



ISSN: 1390-6305  
ISSN -e: 2588-0861

**La visión crítico-reflexiva del patrimonio gastronómico como un recurso turístico-cultural sostenible en comunidades originarias: el caso del ahuate de Atenco, México.**

**The critical-reflexive vision of gastronomic heritage as a sustainable tourist-cultural resource in native communities: the case of the ahuate from Atenco, Mexico.<sup>1</sup>**

**Edith Villaseñor Arreola**

<https://orcid.org/0000-0002-6724-1517>  
[kolombrinituricultura@gmail.com](mailto:kolombrinituricultura@gmail.com)<sup>2</sup>

**Marcelino Castillo Nechar**

<https://orcid.org/0000-0003-4894-8813>  
[marcanec62@hotmail.com](mailto:marcanec62@hotmail.com)<sup>3</sup>

**Universidad Autónoma del Estado de México, México.**

---

<sup>1</sup> Manuscrito recibido el 22 de febrero del 2023 y aceptado tras revisión editorial y de pares doble ciego el 30 de junio del 2023. Turismo, desarrollo y buen vivir. Revista de Investigación de la Ciencia Turística- RICIT. no. 17 (2023) Publicación anual. ISSN: 1390-6305 ISSN-e: 2588-0861.

<sup>2</sup> Licenciada en Turismo por el IPN (EST); MSc. Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana por la UAEM, (CIETUR); Diseño y Gestión de Proyectos gastronómicos en el IPN y en la UAEM.

<sup>3</sup> Licenciado en Turismo por la UAEM (FTYG); M. Sc. Investigación Turística (UAEM-México); Doctor en Ciencias Políticas y Sociales (CIDHEM); Profesor Investigador del Centro de Investigación y Estudios Turísticos CIETUR; Docente de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana de la UAEM.

## Resumen

El presente artículo analiza la importancia del patrimonio gastronómico como parte esencial de la cultura alimentaria de un territorio, que busca potencializarlo en el turismo cultural sostenible. El problema central es la pérdida de la producción tradicional del ahuate en el municipio de Atenco, México, que trastoca las manifestaciones alimentarias y culturales de este lugar. La finalidad del estudio es analizar la importancia del ahuate como recurso endémico en la gastronomía tradicional de Atenco que favorece la identidad cultural, histórica, ritual y nutritiva del municipio. El enfoque teórico-metodológico es la perspectiva crítico-reflexiva que aborda los procesos de mercantilización, espectacularización y exotización de este tipo de recursos para revalorar la llamada “gastronomía crítica”. El procedimiento se desarrolla en tres etapas: la primera una sistematización de estudios sobre la importancia de la gastronomía tradicional, en particular la del ahuate; una segunda sobre la detección y evaluación de necesidades y potencialidades de distintos actores sociales del municipio para implementar un plan de intervención que fomente un turismo cultural sostenible en Atenco; y, una tercera, la propuesta que dé lugar al desarrollo de diversas acciones sobre el recurso gastronómico en el municipio. Los principales resultados no solo buscan promover una conciencia solidaria del desarrollo turístico cultural sostenible, sino acciones concretas para la recuperación y potencialización del ahuate en Atenco.

**Palabras clave:** patrimonio gastronómico, Teoría crítica, Desarrollo sostenible, Ahuate, Atenco

## Abstract

This article analyzes the importance of gastronomic heritage as an essential part of the food culture of a territory, which seeks to empower it in sustainable cultural tourism. The central problem is the loss of traditional ahuate production in the municipality of Atenco, Mexico, which disrupts the food and cultural manifestations of this place. The purpose of the study is to analyze the importance of the ahuate as an endemic resource in the traditional gastronomy of Atenco that favors the cultural, historical, ritual, and nutritional identity of the municipality. The theoretical-methodological approach is the critical-reflexive perspective that addresses the processes of commodification, spectacularizing and exoticization of this type of resource to revalue the so-called "critical gastronomy". The procedure is carried out in three stages: the first, a systematization of studies on the importance of traditional gastronomy, particularly that of the ahuate; a second on the detection and evaluation of needs and potentialities of different social actors of the municipality to implement an intervention plan that promotes sustainable cultural tourism in Atenco; and, a third, the proposal that leads to the development of various actions on the gastronomic resource in the municipality. The main results not only seek to promote a solidarity awareness of sustainable cultural tourism development, but also concrete actions for the recapture and potentializing of the ahuate in Atenco.

**Keywords:** Gastronomic heritage, Critical theory, Sustainable development, Ahuate, Atenco.

## Introducción

Atenco es un municipio mexiquense ubicado al oriente del Estado de México, sus primeros asentamientos datan de la prehistoria, lo que le atribuye patrimonios culturales de diversa índole, entre las que destacan los saberes gastronómicos, sistemas de agricultura y pesca (Sánchez, 1999), así como recetas, técnicas de preparación culinarias y utensilios para facilitar la producción de alimentos.

El territorio de Atenco presenta conflictos políticos, sociales y ambientales que han sido obstáculo para el desarrollo de sus recursos culturales, gastronómicos y turísticos. Por lo que el objetivo central de este documento es mostrar, bajo un enfoque crítico-reflexivo, que el tratamiento, producción y posibilidades de aprovechamiento de sus recursos endémicos, como lo es el ahuate, van más allá de una visión convencional de carácter promocional por una concientización y revaloración comunitaria, en la que participen los diversos actores con sus capacidades, compromisos y corresponsabilidades enfocadas a una sostenibilidad turístico-cultural que no sea mera rentabilidad y mercantilización de los patrimonios (turistificación), sino una de carácter solidaria.

La sostenibilidad de un proyecto para la recuperación de recursos y patrimonios culturales, es preponderante para la protección y aprovechamiento de estos, buscando generar ciclos de desarrollo -en constante regeneración- que lleven inserta su propia forma de permanencia, por lo que, repensar ese tipo de desarrollo, plantea la necesidad de integrar las opiniones, aspiraciones y retos de los distintos actores que se vinculan a la protección y gestión de los recursos culinarios del territorio para integrarlos a un proyecto de turismo cultural sostenible, que proyecte la identidad cultural del lugar, el cuidado del medio ambiente, la preservación de sus manifestaciones, tradiciones y los beneficios económicos que el fomento de una afluencia de visitantes pueda reportar a sus empresas y negocios locales.

### *Situación y contexto de la gastronomía tradicional en Atenco, México*

Atenco es un municipio precolombino, fundado por grupos chichimecas, acolhuas y toltecas (Sánchez, 1999); su gran legado, -entre muchas manifestaciones- se debe a la presencia del ahuate, que es la hueva de la chinche lacustre llamada Axayácatl. Aunque se ha consumido desde la época prehispánica (Sotomayor, 2018), su existencia está amenazada no solo por la desecación de lagos<sup>4</sup>, sino también por la disminución en la población de recolectores (pescadores), el desmedido ingreso de alimentos industrializados o de franquicias con alimentos de consumo inmediato (Ramos, 2020) agregando que actualmente es desconocido por gran parte de la población, que no aprecia su exquisito sabor, su aporte nutritivo y mucho menos su valor cultural.

Atenco está ubicado en la región oriente de la cuenca lacustre de México, su cabecera municipal es San Salvador Atenco. Más allá de su innegable importancia cultural, social y gastronómica, es conocido por el movimiento político-social de resistencia civil al que sus habitantes se manifestaron por la expropiación de predios de cultivo agrícola y acuícola, para la construcción del Fallido Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México (FAICM); proyecto que se inició hace más de dos décadas, tras haber sido despojados los habitantes de sus parcelas de producción alimentaria. En 2019, dicho proyecto se suspendió para convertirlo

---

<sup>4</sup> Gallardo (2017) alude a la disminución del nivel de agua en los lagos y cuerpos lacustres como desecación, que no solo se puede generar por cuestiones naturales (disminución de afluentes), sino por causas humanas, como lo son los proyectos de desagüe o urbanización, entre otros.

en un parque hídrico, sin embargo, ha dejado impactos negativos en el medio ambiente natural y en diversas actividades económicas y culturales, entre ellas el turismo regional, que tiene potencial en las manifestaciones culturales, naturales, históricas y gastronómicas del territorio.

Tal situación, genera una problemática compleja que inhibe las posibilidades de un desarrollo turístico-cultural sostenible, centrado en su patrimonio gastronómico: el ahuate. Un adecuado manejo en su proceso de cultivo, producción, consumo y comercialización podría ser una alternativa que beneficie a restauranteros, productores, empresas de servicios turísticos y pequeños negocios gastronómicos locales, al igual que a los residentes y visitantes de la población. Contreras y Navarrete (2012) y Ramos (2020), consideran que el ahuate, conocido como el caviar mexicano (Malda, 2018), puede incorporarse al desarrollo socioeconómico, a la recuperación de una identidad culinaria, así como a la seguridad alimentaria y nutritiva de la región.

Al casi extinto ahuate le queda una esperanza de recobrar sus valores, gracias a las pocas familias que aún conservan las técnicas y los saberes heredados de su entorno, así como de tres restaurantes -en toda la región- que lo colocan en su carta de menú, con solo una presentación: -las tortitas de ahuate-. Lo cierto es que Atenco resiente la pérdida de la autosuficiencia alimentaria, resultado de la afectación tanto al medio ambiente como de los aspectos sociales y culturales, que no permiten recuperar los recursos gastronómicos endémicos, como el ahuate. Al respecto del tema, Leyva y Pérez (2015), consideran que la globalización ha generado una transformación en la cultura alimentaria, que propició la pérdida de las raíces culinarias mesoamericanas, propias de la gastronomía tradicional mexicana, y consideran que esta crisis ha repercutido en la salud y calidad de vida de los mexicanos.

Para construir una salida a la pérdida de la autosuficiencia alimentaria, por la crisis agrícola que vive el país desde la segunda mitad de los años sesenta y las condiciones de extrema pobreza en la mayor parte de la población rural (Marúm, 2021), el gobierno federal propuso el proyecto del Sistema Alimentario Mexicano (SAM), pero los resultados escasamente han servido para su recuperación. Debido a que ha habido un reemplazo de productos y víveres en las poblaciones rurales en México, lo cual provocó que se extingan diversas especies de cultivos nativos endémicos y, parcialmente la base alimentaria en torno al maíz y sus derivados, aumentado el consumo de harinas de trigo, aguas carbonatadas y productos industrializados, adicionando sabores artificiales y azúcares al producto (Leyva y Pérez, 2015).

La globalización, más allá de las “bondades” que proclama en la sociedad moderna, con supuestos “beneficios” hasta en el medio agrario, como la variedad y “calidad” de productos alimenticios, deslocalización de alimentos o desestacionalización (Entrena, 2008), ha gestado y detonado el consumo de alimentos de preparación “rápida”, con la pérdida de la gastronomía local y el consumo de alimentos representativos de las comunidades originarias, modificando la cocina tradicional.

## Marco teórico

### *Hacia un marco teórico del patrimonio gastronómico, el turismo cultural sostenible y la perspectiva crítica*

El patrimonio cultural es considerado como un recurso turístico de gran potencial y la patrimonialización de la “cultura alimentaria” (paisajes productivos, alimentos, platos, vinos y bebidas, rutas, saberes, técnicas, industrias), elemento clave en el marco del turismo sostenible que puede generar beneficios para el desarrollo local (Medina, 2017). Pero, reconocer la importancia del patrimonio gastronómico, de cualquier comunidad étnica -dueña del recurso- implica la aparición de intereses diversos, que suelen generar polémicas y debates por distintos grupos sociales, entre ellos, los gestores culturales, los propios habitantes del territorio, grupos políticos, empresarios y, hasta de los propios organismos protectores del medio ambiente.

La patrimonialización de manifestaciones y recursos gastronómicos, lleva implícita la construcción de una “conciencia patrimonial” reflejada en la representación del espacio geográfico y como un importante factor de comunicación cultural. Por ello, diversos autores indican la importancia de fomentar una conciencia identitaria (Bustos, 2004; Murguía, Magaña y Uitz, 2022), pues de esta depende la sostenibilidad del recurso alimentario y su cuidado a través de los procesos sociales que lo implican.

Por el contrario, también hay ejemplos de patrimonialización alimentaria convencional, que muestran la versión más clásica de la promoción del turismo cultural sostenible: el mercadológico y rentabilístico. Sureiman (2017) señala que esta patrimonialización cubre preponderantemente intereses económicos y comerciales, como ocurre con la llamada Ruta Gastronómica del Cacao, dentro de la zona Arqueológica de Uxmal en Yucatán. La empresa responsable de ello parece que atiende el cuidado del entorno natural del medio ambiente, pero los árboles cacaoteros que exhiben no son oriundos del lugar y, tampoco respetan las expresiones culturales propias y originales de los indígenas mayas que cultivan el cacao, promocionando una falsa y elitista imagen con una parafernalia de espectaculares fantasías, con la finalidad de cobrar exorbitantes precios a los turistas.

Muy a menudo, en ese tipo de proyectos, surgen acuerdos sociales con las instancias de poder que proponen y promueven el patrimonio construido bajo identidades creadas (Basail, 2022), siendo esas mismas instituciones las que gestan ideologías, en el caso de los patrimonios y recursos, suelen manejarlos como productos comercializables, mercantilizados y utilitaristas que, diversos autores, llaman la folklorización y mercantilización del patrimonio cultural (Lee, 1987; Krippendorf y Andrassy, 1994; y Valtierra y Bernal, 2020).

Villaseñor y Zolla (2012, p. 75) indican que: “... existen muy pocos análisis críticos sobre los diversos fenómenos sociales, económicos y políticos detrás de la patrimonialización de las prácticas culturales”. Martí (1990) ya señalaba que el folklore, vinculado a la existencia de una conciencia de la tradición, presupone su valoración positiva de manera primordial y una

intencionalidad concreta en cuanto al uso revalorativo que se quiera dar a una determinada manifestación, en este caso, la culinaria. Desafortunadamente, el concepto resalta lo que Débord (1998); Valtierra y Bernal, (2020) llaman la espectacularización y cosificación cuantificable del patrimonio heredado o, lo que se podría denominar: “folklorismo exotizable”. Recientemente, aspectos de la cultura inmaterial -como la alimentación- se han incorporado a las listas de lo “patrimonializable”, como factor de identidad social (Hernández, 2018; y Zuñiga, 2020). En este renglón es necesario desarrollar una perspectiva crítico-reflexiva que revalore los proyectos patrimonializables o bien la dinámica sociocultural (Ayora, 2017), para generar planes de intervención que beneficien a los pobladores y al territorio mismo, que permita inclinarse hacia la sustentabilidad, de vital impacto tanto para los ecosistemas del planeta, como para la condición humana.

Cabe indicar que hay una llamada “crítica gastronómica” que se ha fundamentado en la recuperación de recetas, implementos, utensilios, procedimientos culinarios y, -en la última década, con el auge de los estudios sobre cocinas tradicionales- la aparición de “expertos” que “valoran” la preparación de los platillos y la culinaria, bajo un criterio de gusto o aceptación personal (Madrid Fusión, 2019). Sin embargo, el estudio e investigación de la patrimonialización de los recursos y manifestaciones, implica reconocer la importancia de una construcción social, a la que se le podría llamar “la puesta en valor” de un bien específico. En la actualidad esa construcción social depende de los actores dueños del bien y, de los poderes políticos, ya que estipulan las acciones y normas a cumplir para lograr una cierta construcción (Prats, 1998).

Vale la pena destacar que los estudios referentes a la gastronomía, la cultura y el turismo, en las dos primeras décadas de este siglo, han gestado modelos que revaloran las metodologías etnográficas densas con perspectiva crítica, los estudios de caso y el diseño de instrumentos de metodología mixta. A partir del año 2000, se ha generado un gran auge de investigaciones en el tema, mostrando un proceso de transición entre lo convencional y lo crítico. La siguiente revisión muestra la orientación de las investigaciones gastronómicas en las principales revistas en la materia, que abarcan del 2000 al 2020, como se aprecia en la tabla 1.

**Tabla 1.** Orientaciones de las investigaciones gastronómicas: 2000 al 2020

REVISTAS 2000-2010	TEMÁTICAS	REVISTAS 2010-2020	TEMÁTICAS
<i>Journal of Marketing Research</i> (JMR)	Marketing de alimentos y desarrollo de productos turísticos	<i>International Journal of Gastronomy and Food Science</i> (IJG&FS)	Gastronómica: interacción entre gastronomía y las ciencias
<i>Appetite</i> (Ap)	Turismo culinario, gestión de restaurantes	<i>Journal of Retailing and Consumer Services</i> (JR&CS)	Experiencias gastronómicas como factor de motivación en los movimientos turísticos

<i>Food and Culture (FyC)</i>	Innovación en alimentos convencionales y tradicionales	<i>Food Quality and Preference (FQyP)</i>	Experiencias alimentarias sostenibles en el turismo gastronómico
<i>Festival Management and Event Tourism (FTET)</i>	Estrategias de marketing efectivas para los festivales gastronómicos	<i>Tourism Management (TM)</i>	TIC's, marketing y segmentación de la experiencia gastronómica
<i>Agreconomy (Ag)</i>	Rutas alimentarias - regiones gastronómicas	<i>International Journal of Hospitality Management (IJHM)</i>	Educación e investigación alimentaria, restauración, turismo y hostelería
<i>Annals of Tourism Research (ATR)</i>	Experiencias del turista gastronómico; turismo cultural integrado	<i>Reference Module in Food Science (RMFS)</i>	Caracterizaciones fisicoquímico-sensoriales y potencialidades gastronómicas
<i>Tourism and Gastronomy (T&amp;G)</i>	Identidad gastronómica de los destinos turísticos	<i>Innovative Food Science &amp; Emerging Technologies (IFSyET)</i>	Foodómica (alimentómica) y gastronomía molecular
<i>International Journal of Wine Marketing (IJWM)</i>	Análisis del potencial del turismo enológico	<i>Journal of Ethnic Foods (JEF)</i>	Turismo gastronómico regional y étnico
<i>Journal of Heritage Tourism (JHT)</i>	La comida como construcción cultural	<i>Sustainable Cities and Society (SC&amp;S)</i>	Gastronomía local, cultura y turismo ciudades sostenibles
<i>Journal of Tourism Consumption and Practice (JTCP)</i>	Medición de motivaciones, satisfacción del consumidor	<i>Appetite (Ap)</i>	Formación y creatividad de los cocineros profesionales

Fuente: elaboración propia con datos de Castillo, 2020.

Como se puede observar, el avance de las investigaciones en la materia es alentador, pero aún se traslapan perspectivas convencionales, que al hacer “crítica” de las problemáticas gastronómicas estudiadas, la remiten a la “aceptación” o no de lo bien o mal preparado que está un platillo, o si la gastronomía se debe enfocar a lo mercantil, promocional o identitario. Sin embargo, es necesario reconocer que la crítica está en función de que el recurso culinario, como patrimonio gastronómico, se interrelaciona con otros elementos culturales del territorio, como los valores simbólicos y saberes funcionales heredados que den lugar al desarrollo y bienestar de los grupos humanos que pertenecen a la región productora (Vélez, 2013), así como a sus contextos sociohistóricos, económicos, ambientales, culturales y políticos actuales.

La gastronomía local conforma una parte muy importante de la identidad de un destino turístico, destacando los alimentos que se convierten por sí mismos en un recurso gastronómico para el turismo en pro del desarrollo regional, al enfatizar sus valores de autenticidad, posicionamiento y diferenciación (Hernández, 2018). Incluso, la caracterización de la gastronomía puede analizarse como un componente del espacio natural y social y puede verse como un mecanismo relacionado con la producción y transformación del mismo espacio

regional, generando cadenas de valor que integren a los distintos sectores dentro de su territorio como el social, político, educativo y empresarial, con la finalidad de crear políticas gastronómicas que favorezcan el rescate del recurso alimentario y la participación integral de sus distintos actores con proyectos de enfoques turísticos y culturales integrales (Maya y Castillo, 2017).

Activar económicamente a los territorios que poseen patrimonios y recursos naturales, culturales y gastronómicos, implica deslindar la visión habitual de la mercantilización y la comercialización, de la de su valor económico. Ello se puede lograr a partir de la confluencia solidaria de voluntades de los distintos actores, diseñando y gestionando planes y programas, con el objetivo de reactivar campos como el turismo y, a través de este, la economía. Hoy, la CEPAL (2023), en torno al desarrollo regional inclusivo en América Latina, habla de transformación productiva y apertura internacional donde la clave -para reducir las brechas territoriales- es tener una base productiva sólida, impulsando un desarrollo económico sostenible, generando empleos de mejor calidad y reforzando la competitividad territorial.

La práctica efectiva del turismo, en territorios anteriormente impensados para tal fin, comprueba la existencia de procesos que cambian el sentido o la pérdida de la identidad de una región por otra nueva identidad que, generalmente, en estos tiempos se gesta como herramienta de fortalecimiento al mercado. Martín (2012) refiere los cambios introducidos en territorios protegidos y conservados por sus cualidades ecológicas (selvas, bosques, desiertos, lagos) que posteriormente son valorados por sus cualidades escénicas con una inclinación turistificable, inhibiendo la sostenibilidad porque se anteponen intereses capitalistas (González, Zizumbo y Vargas, 2021), resultado de la comercialización salvaje, a partir de las inversiones en infraestructura turística que se despliegan con impactos diversos.

Actualmente, aspectos como la globalización, translocalización y la mercantilización, re-funcionalizan fenómenos tan amplios como la dominación del mercado, vía los alimentos procesados, industrializados y masificados que desplazan a la producción local, a los alimentos saludables y, por lo tanto, a la sostenibilidad y a la economía del lugar.

El concepto desarrollo sostenible, más allá de su orientación antropocéntrica, enunciada el informe Brundtland de 1987, expresa la idea de que: “El desarrollo sostenible es el desarrollo que satisface las necesidades de la generación presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades” (ONU, 1987, p. 67), pero deja de lado que vivimos en un mundo finito y bajo un modelo dominante, reflejo de una civilización hiper-industrializada. Esta concepción se enfrenta a las limitaciones que impone una idea refuncionalizada de la “crítica”, pues no se considera que, para la supervivencia de las personas, con sus ecosistemas sociales, culturales, naturales, políticos o tecnológicos, la gente podrá satisfacer sus propias necesidades (Riechmann, 1995), sin violentar la de los otros.

Riechmann (2009) considera que el desarrollo sostenible y la producción limpia no son asunto de mejoras sino, de un cambio de modelo. Dasmann (1985) resume a la sostenibilidad

como: “un desarrollo socialmente justo, ecológicamente compatible y económicamente viable” (p. 215). El concepto ha intentado ampliarse al ecodesarrollo para integrar “un estilo de desarrollo más igualitario y menos dependiente que hace hincapié en una mayor racionalidad socioambiental para el manejo de los recursos y el espacio, utilizando diseños ecológicamente viables en la planificación del desarrollo económico, con aplicación de tecnologías ambientalmente adecuadas y buscando asimismo un mayor control democrático y participación popular en las decisiones sobre el ambiente físico y social de los más directamente afectados” (Jiménez, 1989, p. 36).

En el 2014, la ONU, al hablar sobre economía social y solidaria, hacía referencia “... a la producción de bienes y servicios por parte de una amplia gama de organizaciones y empresas que tienen objetivos sociales y, con frecuencia, medioambientales explícitos y que se guían por principios y prácticas de cooperación, solidaridad, ética y autogestión democrática” (ONU, 2014, p. IV).

Comprender que los recursos alimentarios de carácter endémico pueden ser una oportunidad de sostenibilidad socioeconómica y ambiental, significa que es necesario cambiar las estrategias de crecimiento y de desarrollo convencionales por un modelo de desarrollo sostenible solidario en todos los niveles, integrando sus aspectos económicos, sociales y ambientales y reconociendo los vínculos que existen entre ellos y sus protagonistas. Los criterios prevaecientes son: de corresponsabilidad, inclusión y coparticipación en la toma de decisiones, en la gestión y manejo de sus recursos, como se intenta coordinar en los llamados Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), pero, además, desde las bases, es decir, los residentes y habitantes de los pueblos originarios.

La perspectiva crítica y reflexiva, en torno a la cultura, es una alternativa para reflexionar sobre los procesos de masificación, mercantilización y uniformización que sobre ella pesa, impactando manifestaciones, tradiciones, identidades, legados y concepciones de vida de las personas y sus territorios. Además de la crítica de la industria de la cultura y la masificación, se analiza cómo opera la autoridad dirigiendo las acciones, motivaciones y difundiendo una ideología que subsume al individuo mediante el empleo de los medios de comunicación masiva y gestando, a partir de ello, una industria cultural que distorsiona los valores e identidades de los sujetos. Frente a lo pletórico de los trabajos turístico-culturales, abordados desde la convencionalidad, la perspectiva crítico-reflexiva emancipatoria (Nava y Castillo, 2017) se propone la construcción de una sociedad más justa, tratando de echar por tierra las inhumanas relaciones económicas y sociales que prevalecen en la sociedad moderna de este tiempo (Laso, 2004).

En el caso de los valores culinarios, la expresión gastronómica comunica y revela el sentido de la historia originaria del ser humano dada su alimentación, procesos y sistemas de producción y consumo, que pueden convertirse no solo en baluarte identitario, colmado de símbolos y significados, sino socioeconómico. Sin embargo, la investigación gastronómica convencional ha sido una manifestación académica y profesional vigente que incluso llega a

exaltar valores, identidades y tradiciones culturales únicamente como una forma de enorgullecer a la gente, al construir una cierta relación con la historia (Medina, 2017). Esta es la llamada teoría tradicional de la cultura (Castro, 1999), que incluye manifestaciones como la alimentación, las cocinas tradicionales y la gastronomía misma y no repara en la exaltación del consumo exotizado, que lleva a mostrar a las manifestaciones culturales como ornamentales, con la significación de los espectáculos que manipula el poder (Szpilbarg y Saferstein, 2014).

La crítica a la que se dirige este enfoque tiene que ver con una posición académica y filosófica que cultiva un pensamiento, constructor de contenidos críticos no solo de un hecho o manifestación, sino de los contextos históricos, culturales, políticos, ambientales y, en este caso en particular, gastronómico-turístico (Castillo y Bergeret, 2021).

## **Metodología**

### *El diseño metodológico del estudio: criterios de evaluación*

Tomando en cuenta la situación conflictiva y de crisis que vive Atenco, se diseñó un plan de intervención con base en entrevistas semiestructuradas para los diversos actores sociales que toman parte de las actividades turístico-culturales y gastronómicas en el municipio (residentes, negocios gastronómicos, productores ahuautileros, así como visitantes, y servidores públicos), una guía de observación de las condiciones infraestructurales y de servicios, así como un taller para sensibilizar a los participantes y recuperar propuestas de trabajo, colaboración y mejora. Todo ello con el apoyo y colaboración del sector público municipal, específicamente la jefatura de Cultura del municipio, que facilitó la implementación y realización de este plan con la finalidad de relacionar al trabajo colaborativo entre ellos y fortalecer los objetivos previstos en apoyo de la identidad cultural, la recuperación gastronómica y los proyectos integradores.

Los instrumentos aplicados para este plan priorizan las categorías de análisis, características y contextos en los que es factible desarrollar acciones, programas o políticas de una planeación que propicie una mayor coordinación y logística que fortalezca y beneficie a los distintos grupos, comunidades, empresas y la gestión del sector público, que mantenga vigente el recurso alimenticio en cuestión, de manera continua y sostenible. La propuesta del plan de intervención se apoyó igualmente en los resultados del estudio de caso y cruza el análisis e interpretación de datos para un modelo que detecta posibilidades para la coordinación de acciones entre los distintos actores en pro de la sostenibilidad turístico-cultural del municipio.

## Resultados

*Resultados en torno a las necesidades y potencialidades del ahuate en Atenco.*

En la tabla número 2, se muestra la tabulación de los trece indicadores del estudio:

**Tabla 2.** Indicadores y resultados

PREGUNTA	INDICADORES	%	RESPUESTAS
P 1	Vínculos y funciones	24	Fomento a la cultura y a las festividades
P 2	Distintivo identitario	80	El carnaval de Atenco es considerado como el distintivo identitario
P 3	Valor de recursos gastronómicos	34	Se valoran muy bien los recursos gastronómicos
P 4	Ahuautle como identidad de Atenco	41	Sí, porque es endémico de la región
P 5	Acciones para recuperar el ahuate	46	Acciones principales: difusión, fomento y apoyo económico al ahuate
P 6	Potencializar el consumo	44	Mediante la implementación de venta del recurso a más amplio radio
P 7	Problemas que afronta el ahuate	51	El desconocimiento del recurso
P 8	Acciones para resolver el problema	59	Difundir sus valores nutricionales y culturales
P 9	Características del plan de fomento	55	Proyecto integral intervenido por cada actor social desde su labor
P 10	Trabajos para que el ahuate sea un apoyo de economía turística	48	Trabajar en la revaloración del ahuate
P 11	Papel de habitantes para fortalecer la identidad	50	Apropiación del recurso para identificarse con él
P 12	Retos del ahuate para ser identidad gastronómica	52	Empezar a consumirlo por los habitantes de manera más continua
P 13	Proyectos prioritarios para su recuperación	41	Hacer difusión inmediata vía redes sociales

Fuente: elaboración propia, 2021.

En la parte cualitativa, destacan declaraciones que permiten valorar el sentir de los distintos actores sociales. Entre ellas, las del productor de ahuate Rafael Villanueva, que por más de cincuenta años ha cultivado y producido el recurso alimenticio en cuestión. El productor indicaba que en la actualidad ya casi no hay personas que busquen el ahuate como antes, además de que los productores de ahuate hoy tienen un problema que antes no se manifestaba: las autoridades les piden un “permiso” para entrar a la laguna Nabor Carrillo a tender su material para que las chinches desoven; motivo por el que se desplazan de su lugar de origen a la ciudad de México (a las oficinas de la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas, CONANP) para gestionar el permiso; pero su expedición tarda meses, es por eso que en ocasiones colocan su material en lagunas pequeñas o en los humedales cercanos, porque no les permiten ingresar al reducto lacustre del ex lago de Texcoco, que es donde trabajaban las familias desde hace décadas.

Es preciso indicar que hay un alto costo de comercialización y venta del ahuate, pero también de sus espacios de cultivo para los productores, lo que significa que el ahuate de su costo inicial de 400 pesos por kilo, con los intermediarios se duplica y, en parte hay razón debido a que ellos también aplican fuerza de trabajo, tiempo y dinero para comercializarlo ya que van por el producto hasta Santa Isabel, emplean transporte público que les lleva al menos

dos horas de ida y vuelta desde la cabecera municipal y más si son de otros municipios; posteriormente, entregar o montar puesto ambulante en el mercado implica otros gastos.

El cronista del municipio Sr. Carlos Romero Núñez, indica que el proyecto del Nuevo Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México (NAICM), fue causa en la baja de producción de dicho alimento porque la gente se dedicó a defender sus predios y se olvidó de las tradiciones; señaló que la generación que hoy está tomando clases en la escuela, nació en plenos conflictos sociales y es de lo único que escucha hablar. En cuanto a restauranteros, comerciantes, fondas y negocios dedicados a ofrecer el platillo típico de ahuate en la región, señalaron que el problema principal es abastecerse del recurso, aunque sea endémico, no es fácil conseguirlo, por su baja producción. En cuanto a los habitantes de la región, en general, consideran que falta difusión y apoyo de las autoridades para la divulgación y subsidios que brinden soporte a las familias productoras del ahuate. Respecto a la población local, tienen conocimiento del ahuate, aunque no todos lo consumen ya que lo miran con cierto recelo. No saben de las propiedades nutritivas de este recurso.

Algunos hallazgos importantes, al correlacionarlos con las categorías del estudio, se indican en la tabla 3.

**Tabla 3.** Hallazgos con respecto a las categorías del estudio

CATEGORÍA	HALLAZGOS
<b>Identidad</b>	La identidad, como valor de cohesión social, que permite aunar una serie de prácticas y manifestaciones culturales con respecto del patrimonio intangible, se encuentra fragmentada, en parte debido a los conflictos sociales y políticos que aquejan al municipio de manera permanente, así como por una falta de fomento cultural y la vigente polarización de grupos con distintos intereses, todo lo que afecta a los habitantes, a los visitantes y a los empresarios.
<b>Patrimonio</b>	Al respecto, el territorio cuenta con patrimonio cultural y natural de gran valía, que se encuentran en absoluto descuido y falta de mantenimiento, lo cual demanda prioridad para la integración del proyecto de desarrollo propuesto.
<b>Recurso gastronómico</b>	El ahuate es un recurso endémico del municipio, el alimento se encuentra infravalorado, ya que no son conocidas sus propiedades, ni se alienta su producción. Entre las acciones que se plantean, está su revaloración, consumo y comercialización a nivel regional, para proyectarlo al exterior como atractivo cultural gastronómico.
<b>Gestión cultural</b>	Es una acción gestora pobre no solo por el desconocimiento del recurso y sus potencialidades nutritivas, tanto por la autoridad como por los prestadores de servicios y más aún por habitantes y visitantes, que puede formar parte de una cadena de valor para el sector gastronómico y los productores de la región, así como bastión para un modelo turístico-cultural gastronómico para la localidad.

Fuente: Elaboración propia. 2021

Los anteriores resultados se fortalecen con un análisis DOFA, para visualizar las posibilidades que deriven en acciones, estrategias y propuestas a desarrollar, con base en la información obtenida. A continuación, se muestran algunas consideraciones en la tabla 4.

**Tabla 4.** Análisis DOFA

<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
El ahuate es un alimento con valores esenciales para convertirse en un atractivo turístico	Salvaguarda de identidades y de tradición alimentaria	No se le ha otorgado la real importancia como recurso gastronómico, nutritivo y turístico	Penetración de alimentos de comida rápida y pérdida de identidad cultural
Producción práctica, mediante los cultivadores del municipio	Recurso alimenticio de gran valor proteínico	Alto costo de venta del ahuate por intermediarios, pero también de espacios para su cultivo y producción, y más controlados por las autoridades	El ahuate se encuentra a punto de la extinción, pero es una cadena que incide con la disminución de zonas lacustres para su cultivo y producción, por la disminución de los recursos acuíferos, por las pocas familias que lo cultivan y ante la migración de jóvenes que buscan mejores alternativas de empleo y bienestar
Técnica de almacenamiento tradicional y económico	Poseedor de valores culturales	Se produce solo en temporada de lluvias	Los negocios gastronómicos no tienen disponibilidad oportuna del ahuate para la elaboración de platillos típicos
Apoyo por parte del H. Ayuntamiento para la difusión	Interés de la nueva administración municipal por la promoción y concientización de sus recursos y patrimonios	Falta de difusión, inversión y capacitación a productores	Presencia de negocios de comida rápida y pérdida de patrimonio gastronómico territorial
Programas de difusión mediática	Producción endémica distintiva de la región	Deceso y disminución de productores	Obstáculos burocráticos para el cultivo y producción
Sostenibilidad socioeconómica y ambiental	Producción sostenible y disponibilidad de los ahuatleros	Los negocios gastronómicos ignoran la existencia del ahuate	Agotamiento de los mantos acuíferos y espacios para su cultivo
Almacenamiento rentable	Preservación del recurso alimenticio	Pocas familias productoras involucradas.	Reducción de espacios lacustres para el cultivo y producción, resultado del decreto de área natural protegida.

Fuente: elaboración propia, 2022.

Cabe indicar que, al conjuntar los resultados del estudio de caso, con el análisis DOFA y las consideraciones cualitativas, se instrumentó un plan de intervención dirigido a concientizar a los distintos actores sociales del municipio, vinculados no solo al ahuate, sino al aprovechamiento de las diversas manifestaciones culturales, para proyectar la dinámica socioeconómica, política y ambiental del mismo, encontrándose acciones que pueden conjuntar esfuerzos de todos ellos. A continuación, se muestra el diseño de este plan de intervención en una matriz de valoración en cuanto a los siguientes rubros en la tabla 5.

**Tabla 5.** Matriz por categoría

<b>AHUAUTLE</b>	<b>Valores</b>	<b>Recursos</b>	<b>Beneficios prácticos</b>	<b>Aspecto cultural</b>	<b>Necesidades</b>
<b>Patrimonio gastronómico</b>	Atractivo turístico de producción sostenible	Recetas y técnicas de preparación	Preservación de la receta que sobrevive desde hace cinco siglos. Mayor Afluencia de visitantes que se interesan por el ahuaute	Recuperación de sus valores culturales	Estudios e investigaciones académicas en torno al patrimonio gastronómico en cuestión
<b>Gestión cultural</b>	Diversidad de aristas para el desarrollo de la gestión cultural sostenible	Proyectos de innovación y desarrollo sostenible	Propuestas de platillos nuevos. Aumento de los ingresos económicos	Desarrollo de nuevos y actuales enfoques y modelos para su implementación	Inversión económica
<b>Identidad gastronómica</b>	Ritualidad, patrimonialidad, saberes ancestrales. Apoyo a la sustentabilidad	Construcción de una identidad territorial	Recuperación de la identidad cultural e imagen turística para la región	Recuperación de tradiciones culinarias	Preservación de técnicas de producción y cultivo
<b>Valor nutricional</b>	60-80% de proteína	Opciones de alimentos sostenibles	Seguridad alimentaria	Puesta en valor de las técnicas ancestrales	Revaloración de los beneficios nutricionales

Fuente: elaboración propia, 2022.

Considerando las valoraciones sobre el ahuaute, como recurso alimentario endémico de Atenco, así como los diversos patrimonios culturales que posee la región, sus manifestaciones, interés de las autoridades por instrumentar planes y acciones para integrar a los distintos actores sociales de la región en un proyecto turístico-cultural, la propuesta del modelo de turismo cultural sostenible se esquematiza con cuatro esferas sobre las que pueden instrumentarse esas acciones, así como sus valoraciones y posibilidades de integración de los distintos participantes para encontrar puntos de unión, acuerdos, corresponsabilidades, inclusión, entre otros que permitan recuperar los recursos alimentarios tradicionales de Atenco, junto con sus distintos patrimonios, así como sus entornos naturales y turístico en programas específicos, siempre y cuando se consideren los aspectos del modelo que, a continuación se muestran en la figura 1.

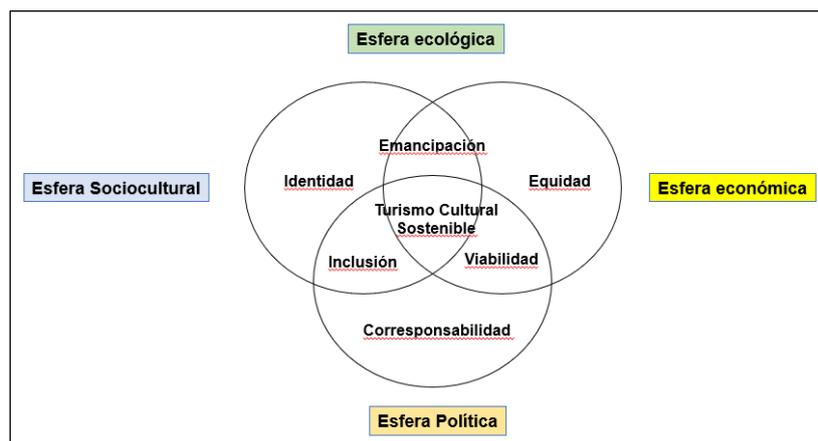


Figura 1. Modelo de turismo cultural sostenible. Fuente: Elaboración propia, 2022.

Con base en el anterior modelo se muestran las acciones del plan de intervención propuestas a la jefatura de Cultura del municipio para su desarrollo.

**Tabla 6.** Operacionalización del Plan de intervención

Esferas	Criterios	Expectativas	Actores	Acciones
Sociocultural, involucra: identidad, inclusión y corresponsabilidad.	Concientización y valoración del ahuate entre la población y los visitantes.	Determinar el nivel de conocimiento y concientización del valor del ahuate para la gastronomía tradicional del municipio que permita visualizar actividades de difusión y gestión turístico-cultural permanentes.	Población residente, visitantes, gestores de la cultura y productores del ahuate.	Instrumentar programas de apropiación del recurso como identidad culinaria. Implementar campañas para conocer, experimentar y degustar el ahuate con productores y comerciantes dedicados a ello, bajo la noción de turismo responsable.
Política, involucra la inclusión, corresponsabilidad y viabilidad.	Recuperación de la tradición gastronómica del ahuate en el municipio con las familias productoras de la comunidad de Santa Isabel Ixtapan.	Establecer acciones conjuntas y corresponsales en los proyectos de recuperación como patrimonio gastronómico (fomento a la identidad, valoración nutricional, recuperación de recetas y técnicas ancestrales).	Funcionarios, productores, comerciantes y restauranteros.	Realización de encuentros, asambleas o foros que tomen en cuenta la opinión, expectativas y ejecución corresponsable de acciones de aprovechamiento y cuidado del recurso de los actores sociales del municipio.
Económica, involucra viabilidad, equidad y emancipación.	Proyectos productivos integradores.	Identificar áreas de oportunidad para el desarrollo de proyectos productivos solidarios a la economía comunitaria.	Productores de ahuate, comerciantes, restauranteros y gestores.	Desarrollo de una cadena de valor del ahuate bajo proyectos productivos solidarios para la economía comunitaria.
Ecológica, involucra la equidad,	Proyectos de preservación y aprovechamiento	Analizar la opinión de especialistas en distintas disciplinas en el	Funcionarios públicos, chefs, investigadores,	Implementación de un programa de cuidado, limpieza, protección

emancipación e identidad.	ambiental para el ahuautle.	Panel gastronómico: El ahuautle y su valoración ambiental, socioeconómica y cultural.	gestores del patrimonio cultural, ambientalistas, sociólogos y antropólogos.	de áreas destinadas a la preservación del ahuautle.
------------------------------	--------------------------------	---	---	---

Fuente: elaboración personal, 2022.

Para la implementación de las acciones, es vital en cada esfera la participación de las autoridades del municipio, quienes serán los encargados de coordinar, validar, dar seguimiento y evaluar a los propuesto en cada una de ellas con los demás actores involucrados.

## Conclusiones

En México y otros lugares, de manera más reciente, se han producido estudios vastos en contenido empírico y etnográfico que describen la comida y la alimentación. En contraste y de manera suplementaria, desde hace algunas décadas, se ha generado y crecido el campo de los estudios sobre la comida, especialmente en Europa y luego en Norteamérica, con estudios diversos sobre la religión, historia, antropología, estudios culturales, crítica literaria, sociología y filosofía donde se incluye la alimentación y comida. Tales enfoques propician el diálogo para elegir temas de estudio en torno a la gastronomía y todos los ejes que la circundan bajo análisis crítico-reflexivos. La importancia del estudio de la gastronomía desde la visión crítico-reflexiva constituye una perspectiva diferente en el abordaje del patrimonio gastronómico convencional, ya que aporta un enfoque que revaloriza al patrimonio, la gastronomía y, además, hace una crítica a la cultura de masas, interpretando la reconstrucción de los sentidos y de la significación de las manifestaciones culturales propias.

Producir los alimentos, procesarlos de forma natural y utilizar ingredientes ancestrales, es lo que hace única a la cocina tradicional no solo de México, sino de otros países, que además de ser nutritiva, es una alternativa para combatir los altos costos de los alimentos y una posibilidad de atracción turística al vincularla a otros patrimonios para el diseño de circuitos turísticos que involucren a sus distintos actores sociales. La investigación crítico-reflexiva para la gastronomía, en entornos culturales y turísticos complejos, cobra un valor importante: la recuperación de la cocina tradicional, como la mexicana, al generar estudios que emancipen las producciones locales, autóctonas y comunitarias, en sus contextos políticos, sociales, ambientales y turísticos.

La importancia del Plan de Intervención permitió diseñar instrumentos *ad hoc* al objeto de estudio y a la aplicación de estrategias que arrojaron información y datos cualitativos con el objetivo de valorar los elementos de innovación, gestión y fortalecimiento de la gastronomía tradicional mexicana en Atenco, mediante un desarrollo sostenible. Al comprender la situación crítica -de los valores gastronómicos investigados en el lugar- se facilitó la planeación de actividades integrales que se pueden implementar con el apoyo de los servidores públicos, los habitantes y los empresarios de negocios gastronómicos, en favor de la recuperación, producción, comercialización y consumo del ahuautle con un enfoque sostenible.

## Referencias

- Ayora, S. (2017). Perspectivas críticas en la Antropología de la Comida y la alimentación. *Anales de la Antropología*, 94-95. Obtenido de: [https://www.researchgate.net/publication/319126197\\_Introduccion\\_al\\_dossier\\_Perspectivas\\_criticas\\_en\\_la\\_antropologia\\_de\\_la\\_comida\\_y\\_la\\_alimentacion](https://www.researchgate.net/publication/319126197_Introduccion_al_dossier_Perspectivas_criticas_en_la_antropologia_de_la_comida_y_la_alimentacion)
- Basail, A. (2022). Interculturalidad crítica y crítica del interculturalismo. *LiminaR*, 14-26. Obtenido de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74568496017>
- Bustos, R. (2004). Patrimonialización de Valores Territoriales. Turismo, Sistemas Productivos y Desarrollo Local. *Aportes y Transferencias*, 11-24. Vol. 2 Obtenido de: <http://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/287/1/Apo2004a8v2pp11-24.pdf>
- Castillo Nechar, M., y Bergeret Muñoz, R. (2021). *Apuntes sobre el pensar y conocer en el turismo: una aproximación a su episteme y logos*. México: Torres y Asociados. Obtenido de: <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/111784/Apuntes%20Castillo%20Bergeret.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Castro, S. (1999). Teoría tradicional y teoría crítica de la cultura. *Impulso* 113-124. Obtenido de: <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/29869>
- CEPAL. (2023). *Desarrollo productivo territorial*. Comisión Económica para América Latina y el Caribe. Obtenido de: <https://www.cepal.org/es/proyectos/desarrollo-productivo-territorial#20> de Febrero 2023.
- Contreras, G. y Navarrete, N. (2012). Sobre el axayácatl y el Ahuautle (Caviar mexicano) *Herreriana*, 31-36. Obtenido de: [https://www.uaeh.edu.mx/campus/icbi/investigacion/biologia/archivo\\_herreriana/herreriana13.pdf](https://www.uaeh.edu.mx/campus/icbi/investigacion/biologia/archivo_herreriana/herreriana13.pdf)
- Dasmann, R. (1985). Achieving the sustainable use of species and ecosystems. *Landscape Planning*, 211-219. Vol 12 obtenido de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/0304392485900024>
- Debord, G. (1998). *La Sociedad del Espectáculo*. París: Archivo Situacionista. Obtenido de: <http://serbal.pntic.mec.es/~cmunoz11/Societe.pdf>
- Entrena, F. (2008). Globalización, identidad social y hábitos alimentarios. *Revista de Ciencias Sociales Vol. 119 núm. 1*, 27-38 Obtenido de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=15312718003>.
- Gallardo Negrete, F. (2017). *Breve historia de la desecación de los lagos del Valle de México: desde Tenochtitlan hasta el nuevo aeropuerto internacional*. Obtenido de: <https://labrujula.nexos.com.mx/breve-historia-de-la-deseccion-de-los-lagos-del-valle-de-mexico-desde-tenochtitlan-hasta-el-nuevo-aeropuerto-internacional/> 17 de Junio 2017.
- Gonzalez, N., Zizumbo, L., y Vargas, E. (2021). Prácticas turísticas en áreas naturales protegidas: Su estudio desde enfoques críticos. *Atelie*, 27-48. Obtenido de: <file:///C:/Users/vivam/Downloads/2-PraCC81cticasturiCC81sticasenCC81reasnaturalesprotegidas.pdf>
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura Hombre y Sociedad*, 154-176. Obtenido de: [https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0719-27892018000100154](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-27892018000100154)
- Jiménez, L. (1989). *Medio ambiente y desarrollo alternativo: gestión racional de los recursos para una sociedad perdurable*. Madrid: Iepala. Obtenido de: <https://www.uv.es/~fonsmeda/fonslib/fons/02380.html>
- Krippendorf, J., y Andrassy, V. (1994). *The holiday makers : understanding the impact of leisure and travel*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Laso, S. (2004). La importancia de la Teoría Crítica en las Ciencias Sociales. *Espacio Abierto*, 435-355. Vol 13. Obtenido de: <https://www.redalyc.org/pdf/122/12213305.pdf>
- Lee, R. M. (1987). *La comercialización de la cultura turística en América Latina*. Bogotá: UNESCO.
- Leyva, D., y Pérez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación de la cultura alimentaria. *REMEXCA*, 867-881. Vol 6. Obtenido de: <https://www.scielo.org.mx/pdf/remexca/v6n4/v6n4a16.pdf>

- Madrid Fusión, B. (2019). *Fundación Gabo. Lo que debes saber para hacer crítica gastronómica*. Obtenido de: <https://fundaciongabo.org/es/noticias/articulo/lo-que-debes-saber-para-hacer-critica-gastronomica> 15 de noviembre 2019.
- Malda, G. (2018). *El Arca del gusto en México*. México: Slow food Italia.
- Martí, J. (1990). El Folklorismo, análisis de una tradición <<pret-a-porter>>. *Coloquio sobre Canción Tradicional* (págs. 317-357). Reus: Centro de Documentación sobre cultura popular Carrutxa. Obtenido de: <https://core.ac.uk/download/pdf/36048304.pdf>
- Martín, F. (2012). Turismo y culturas originarias en América Latina. *AVÁ. Revista de antropología*, 143-171. Obtenido de: <https://www.redalyc.org/pdf/1690/169031634007.pdf>
- Marúm, E. (2021). *Agenda de desarrollo post-2015. Objetivos del desarrollo sostenible*. Obtenido de El campo mexicano y la crisis agroalimentaria. Obtenido de: <http://www.sociologicamexico.azc.uam.mx/index.php/Sociologica/article/view/1613/1696# citations> 30 de junio 2021.
- Maya, D., y Castillo, M. (2017). Hacia una posición crítica del patrimonio cultural y el turismo. *Multiciencias*, 100-107. Vol 17 Obtenido de: <https://produccioncientificaluz.org/index.php/multiciencias/article/view/23618>
- Medina, X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de la Antropología*, 106-113 vol 52 Obtenido de: <https://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/61978>
- Murguía, R., Magaña, N., y Uitz, M. (2022). El impulso de la miel en el turismo gastronómico bio-cultural en la ruta TUT, Yucatán. En R. Osorio, O. Echeverría, y H. Thomé, *Turismo Rural. Una radiografía desde Latinoamérica* (págs. 161-180). Ibarra. Obtenido de: [UTN/http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/112634/TURISMO%20RURAL%2027012022%20%282%29.pdf?sequence=1](http://UTN/http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/112634/TURISMO%20RURAL%2027012022%20%282%29.pdf?sequence=1).
- Nava, C., y Castillo, M. (2017). Actualidad de la Teoría Crítica en los estudios del Turismo. *Anuario Turismo y Sociedad*, 49-74. Obtenido de: <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/4936/5914>
- ONU, (1987). *Nuestro futuro común*. Madrid: Alianza.
- ONU. (2014). *La Economía Social y Solidaria y el Reto del Desarrollo Sostenible*. Grupo de Trabajo Interinstitucional de la Naciones Unidas. Obtenido de: <https://www.unrisd.org/en/library/publications/la-economia-social-y-solidaria-y-el-reto-del-desarrollo-sostenible>
- Ortíz, M. (2021). *Cultura Genial*. Escuela de Frankfurt. Obtenido de: <https://www.culturagenial.com/es/escuela-de-frankfurt/>
- Prats, L. (1998). El Concepto de Patrimonio Cultural. *Política y Sociedad*, 63-76. Obtenido de: <http://docencia.uaeh.edu.mx/estudios-pertinencia/docs/cultural/99.pdf>
- Ramos, B. (2020). *Recetas con Insectos*. Ciudad de México: Larousse.
- Riechmann, J. (2009). Economía para una sociedad sostenible. *Teoría de sistemas y pensamiento complejo*, 1-50. Obtenido de: <http://istas.net/descargas/Economia%20para%20una%20sociedad%20sostenible%20-%20Jorge%20Riechmann.pdf>
- Riechmann, R. (1995). Desarrollo sostenible: la lucha por la interpretación. En: *De la economía a la ecología. Riechmann, Naredo et al. Trotta, Madrid* Obtenido de: <http://istas.net/descargas/desost.pdf>
- Sánchez, G. M. (1999). *Monografía Municipal de Atenco*. Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, Asociación de Cronistas Municipales AC. Obtenido de: [https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=fondo\\_editorial&table\\_id=615](https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=fondo_editorial&table_id=615)
- Sotomayor, U (2018) El Axayácatl como elemento alimenticio en la Ciudad de México. *El Tlacuilo*, 8-11. Obtenido de: [https://issuu.com/uvp\\_puebla/docs/tlacuilo](https://issuu.com/uvp_puebla/docs/tlacuilo)
- Sureiman, C. (2017). Cuando la alimentación se hace Patrimonio. Rutas gastronómicas, Globalización y desarrollo local (México). *TRACE*, 165-181. Obtenido de: <https://www.scielo.org.mx/pdf/trace/n72/2007-2392-trace-72-00165.pdf>

- Szpilbarg, D., y Saferstein, E. (2014). El concepto de industria Cultural como problema: Una mirada desde Adorno, Horkheimer y Benjamín. *Calle 14: Revista de Investigación en el Campo del Arte*, 56-66. Obtenido de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=279033275005>
- Valtierra, J., y Bernal, R. (2020). "Día de Muertos" en Oaxaca. Mercantilización y folklorización del patrimonio cultural. *Revista de Análisis Cultural*, 497-517. Obtenido de: <https://doi.org/10.7203/KAM.15.16943>
- Vélez, L. M. (2013). Del Saber y el Sabor. Un ejercicio Antropofilosófico sobre la Gastronomía. *Escritos*, 171-200. Vol. 21 Obtenido de: <http://www.scielo.org.co/pdf/esupb/v21n46/v21n46a07.pdf>
- Villaseñor, I., & Zolla, E. (2012). Del Patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la Cultura. *Cultura y Representaciones Sociales*, 75-101. Obtenido de: <https://www.scielo.org.mx/pdf/crs/v6n12/v6n12a3.pdf>
- Zuñiga, F. (2020). Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor. *Quaderns*, 177-196. Obtenido de: <https://raco.cat/index.php/QuadernsICA/article/view/382192>