en la vida cotidiana (Beltrán, 2017), al tiempo de identificar, cómo se relaciona el patrimonio agroalimentario con la cultura popular (Robinson y Silverman, 2015).

La aproximación empírica resulta fundamental para el desarrollo pleno del campo de los estudios sobre el patrimonio agroalimentario, lo cual tiene importantes implicaciones de orden epistemológico y metodológico. A pesar de que la valorización de los recursos agroalimentarios es un fenómeno de alcance global, su estudio no sería viable sino fuera; a través, del análisis de las formas en que este fenómeno se cristaliza en la escala local (Thomé-Ortiz, 2015).

Conclusiones

A través de las diferentes aproximaciones sobre el patrimonio agroalimentario expuestas, se ha logrado contribuir al debate académico sobre este objeto de estudio, mostrando que se construye a partir de discursos, modelados en función de actores, relaciones de poder, contextos socioculturales y dinámicas históricas. Para ello es importante tener en consideración que el patrimonio agroalimentario, es un objeto multifacético e inestable, dependiente de las transformaciones sociales, ideológicas y de consumo contemporáneas (Ashworth, 2014).

De acuerdo con los tres posicionamientos identificados en la literatura (esencialista, crítico y empírico) se observa que los estudios de carácter empírico aún se muestran como perspectivas exploratorias y son escasamente abordados. En otro sentido, tampoco se identificaron estudios que aborden con precisión las relaciones de coexistencia entre las tres aproximaciones arriba mencionadas y que identifiquen cómo interactúan los diferentes agentes representados por dichos discursos. Por lo que aún existen vacíos importantes sobre el corpus analítico del patrimonio agroalimentario, desde el punto de vista académico (Medina, 2017).

De acuerdo con ello se propone analizar las interfaces que existen entre los discursos institucionalizados y la experiencia empírica de los productores de alimentos emblemáticos, a partir de la reconfiguración de la subjetividad y las relaciones intersubjetivas entre los agentes

involucrados (Harari, 2016). Se asume que la puesta en valor del patrimonio agroalimentario tiene un carácter interdiscursivo (Fairclough, 2008).

La propuesta de explorar al patrimonio agroalimentario desde una perspectiva fenomenológica, radica en reivindicar al sujeto local y su experiencia en la creciente transformación de valores, usos y significados de los recursos agroalimentarios, que se mueven en diversidad de escalas (Harvey, 2014). Para entender cómo se manifiestan las diferentes posturas patrimoniales en la vida diaria del medio rural, así como la relación entre patrimonio y cultura popular (Robinson y Silverman, 2015; Beltrán, 2017).

Lo anterior es fundamental debido a que los discursos institucionalizados, avalados por agentes hegemónicos como las instituciones internacionales o académicas, orientan las políticas de gestión, aprovechamiento y conservación del patrimonio agroalimentario, con lo que se incide en la experiencia empírica de los productores y por ende, en los recursos que son estratégicos para la seguridad alimentaria, la biodiversidad, la identidad cultural y la calidad de vida de la sociedad contemporánea.

Literatura citada

- Aaltonen, S.; Heinze, A.; Ielpa, G. and De Tommaso, D. 2015. Enterprise cultural heritage. The Inter. J. Entrepreneurship Innov. 16(2):73-83.
- Ahmad, Y. 2006. The scope and definitions of heritage: from tangible to intangible. Inter. J. Heritage Stud. 12(3):292-300.
- Almirón, A.; Bertonecello, R. y Troncoso, C. 2006. Turismo, patrimonio y territorio. Una discusión de sus relaciones a partir de casos de Argentina. Estudios y perspectivas en turismo. 15(2):101-124.
- Álvarez, M. 2008. El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social. *In: identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América.* Álvarez, M. y Medina, X. (Eds.). 1ª (Ed.). Icaria. 25-44 pp.
- Andrade, M. 2009. Poder, patrimonio y democracia. Andamios. Rev. Investig. Soc. 6(12):11-40.
- Appadurai, A. 1991. La vida social de las cosas: perspectiva cultural de las mercancías. Conaculta (Ed.). Grijalbo. México. 17-88 pp.
- Arizpe, L. 2006. Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial. Cuicuilco. 13(38):13-27.
- Ashworth, G. J. 2014. Heritage and economic development: selling the unsellable. Heritage Soc. 7(1):3-17.
- Avilés, R. 2016. Patrimonio cultural gastronómico, turismo y signos distintivos de calidad: innovaciones para el desarrollo económico territorial en Actopan, Hidalgo. Tesis doctoral. Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Ciencias Políticas y Sociología. Madrid, España. 544 p.
- Ayora, S. I. 2007. Globalización y consumo de la cultura en Yucatán. Universidad Autónoma de Yucatán. Facultad de Ciencias Antropológicas. Mérida, Yucatán. 75-107 p.
- Ayora, D. S. I. 2013. Intersections translocales: le cas de la gastronomie yucatèque. Anthropologie et Sociétés. 37(2):67-89.

- Bak, G. S. 2013. Narrativas deleitosas de la nación: Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*. 43:31-44.
- Berreiro, D. y Parga, E. 2013. El valor económico del patrimonio cultural: estrategias y medidas posibles para estimular la innovación social y los emprendimientos. *In: seminario internacional “el patrimonio cultural: un aporte al desarrollo endógeno”*. Quito, Ecuador. 6-7 de noviembre de 2013. Universidad Andina Simón Bolívar. 1-24 pp.
- Barrera, E. 2009. Las rutas alimentarias como instrumento para el desarrollo territorial: el caso de la Ruta de la Yerba Mate de Argentina. *Revista de la Universidad de Sonora*. 26:19-22.
- Barrera, E. y Bringas, O. 2009. Rutas alimentarias: una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas. *Études caribéennes*. 13-14. URL: <http://journals.openedition.org/etudescaribeennes/3828>.
- Bedore, M. 2014. The convening of food as growth machine politics: a study of food policymaking and partnership formation in Baltimore. *Urban Studies*. 51(14):2979-2995.
- Bertran, M. 2017. Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. *Anales de Antropología*. 51(2):123-130.
- Bessière, Jacinthe y Elena Espeitx. 2015. Patrimonio alimentario y turismo. Maneras de comer durante las vacaciones y diversidad de estrategias de valorización territoriales: una comparación entre Francia y España. *In: otras maneras de comer*. Barcelona: ODELA. 98-121 pp.
- Bessière, J. 1998. Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociol. Ruralis*. 38(1):21-34.
- Bessière, J. 2013. “Heritagisation”, a challenge for tourism promotion and regional development: an example of food heritage. *J. Heritage Tourism*. 8(4):257-291.
- Bortolotto, C. 2017. Como “comerse” un patrimonio: construir bienes inmateriales agroalimentarios entre directivas técnicas y empresariado patrimonial. *Rev. Andaluza Antropol.* 12:144-166.
- Boucher, F. 2012. De la AIR a los SIAL: reflexiones, retos y desafíos en América Latina. *In: sistemas agroalimentarios localizados en América Latina: alternativas para el desarrollo territorial*. Boucher, F.; Espinoza, A. y del Roble, M. (Coords). 1ª (Ed.). Editorial Porrúa. México. 13-34 pp.
- Bourdieu, P. 1989. La distinción. Criterio y bases sociales del gusto. Taurus. Madrid. 597 p.
- Bowen, S and Gaytán, M. S. 2012. The Paradox of protection: national identity, global commodity chains, and the tequila industry. *Soc. Problems*. 59(1):70-93.
- Bowen, S. and Mutersbaugh, T. 2014. Local or localized? Exploring the contributions of Franco-Mediterranean agrifood theory to alternative food research. *Agric. Human Values*. 31(2):201-213.
- Brumann, C. 2009. Outside the glass case: the social life of urban heritage in Kyoto. *American Ethnol.* 36(2):276-299.
- Brumann, C. 2014. Heritage agnosticism: a third path for the study of cultural heritage. *Social Anthropol.* 22(2):173-188.
- Cárdenas, E. y Hernández, J. 2016. ¡Hay mezcal, me volviste a dar! Experiencias hedonistas para el consumo de una bebida destilada del agave. *In: el valor de las cosas. Aspectos sociales y culturales de la producción y el consumo*. Worthen, H.; Hernández, J. y Curiel, C. (Coord.). Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca: Juan Pablos Editor. México. 173-225 pp.
- Castro, M. P. y Ávila, C. M. 2015. La salvaguardia del patrimonio inmaterial: una aproximación a la reciente ley 10/2015”. *RIIPAC*. 5:89-124.

- Castro, G. S. 2011. La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Fundación Centro de Integración, Comunicación, Cultura y Sociedad (CICCUS)- Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales (CLASCO). 249 p.
- Catania, C. 2016. Design, agro-food and cultural heritage for sustainable local economy development. *In: Sustainable Energy for All by Design. Proceeding of the LeNSes Conference, Cape Town, South Africa 28-30 September.* Delfino, E. and Vezzoli, C. (eds.). 1st. Edition. POLI. design. Milano. 311-318.
- Cervantes, F.; Villegas, A.; Cesín, A. y Espinoza, A. 2008. Los quesos mexicanos genuinos: patrimonio cultural que debe rescatarse. Editorial Mundi-Prensa México, UAEM y UACH. México. 186 p.
- Coca, A. 2014. Los procesos de patrimonialización en cuestión. Legitimidad y usos de los recursos en el PN Los Alcornocales (Andalucía). *Arxius.* 30:31-44.
- Collins, J. F. 2011. Culture, content, and the enclosure of human being UNESCO's "intangible" heritage in the New Millennium. *Radical History Review.* 109:121-135.
- Colloredo, R.; Ordóñez, A.; Paltàn, H.; Quick, J.; Quiroga, D. and Williams, J. 2017. Conflicts, territories, and the institutionalization of post-agrarian economies on an expanding tourist frontier in Quito, Ecuador. *World Development.* 101:441-452.
- Contreras, Y. 2014. El conocimiento local y la perspectiva de los actores. *In: patrimonio ambiental y conocimiento local. Geografía de los actores.* Orozco, M. E. (Coord.). Bonilla Artigas Editores. Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM). México. 33-62 pp.
- Cook, S. 2004. Understanding commodity cultures: Explorations in economic anthropology with case studies from Mexico. Rowman Littlefield. United States of America. 19-40 pp.
- Curiel, C. 2016. De cultivo marginado a tendencia alimentaria. Ausencia y emergencia del huauhtli en México. *In: el valor de las cosas. Aspectos sociales y culturales de la producción y el consumo.* Worthen, H.; Hernández, J. y Curiel, C. (Coord.). Juan Pablos (Ed.). México, DF. 227-277 pp.
- De Jesús, D.; Ramírez, I. L. y Thomé-Ortiz, H. 2016. Entre el desarrollo económico y la apropiación cultural. Apuntes para el debate sobre la valorización de alimentos emblemáticos. *Estudios Sociales.* 47(25):326-347.
- Del Mármol, C.; Siniscalchi, V. and Estrada, F. 2016. Reflecting on heritage and power: dynamics, strategies and appropriations in the Catalan Pyrenees and the French Alps. *Inter. J. Heritage Stud.* 22(5):341-354.
- Del Mármol, C. 2007. Pasados locales, políticas globales: Los procesos de patrimonialización en un valle del Pirineo catalán. Tesis doctoral. Universidad de Barcelona. España. 442 p.
- Di Méo, G. 2007. Processus de patrimonialisation et construction des territoires. *In: colloque patrimoine et industrie en poitou-charentes: connaître pour valoriser.* 87-109 pp.
- Dormaels, M. 2011. Patrimonio, patrimonialización e identidad. Hacia una hermenéutica del patrimonio. *Herencia.* 24(1-2):7-14.
- Dormaels, M. 2012. Identidad, comunidades y patrimonio local: una nueva legitimidad social. *Alteridades.* 22(43):9-19.
- Duarte, A. and Krajsic, V. 2013. Food heritage down under: olive growers as Mediterranean "foos ambassadors". *J. Heritage Tourism.* 8(2-3):158-171.
- Eisenhardt, K. and Graebner, M. 2007. Theory building from cases: opportunities and challenges. *Academy of Management J.* 50(1):25-32.
- Eisenhardt, K. 1989. Building theories from case study research. *The Academy of Management Review.* 14(4):532-550.

- Espeitx, E. 2008. Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa. *In: identidades en el plato. El Patrimonio cultural alimentario entre Europa and América.* Álvarez, M. y Medina, F. X. (Eds.). Editorial Icaria, Barcelona: 45-61 pp.
- Espeitx, E. 2004. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos. Rev. Turismo Patrimonio Cultural.* 2(2):193-213.
- Fairclough, N. 2003. *Analysing discourse: textual analysis for social research.* Routledge. London and New York. 279 p.
- Fairclough, 2008. El análisis crítico del discurso y la mercantilización del discurso público: las universidades. *Discurso Soc.* 2(1):170-185.
- Ferry, E. E. 2003. Envisioning power in Mexico: legitimacy, crisis, and the practice of patrimony. *J. Historical Sociol.* 16(1):22-53.
- Fischler, C. 2010. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología.* 26(1):1-19.
- Foucault, M. 1976. *Vigilar y castigar. Nacimiento de la prisión.* Buenos Aires. Siglo XXI. 314 p.
- Foucault, M. 1992. *Microfísica del poder.* Madrid. Endymión. 175 p.
- Foucault, M. 2004. [1960] *La arqueología del saber.* Buenos Aires. Siglo XXI. 368 p.
- Fraser, N. 2000. Rethinking recognition. *New left review.* 3:107-120.
- García, N. 1999. Los usos sociales del patrimonio cultural. *In: Aguilar, C. E. Cuadernos Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio.* Consejería de Cultura. Junta de Andalucía. España. 16-33 pp.
- Gómez, A. C.; Santos, M. y Caldentey, P. 2005. *Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía. Tomo I.* Unicaja. Málaga. 873 p.
- González, P. A. 2015. Conceptualizing cultural heritage as a common. *In: identity and heritage.* Springer International Publishing. 27-35 pp.
- Gonzales, C. y Egúsqüiza, G. 2011. *Guías técnicas de proyectos de ecoturismo: guía de gastronomía. 1ª (Ed.).* Lima, Perú. 66 p.
- Grosfoguel, R. 2007. The epistemic decolonial turn: beyond political-economy paradigms. *Cultural Studies.* 21(2-3):211-223.
- Gustavsson, A. 2012. Re/teorizar el Patrimonio. *In: Congreso Inaugural de la Asociación de Estudios Críticos de Patrimonio Gotemburgo, Suecia del 5 al 8 de junio de 2012. Tarea. Anuario del Instituto de Investigaciones sobre el Patrimonio Cultural.* 1(1):216-219.
- Guzmán, F. 2010. La economía política de la patrimonialización y los grupos subalternos. *Crítica cultural desde una etnografía plurilocal. Sphera Pública. Núm. Esp.* 441-457 pp.
- Gyimóthy, S. and Mykletun, R. J. 2009. Scary food: commodifying culinary heritage as meal adventures in tourism. *J. Vacation Marketing.* 15(3):259-273.
- Harari, Y. N. 2016. *Homo Deus. Breve historia del mañana.* Penguin Random House Grupo Editorial 490 p.
- Harvey, D. 2014. Heritage and scale: settings, boundaries and relations. *Inter. J. Heritage Stud.* 21(6):18-35.
- Hernández, J. D. 2009. Tequila: centro mágico, pueblo tradicional. ¿Patrimonialización o privatización? *Andamios.* 6(12):41-67.
- Iturriaga, J. 2004. Patrimonio inmaterial. *Culturas populares y modernidad en México. Patrimonio, Cultura y Turismo. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA).* México, DF. 9:133-143.
- Kirshenblatt, G. B. 2001. La cultura de les destinacions: teoritzar el patrimoni. *Revista d'etnologia de Catalunya.* 19:44-61.

- Kopytoff, I. 1991. La biografía cultural de las cosas: la mercantilización como proceso. *In*: Arjun, A. (Ed.). La vida social de las cosas: perspectiva cultural de las mercancías. Conaculta/Grijalbo. México, DF. 89-123 pp.
- Laborde, G. y Medina, X. 2015. Dos recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales. *In*: Ávila, R., Álvarez, M. y Medina, X. (Coord.). Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, re significaciones. Colección Estudios del Hombre. Serie Antropología de la Alimentación. Universidad de Guadalajara. 89-104 pp.
- Lacarrière, M. 2008. ¿Es necesario gestionar el patrimonio inmaterial? Notas y reflexiones para repensar las estrategias políticas y de gestión. *Boletín Gestión Cultural*. 17:2-26.
- Lander, E. 2000. La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Fundación Centro de Integración, Comunicación, Cultura y Sociedad (CICCUS)-Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales (CLASCO). 11-40 pp.
- Lane, E.T.; Jones, R.; Jones, A. and Mitchelmore, S. 2016. Exploring the potential of local food and drink entrepreneurship in rural Wales. *Local economy. J. Local Econ. Policy Unit*. 31(5):602-618.
- Lind, D. and Barham, E. 2004. The social life of the tortilla: food, cultural politics and contested commodification. *Agric. Human Values*. 21(1):47-60.
- Lipovetsky, G. 2002. La era del vacío: ensayos sobre el individualismo contemporáneo. Anagrama, Barcelona. 220 p.
- Lody, R. 2004. Comida y patrimonio. Caju: fruto emblema de la identidad brasileña. Patrimonio, Cultura y Turismo, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA). México. 9:119-132.
- Logan, W. 2012. Cultural diversity. Cultural heritage and human rights: towards heritage, amagement as human rights-based cultural practice. *Inter. J Heritage Stud*. 18(3):231-244.
- Logan, W. 2014. Heritage rights-avoidance and reinforcement. *Heritage Soc*. 7(2):156-169.
- Magadán, L. D.; Aguilar, A. y Escalona, M. J. 2016. El impacto del neoliberalismo en el sector pesquero mexicano. *Rev. Mex. Cienc. Agríc*. 7(8):2037-2046.
- Magaña, C. y López, A. 2016. El valor de lo “tradicional” del pan nuestro de cada día: memorias, identidades y reajustes de los panaderos en ciudad Guzmán, Jalisco. *In*: el valor de las cosas. Aspectos sociales y culturales de la producción y el consumo. Worthen, H.; Hernández, J. y Curiel, C. (Coord.). Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca. Juan Pablos Editor. México. 133-172 pp.
- Martínez de la Rosa, A. 2015. Patrimonialización de elementos culturales inmateriales y desarrollo local sostenible. *Ra Ximhai*. 11(2):15-29.
- Matta, R. 2011. Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes*. 24(2):196-207.
- Matta, R. 2013. Valuing native eating: the modern roots of peruvian food heritage. *Anthropology of food*. S8. URL: <http://journals.openedition.org/aof/7361>.
- Matta, R. 2015. Conocimiento y poder. Prácticas alimentarias y patrimonialización cultural. *In*: Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones. Guadalajara: Universidad de Guadalajara. 205-220 pp.
- Matta, R. 2016. Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO. *Social Anthropol*. 24(3):338-352.
- Milroy, B. M. 1989. Constructing and deconstructing plausibility. *Environment and Planning D: Soc. Space*. 7(3):313-326.

- Mintz, S. 2003. Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado. CIESAS. México, DF. 39-56 pp.
- Morgan, K. 2009. Feeding the city: the challenge of urban food planning. *Inter. Planning Stud.* 14(4):341-348.
- Morgan, W. 2012. Heritage rights: avoidance and reinforcement. *Heritage Soc.* 7(2):156-169.
- Muchnik, J. 2006. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. *Agroalimentaria.* 12 (22):89-98.
- Nivón, E. 2013. Las políticas culturales en América Latina en el contexto de la diversidad. *In: Diversidad cultural, desarrollo y cohesión social.* Ministerio de Cultura, Perú. 50-75 pp.
- Nwabueze, C. 2015. The role of intellectual property in safeguarding intangible cultural heritage in museums. *Inter. J. Intang. Heritage.* 8:181-190.
- Orozco, M. E. 2014. Patrimonio ambiental y conocimiento local. *Geografía de los actores sociales.* 1ª (Ed.). Bonilla Artigas Editores, México, DF. 290 p.
- Ortíz, A.; Vázquez, V. y Montes, M. 2004. La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estudios Sociales.* 13(25):8-34.
- Otero, J. 2015. Valorización de productos agroalimentarios locales para el desarrollo rural: reflexiones sobre dos experiencias argentinas. *Agroalimentaria.* 21(41):71-80.
- Pecot, F. and De Barnier, V. 2017. Brand heritage: the past in the service of brand management. *Recherche et Applications in Marketing.* 1-19.
- Pilcher, J. 2008. The globalization of Mexican cuisine. *History Compass.* 6(2):529-551.
- Poulain, J. P. 2012. The sociology of gastronomic decolonization. *In: Nair-Venugopal, S. (Eds.). The gaze of the west and framings of the east.* *Frontiers of Globalization Series.* Palgrave Macmillan, London. 218-232 pp.
- Patrimonio más turismo igual a ¿desarrollo? Pasos. *Rev. Turismo y Patrimonio Cultural.* 1(2):127-136.
- Prats, L. 2005. Concepto y gestión del patrimonio local. *Cuadernos de antropología social.* 21:17-35.
- Prats, L. 2006. La mercantilización del patrimonio: entre la economía turística y las representaciones identitarias. *PH. Boletín del Instituto Andaluz del patrimonio histórico,* 58:72-80.
- Prats, L. 2011. La viabilidad turística del patrimonio. Pasos. *Rev. Turismo y Patrimonio Cultural.* 9(2):249-264.
- Rico, T. 2014. The limits of a 'heritage at risk' framework: the construction of post-disaster cultural heritage in Banda Aceh, Indonesia. *J. Soc. Archaeol.* 14(2):157-176.
- Roberts, L. and Cohen, S. 2014. Unauthorising popular music heritage: outline of critical framework. *Inter. J. Heritage Stud.* 20(3):241-261.
- Robinson, M. and Silverman, H. 2015. Mass, modern and mine: heritage and popular culture. *In: Robinson M. and Silverman, H. (Eds.). Encounters with popular pasts.* *Cultural heritage and popular culture.* New York: Springer. 1-30 pp.
- Rotman, M. B. 2006. Patrimonio cultural y prácticas artesanales concepciones gubernamentales locales y Definiciones institucionales internacionales. *Ilha Rev. Antropol.* 8(1, 2):97-115.
- Ruiz, M. 2015. La tradición del Santo Cristo de los Milagros de Bayaguana. Tesis doctoral. Universidad de Sevilla España. 397 p.
- Saiyed, A.; Basalingappa, A. and Sinha, P. K. 2016. Value network in heritage walks: case studies of ahmedabad city walks. *J. Heritage Management.* 1(2):191-204.
- Santamarina, B.; Del Marmol, C. y Beltrán, O. 2014. Territorios, memorias e identidades. Lógicas y estrategias en la producción patrimonial. *Arxius Ciencies Socials.* 30:11-16.

- Silverman H. 2015. Branding Peru: cultural heritage and popular culture in the marketing strategy of prom Perú. *In: Encounters with Popular Pasts*. Robinson, M. and Silverman, H. (eds.). 1st. Ed. Springer International Publishing. New York. 131-148 pp.
- Smith, L. 2006. *Uses of heritage*. Editorial Taylor & Francis. 368 p.
- Smith, L. 2011. El espejo patrimonial. ¿Ilusión narcisista o reflexiones múltiples? *Antípoda. Rev. Antropol. Arqueol.* 12:39-63.
- Smith, D. K. 2012. Discursos hegemónicos y corrientes alternativas en la colectividad palestina de Chile. Tesis Doctoral. Concordia University. Montreal, Quebec, Canada. 146 p.
- Scharber, H. and Dancs, A. 2016. Do locavores have a dilemma? Economic discourse and the local food critique. *Agric. Human Values.* 33(1):121-133.
- Sousa, B. 2011. Epistemologías del Sur. Estudio. Utopía y praxis Latinoamericana. *Rev. Inter. Filosofía Iberoam. Teoría Soc.* 16(54):17-39.
- Thomé-Ortiz, H. 2015. Turismo agroalimentario y nuevos metabolismos sociales de productos locales. *Revista Mex. Cienc. Agríc.* 6(6):1373-1386.
- Timothy, D. and Ron, A. 2013. Understanding heritage cuisines and tourism: identity, image, authenticity, and change. *J. Heritage Tourism.* 8(2-3):99-104.
- Toledo, V. y Barrera-Bassols, N. 2009. Memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Junta de Andalucía. (Ed.). Icaria. *Perspectivas agroecológicas.* 207 p.
- Topete, H. y Amescua, C. 2013. Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Universidad Nacional Autónoma de México, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias. 1^a (Ed.). México, DF. 232 p.
- Valencia, E. 1998. Patrimonio cultural y desarrollo. Una perspectiva crítica. *Kaos.* 1(1):27-31.
- Vandecandelaere, E.; Arfini, F.; Belletti, G. y Marescotti, A. 2010. Uniendo personas, territorios y productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. FAO y SENER-GI. 219 p.
- Van Dijk, T. 1999. El análisis crítico del discurso. *Anthropos* (Barcelona). 186:23-36.
- Van, Z. W. 2011. La cultura viva entre el amanecer y el crepúsculo. Reflexiones acerca del tiempo, la tecnología y el resguardo de la cultura viva. *In: Arizpe, L. (Coord.). Compartir el patrimonio cultural inmaterial: narrativas y representaciones*, México. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA). Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). 205-230 pp.
- Waterton, E.; Watson, S. and Silverman, H. 2017. An introduction to heritage in action. *In: heritage in action*. Springer International Publishing. 3-16 pp.
- Waterton, E. and Watson, S. 2013. Framing theory: towards a critical imagination in heritage studies. *Inter. J. Heritage Stud.* 19(6):546-561.
- Worthen, H.; Hernández, J. y Curiel, C. 2016. El valor de las cosas aspectos sociales y culturales de la producción y consumo. 1^a (Ed.). Juan Pablos Editor. Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca, México, DF. 278 p.