

# 1. México y sus aportes al patrimonio biocultural

ELIZABETH BAUTISTA FLORES\*

NORA LORETO QUINTANA\*\*

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.246.01>

## Resumen

A fines de julio de 2024 se incrementó la lista del patrimonio cultural de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) a 1,223 propiedades alrededor del mundo, con lo cual se refrenda el cuidado y protección a lugares, actividades y expresiones humanas (materiales e inmateriales), con significado social.

En este capítulo se discute la importancia del patrimonio cultural en México, con énfasis en la gastronomía como un elemento de identidad en diferentes partes de la república, pero también con la base del maíz como el ingrediente eje de la aportación mexicana en la conservación biocultural. Para ello, se muestra la revisión de varias fuentes oficiales documentales donde se revisa el avance e incorporación de diferentes elementos y criterios para ser parte del patrimonio, respaldado tanto por la UNESCO, como de los propios países. De manera complementaria se muestra una revisión de estrategias de comunicación para la divulgación en redes sociales (YouTube), como una manera de resaltar la importancia de la cultura como elemento base para comprender los procesos históricos que requieren de estrategias de comunicación, vinculación e interacción entre los diferentes miembros de la comunidad.

---

\* Doctora en Ciencias Sociales. Profesora de tiempo completo en el campus Nuevo Casas Grandes de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Chihuahua, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2197-1493>

\*\* Maestra en Educación. Profesora-investigadora de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Chihuahua, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6211-9272>

**Palabras clave:** *patrimonio cultural, UNESCO, identidad cultural, divulgación.*

## Introducción

En este apartado se hizo un resumen cronológico en cuanto a la creación de los lineamientos y propósitos de la conservación de la herencia cultural en el mundo (INAH, 2008), pues ello es resultado de los riesgos que se vivieron luego de los dos conflictos mundiales del siglo xx, en 1972, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) integró un documento que contempla los conceptos de “conservación de la naturaleza” y “preservación de los bienes culturales” creados por los seres humanos y sus necesidades para encontrar su equilibrio (UNESCO, 2022). En 1975 fue ratificada la iniciativa, por al menos 20 países miembros y tres años después se presentaron los criterios y lineamientos de operación, donde destacó la protección a las Islas Galápagos, de Ecuador.

Para 1997, sumaron 377 sitios donde además se añadió una nueva categoría de protección, como fue el caso de la naturaleza. Dos años más tarde, 1994, se consideró el marco global e incorporó regiones, monumentos y representaciones del periodo en particular para lo cual importaba el contexto histórico.

De tal manera que pueden considerarse tres categorías de patrimonio, pues son el cultural, donde se incorporan monumentos, conjuntos arqueológicos o arquitectónicos, así como lugares o sitios, donde se destaca el diseño o presencia humana la cual puede ser combinada con la presencia de la naturaleza; después se encuentra el patrimonio natural, donde se destacan monumentos naturales, formaciones geográficas, biológicas y zonas delimitadas, así como lugares y zonas naturales; por último, se encuentra el patrimonio mixto, que es la suma de ambos, es decir “que tienen al mismo tiempo un sobresaliente valor natural y cultural” (INAH, 2008, p. 12).

En 2002, con la declaración de Budapest, se incorporó una metodología que ayudó a los países miembros a identificar las necesidades para desarrollar un proyecto específico y resolver los programas de conservación nacional, a partir de las 4C (credibilidad, conservación, capacidad de construcción y comunicación), sin embargo, con el paso del tiempo, se

consideró hacer una ampliación y, en 2007, se añadió una categoría más, por lo que se tuvo las cinco “C”, las cuales son:

- *Credibilidad.* Fortalecer la credibilidad de la Lista del Patrimonio Mundial, como testimonio representativo y geográficamente equilibrado de los bienes culturales y naturales de valor universal excepcional.
- *Conservación.* Garantizar la conservación efectiva de los bienes del Patrimonio Mundial.
- *Capacidad de fomento.* Promover el desarrollo de medidas eficaces de fortalecimiento de capacidades, incluida la asistencia para la preparación de la candidatura de bienes a la Lista del Patrimonio Mundial, para la comprensión y aplicación de la Convención del Patrimonio Mundial y los instrumentos conexos.
- *Comunicación.* Aumentar la sensibilización, la participación y el apoyo del público al Patrimonio Mundial, a través de la comunicación.
- *Comunidades.* Mejorar el papel de las comunidades en la aplicación de la Convención del Patrimonio Mundial (UNESCO, 2024).

Actualmente, estas iniciativas se han incorporado a la comunidad como un agente de cambio en el entorno y de protección a la cultura y la naturaleza, en la cual se han integrado mayores compromisos. Derivado de ello, muchos países han procurado revisar sus políticas internas en cuanto a su patrimonialidad y, ya últimamente, sobre cuestiones de soberanía alimentaria (UNESCO, 2022), pues la patrimonialidad cultural se expandió a lo inmaterial, donde incorporan categorías de relevancia como son conocimientos tradicionales, contemporáneos, viviente a un mismo tiempo, integrador, representativo y basado en la comunidad.

Por lo tanto, este capítulo se ordena en tres partes; la primera es una revisión teórica de la integración de la patrimonialidad en México, donde se destaca la página electrónica de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), para ello se dio paso a identificación del territorio y los conocimientos propios de los pueblos originarios; posteriormente se muestran algunos canales de YouTube donde, de manera didáctica y seria, se hace divulgación sobre el patrimonio biocultural

mexicano, en particular con el caso de la gastronomía mexicana, y, por último, se integraron las conclusiones alcanzadas.

## El caso de Latinoamérica

En cuestiones contextuales, la globalización fue un proceso socioeconómico que promovió la sobreexplotación de los recursos naturales como un elemento eje para el bienestar económico de ese momento, también permitió la apertura comercial de muchos países para integrarse de manera dinámica a intercambios, vínculos entre bloques, que, después de la caída del Muro de Berlín en Alemania, se consolidó. A ello se sumó el rápido desarrollo tecnológico, en el que destaca la comunicación por medio de las tecnologías de información y, por supuesto, la red de internet, con la que se consumó el acercamiento cada vez más directo e incluso constante en cuanto a las personas y datos que comenzó a ser la fuente de una mayor comercialización.

La actual reconfiguración de las culturas indígenas, locales, nacionales, responde especialmente a la intensificación de la comunicación e interacción de esas comunidades con las otras culturas del país y del mundo. Desde dentro de las comunidades locales, los actuales procesos de comunicación son cada día mejor percibidos como una oportunidad de interacción con el conjunto de la nación y del mundo. Y sin dejar de luchar por sus tierras, esa lucha hace hoy parte de su lucha por el Estado, esto es, por contar a la hora de construir país. (Martín-Barbero, 2010, p. 297)

Derivado de ello fue común que países emergentes como son los latinoamericanos, no lograran alcanzar los nuevos estándares definidos por los capitales externos y, con ello, generar volatilidad, que de manera directa provocó crisis económicas que en la década de los 1990 tuvieron efectos a nivel mundial y con ello, se acentuaron las grandes olas migratorias a los países considerados “ricos”.

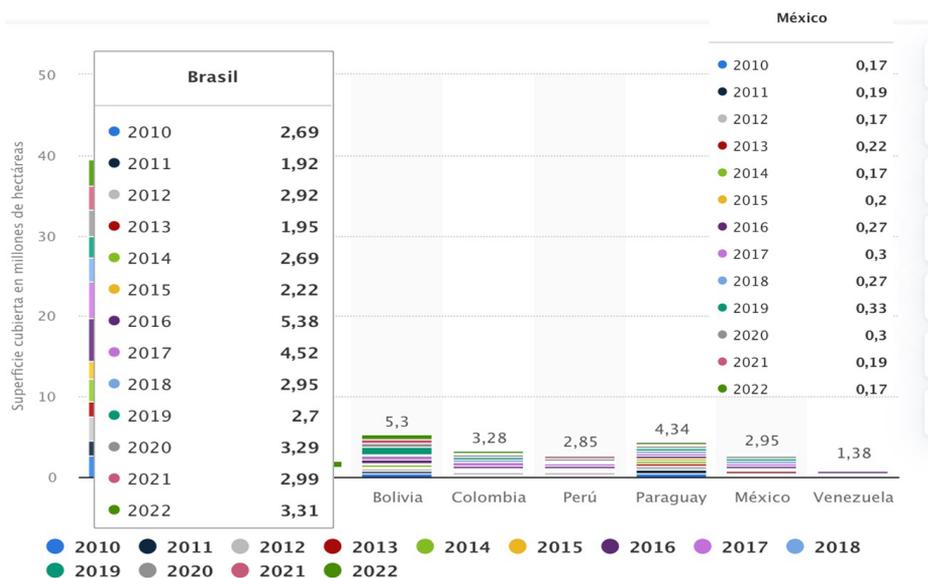
En ese contexto de capitalismo global, autores como García Canclini (1993), expresaron la importancia de ver a una sociedad con más hibridaciones culturales, donde era clara la importancia por comprender las nuevas

formas de expresión social, a partir de las dinámicas y encuentros de grupos migrantes en diferentes fronteras o espacios de convivencia o trabajo. Así, tanto la cultura como la sociedad tuvieron nuevas formas de interacción, a partir de lenguajes binarios que empezaban a abrir la puerta a otras maneras de vivir y convivir.

La humanidad ha dado paso a una gran diversidad cultural, atributo que ha enriquecido las experiencias del hombre, al mismo tiempo que ha promovido identidades fundamentales poniéndola en serios riesgos. Uno de ellos es la desaparición de identidades particulares, así como del patrimonio cultural mismo, y otro más grave ha sido el surgimiento de guerras derivadas de fundamentalismos de diversa índole (Salas et al., 2013).

En la actualidad, Latinoamérica y el Caribe están integrados por 40 países. La superficie territorial se extiende a más de 200 millones de kilómetros cuadrados en el que habitan más de 660 millones de habitantes y en ese territorio se encuentra cerca de la quinta parte del petróleo a nivel mundial (Gobierno de México, 2014) y se distingue por la diversidad natural en tanto bosques, selvas tropicales y agua dulce (Statista, 2024).

Figura 1.1. Comparativo anual de superficie deforestada en Latinoamérica de 2010 a 2022



Fuente: Elaboración propia con base en información de Statista (2024).

Este dato de la biodiversidad es relevante, debido a que en los primeros 20 años del siglo XXI, se ha detectado una disminución significativa en el entorno, lo que implica una modificación en los reservorios naturales, por ejemplo, como se muestra en la figura 1.1. Brasil en 2022, fue quien más ha reportado “la mayor pérdida de cobertura arbórea en la última década” (Statista, 2024) mientras que México, en ese mismo periodo tuvo una pérdida cercana al tres por ciento, ello evidencia las carencias que existen en los diferentes países para atender las necesidades en favor del cuidado y conservación del entorno.

La falta de capacidad de gestión y de experiencia se ha determinado como una de las necesidades significativas para algunos países de la región, dificultándoles el garantizar una mejor protección de los sitios de Patrimonio Mundial dentro de su territorio (UNESCO, 2016).

En este sentido, es necesario considerar que buena parte de los recursos naturales de mayor importancia para el mundo se encuentran en poblaciones donde habitan grupos culturales y denominados indígenas, quienes también han enfrentado una lucha constante por el reconocimiento de sus derechos como grupos culturales y de conocimiento propio, ante lo que ellos llaman apropiación o explotación de sus saberes sin ser respetados ni reconocidos en sus aportes a la ciencia e incluso a la remuneración por la explotación, cuando las grandes empresas, en especial, las farmacéuticas han usado a las plantas o flores para obtener activos de las cuales desprenden medicamentos.

Si consideramos que la cultura de una sociedad se compone de los elementos y códigos compartidos, entonces el debilitamiento de la diversidad cultural resquebraja la cohesión social de la nación, dejando latente el riesgo de la desarticulación de los tejidos sociales, algunos de ellos conformados desde tiempos inmemoriales. La cultura es un vínculo capaz de generar comunidad de sentido e interpretación; es lo que permite que los pueblos convivan en cualquiera de sus formas y que las naciones se permitan albergar poblaciones diversas, y ello contribuye a una de las dimensiones centrales de la relación entre cultura y democracia: la importancia de no reducir, estigmatizar las expresiones y concepciones culturales de los diferentes sectores de la sociedad. (Salas et al., p. 11)

Así como la naturaleza ya forma parte de la patrimonialización, también muchos de los objetos desarrollados por los diferentes grupos culturales de México. Luego del periodo de colonización en México, los objetos extraídos por los españoles en el siglo XVI y siguientes implicaron grandes recorridos en diferentes países de Europa, donde es claro el registro de la llegada de piezas como máscaras, escudos, piedras preciosas, entre muchas otras que por años formaron parte de colecciones propias de los museos de Austria, Alemania, Inglaterra, Francia, por mencionar algunas (Sánchez, 2013).

De hecho, en 2023, el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) anunció la recuperación de 86 piezas prehispánicas (40 de Alemania, 3 de Francia y 43 de Italia), que se encontraban en el conocido continente viejo (INAH, 2023). Como parte de la campaña #MiPatrimonioNoSeVende y de acuerdo con la declaratoria final de la Conferencia Mundial sobre Políticas Culturales y Desarrollo Sostenible 2022 (Mondiacult), que se llevó a cabo en la Ciudad de México, se lograron recuperar 14,048 bienes culturales localizados ilícitamente en el extranjero (Gobierno de México, 2024).

Es de mencionar que la declaración Mondiacult 2022 presentó resultados luego de 10 meses de negociaciones entre los miembros, pues por primera vez se consideró a la cultura como “un bien público mundial” al que se incorpora entre los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas. Además, se añadió el derecho de las comunidades indígenas a salvaguardar y transmitir sus conocimientos ancestrales, así como la protección y promoción del patrimonio cultural y natural, considerando las plataformas digitales entre las que se incluyen la diversidad cultural en línea, la propiedad intelectual de los artistas y el acceso equitativo a los contenidos para todos (UNESCO 2022).

En el siguiente apartado se abordará el tema de la bioculturalidad con especial énfasis en el caso de México, pues cuenta con amplia variedad de lugares, expresiones culturales, así como sitios de belleza y riqueza natural incalculable, en lugares donde existen poblaciones de origen indígena o de pueblos originarios.

## La bioculturalidad en México

Las actividades de protección cultural pronto incorporaron la riqueza natural y, con ello, se sumó el concepto de bioculturalidad o biocultura que explica “la evolución paralela de la diversidad biológica y la diversidad cultural y la adaptación continua entre ambas” (Ramsar, 2024, párr. 1).

De hecho, Boege (2021) explica que el desarrollo del concepto de patrimonio o biodiversidad cultural, es resultado de las luchas socioambientales campesinas e indígenas de Brasil. De tal manera que el antropólogo Darrell Posey propuso una vinculación entre la diversidad biológica y la diversidad cultural como elementos para la protección de conocimientos y saberes tradicionales y locales, además de la defensa del territorio y sus ecosistemas como formas de resistencia a la apropiación por parte de las industrias transnacionales.

Posey propuso entender los conocimientos tradicionales desde una perspectiva amplia, considerando las estrechas relaciones entre conocimientos tradicionales, diversidad cultural, diversidad biológica, identidad y territorialidad, como factores que deben ser considerados en las discusiones sobre conocimientos tradicionales, formas de protección y mecanismos de compensación por el uso de los mismos. (López y De Robert, 2012, p. 574)

Por ello cobra relevancia el territorio y las personas como un binomio en el que pueden interactuar con armonía y, así, generar conocimientos que sean transmitidos por diferentes generaciones, por lo que la dimensión sociohistórica es clara. A ello, la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio, 2024) explica que el patrimonio biocultural se compone de cinco elementos, cuya base es la *responsabilidad del cuidado*, que implica el “conocimiento ecológico y del patrimonio con innovación y conservación” (s/p). A ella se añade el *análisis integrado del paisaje* como marco conceptual, así como las “memorias”, es decir, la *memoria del ecosistema*, donde el paisaje está basado en los espacios.

La regeneración del patrimonio cultural representa una oportunidad única hacia la sostenibilidad de nuestras ciudades. La adecuada gestión de las áreas urbanas patrimoniales permite no solo conservar el patrimonio cultural, sino también renovar, revitalizar la infraestructura de nuestras ciudades, trayendo beneficios para su mejor funcionamiento y el medioambiente, además de lograr importantes retornos económicos para la ciudad (Navarrete, 2018).

Es por ello que es necesario considerar tres componentes básicos como indicadores para comprender la diversidad biocultural, éstos son tres: el número de lenguas habladas (diversidad de lenguas), debido a que a partir de ellas se consolida la identidad local y regional en cuanto a la territorialidad; la diversidad biológica y, por último, las áreas ocupadas en los territorios (Boege, 2021).

México es uno de los países con mayor riqueza en biodiversidad, pues muchos de los activos utilizados en diferentes medicamentos de patente se obtuvieron de plantas medicinales que los antiguos pobladores utilizaban, de manera cotidiana, como remedios medicinales entre la población, pues así se conservó el saber en la salud, por mucho tiempo rechazada.

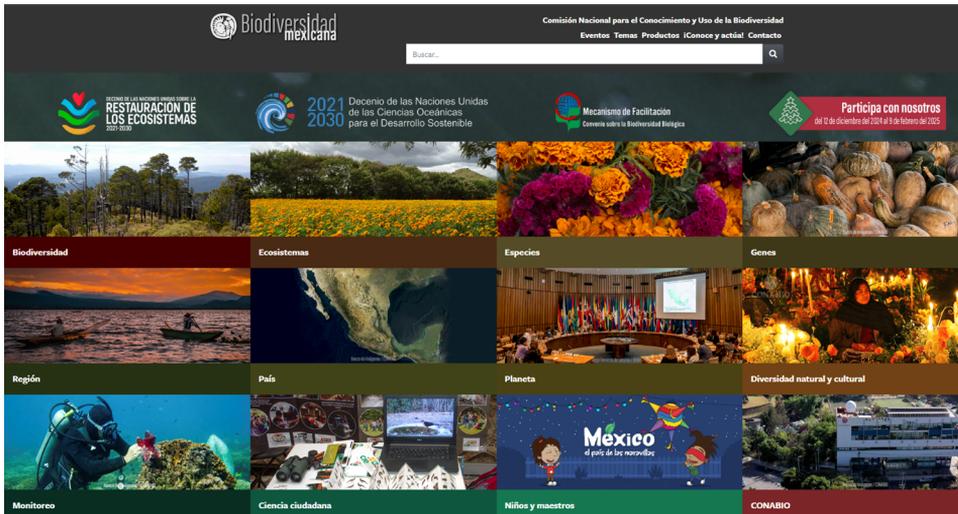
Desde el origen del ser humano pasando por el desarrollo de la civilización hasta las culturas actuales hemos acumulado un conocimiento milenario muy importante. Este conocimiento se ha adquirido y refinado durante miles de años y una parte del mismo se ha transferido oralmente de generación en generación, hasta el desarrollo de métodos que dejan plasmado ese conocimiento, como la invención de la escritura, hace apenas 5 o 6 mil años (Somos Naturalistas, 2024).

Estas prácticas, hasta hace muy pocas décadas, se reconocieron como conocimientos que no sólo debían preservarse, sino incluso recuperarse y documentarse de manera adecuada para incorporarlos como la parte en la que los grupos socio-culturales procuraron su propia civilización. Tal es el caso de la nixtamalización, el cual se abordará de forma más detallada en el siguiente apartado.

Como se muestra en la figura 1.2, en la página Biodiversidad Mexicana existe una clara construcción del contenido, pues se consideran 12 categorías diferentes que implican acciones, programas, regiones, entre otras. Las ca-

tegorías son: Biodiversidad; Ecosistemas; Especies; Genes; Región; País; Planeta; Diversidad natural y cultural; Monitoreo; Ciencia ciudadana; Niños y maestros y Conabio. Cada una se subdivide en promedio en otras ocho subcategorías donde se añade más información de manera didáctica y en formato de divulgación científica.

Figura 1.2. *Página electrónica de Biodiversidad Mexicana*



Fuente: Página principal de Biodiversidad Mexicana (<https://www.biodiversidad.gob.mx>)

Para el caso que nos ocupa en este capítulo, se centró en la categoría de diversidad natural y cultural, pues se considera que en ella se fundamenta el objetivo de este capítulo para comprender los aportes al conocimiento desde las culturas originarias de México, y que son de gran valor para el mundo. En esa categoría se subdividen en:

*¿Qué es la diversidad natural y cultural?*

- Evolución bajo domesticación
- Uso: alimentos y bebidas
- Uso: artesanal
- Uso: medicinal
- Uso: ceremonial y ritual

- Uso: ceremonial y copales
- Calabazas, tamalayas, pipianas y chilacayotes

Es de subrayar varias categorías, por ejemplo, en el caso de la interrogante de qué es la diversidad natural y cultural, se explica que:

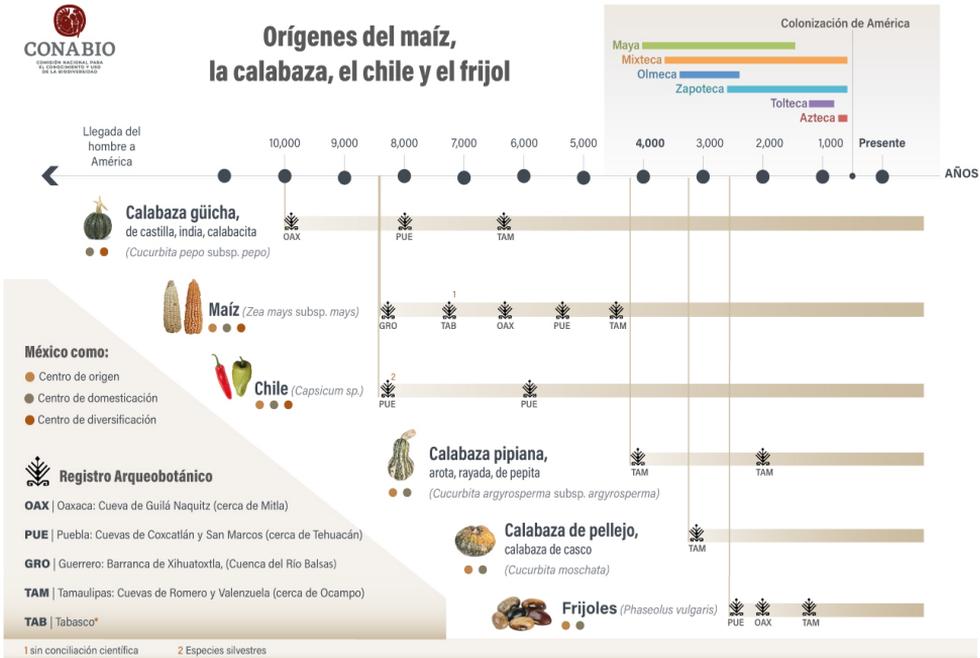
En México, el conocimiento ecológico tradicional es de suma importancia ya que existen alrededor de 80 pueblos indígenas (12.4 millones de mexicanos) con una gran variedad de lenguajes. A la fecha se registran en México 11 familias lingüísticas, 68 agrupaciones lingüísticas y 364 variantes. Tan solo de las selvas tropicales húmedas, se han documentado alrededor de 1,330 especies de plantas útiles para el conocimiento indígena, de las cuales se obtienen más de 3,000 productos, entre medicinas, alimentos, materiales para construcción, madera, forrajes, fibras, combustibles, etcétera. (Conabio, 2020b, párr. 4).

Así, se da un nuevo valor a la gastronomía mexicana, misma que ha logrado el reconocimiento como patrimonio, primero por la aportación en la domesticación de al menos cuatro alimentos básicos para la dieta mexicana que es el maíz, la calabaza, el chile y el frijol, por lo cual el territorio se convierte en área de estudio, pues en él se ubican rasgos bioculturales a los que se les considera patrimonialmente, a partir de los conocimientos transmitidos de generación en generación.

Como se muestra en la figura 1.3, la domesticación de estos alimentos implicó no sólo los procesos de cultivo y cosecha en las llamadas chinampas, ahora alternativas sustentables para su producción, sino también por los procesos por lo que se convierten en una diversidad de platillos con preparaciones sofisticadas como es “el descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo” (UNAM, 2023).

La arqueóloga Dolores Piperno buscó en cuevas y refugios en la región Balsas de México evidencias de la domesticación del maíz. Las condiciones dentro de estas cuevas son ideales para la preservación de restos vegetales, y el equipo de la Dra. Piperno encontró depósitos estratificados con restos de maíz, frijoles y calabaza (Rice, 2018).

Figura 1.3. *Infografía sobre domesticación de los alimentos base gastronómica mexicana*



Fuente: Conabio (2020a).

Por tanto, es importante considerar que el 16 de noviembre de 2010, la UNESCO decidió nombrar a la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, por ello, desde 2016, la Secretaría de Turismo decretó esta fecha como Día Nacional de la Gastronomía Mexicana. Este reconocimiento solo se les ha otorgado a tres cocinas más: la francesa, la mediterránea y la japonesa (UNAM, 2023).

Entre algunas de las variedades de maíces criollos que se cultivan en Sinaloa están las siguientes: chapalote, tabloncillo, tabloncillo de ocho y diez carreras (tuxpeño y elotero de Sinaloa), entre otras; mientras que en Sonora se cultivan la variedad de San Juan (vandeño), pinineo (tabloncillo perla), maíz blando (blando de Sonora), 8 Carreras (taboncillo), chapalote (chapa-lote), Mayobachi (onaveño), maíz rojo (vandeño) y maíz azul (vandeño). Entre estos, el maíz chapalote, es considerado como una de las variedades más antiguas de todas las existentes (CNANP, 2021).

Por ejemplo, desde 2022, grupos empresariales y civiles en el estado sureño de Yucatán han buscado el reconocimiento ante la UNESCO como patrimonio para la humanidad para uno de los procesos alimentarios más sofisticados aportados a la cultura alimentaria de México, que es la nixtamalización (Bote Tun, 2022). Este proceso es de suma importancia para la producción de uno de los alimentos base entre los mexicanos, como lo es la tortilla y todos sus derivados, debido no sólo a la versatilidad en los plattillos, sino también por la riqueza en nutrimentos del alimento al cuerpo humano, dependiendo del tipo y color del grano, es decir, la combinación del maíz blanco con otros permite enriquecer las bondades a la salud en los humanos (Galindo-Olguín et al., 2021; Paredes López et al., 2008).

La identidad alimentaria contribuye a fortalecer las formas de aprovechamiento de los recursos locales, a partir de sus productos y prácticas tradicionales. Los cambios en el estilo de vida se reflejan en la alimentación, la adaptación de saberes y las prácticas culinarias, sin embargo, en el caso de la tortilla, persisten a través de los cambios, en los que se modifica tanto el manejo de la tierra, para el cultivo de la milpa, como la preparación y consumo de tortillas. (Rodríguez et al., 2017)

En ese sentido, la milpa es un elemento clave para la producción de la planta y, con ello, los elotes llenos de maíces, los cuales son resultado de una serie de conocimientos y saberes ancestrales que implica la preparación de la tierra en ciertos periodos del ciclo de cultivo en la que combinan otras plantas para no debilitar los nutrientes de la tierra, ahí la importancia del frijol, calabaza y chile como los complementos (Boege, 2009).

Es de mencionar que las diferentes comunidades y pueblos indígenas cuentan con habilidades observacionales que les permitieron ajustar la cosecha y mejorar la producción, a partir de la selección de las mejores semillas para el siguiente ciclo de cultivo. Es decir, este tipo de conocimiento implica una revisión constante de la situación en el territorio, las temporadas estacionales, así como recursos como el agua, para ello es fundamental el trabajo obtenido de la observación y la experiencia que se transmitía de forma cotidiana entre las generaciones, lo que dio paso a la creación de un conocimiento propio que mantuvo la domesticación de este grano.

La observación juega un papel importante, así como los múltiples conocimientos que a lo largo de los años se han transmitido de una generación a otra en torno a la identificación de los productos de la milpa, con los que los pobladores han logrado asociar los ciclos agrícolas anuales que permiten la cosecha y consumo de ciertas variedades relacionadas con el periodo estacional. Desde hace generaciones se sabe identificar el momento en que se puede disponer de los productos de la milpa, sobre todo en cuanto a las labores del campo como el pastoreo de borregos, la cría de aves de corral, el ganado porcino o vacuno, o bien para obtener leña en las cercanías del monte. La observación de los pobladores es importante, porque se logran identificar los primeros brotes o guías de las arvenses o quelites, y este conocimiento se relaciona con el nacimiento de determinada especie, asociada con la temporada de las fiestas y de actividades cotidianas, por ejemplo el jaltomate se relaciona con la siembra, pues es de los pocos quelites de que se dispone al principio del ciclo de cultivo de la tierra, al igual que el pericón, empleado con frecuencia en la celebración anual de la bendición de las milpas, en el marco del día de San Miguel [Arcángel], el 29 de septiembre. (Rodríguez et al., 2017, P. 163)

En ese sentido, como se muestra en el párrafo anterior, se puede evidenciar que existen diferentes procesos socio-culturales que derivan de este cultivo no sólo por la siembra en el territorio o su cuidado y aportes al medio ambiente, sino también por la cuestión sociológica y antropológica que implican elementos culturales y religiosos como son las fiestas patronales que se apegan a los ciclos agrícolas. En cada una de estas fiestas religiosas, son periodos para compartir y convivir a partir de las costumbres locales y hasta regionales. En estos encuentros comunitarios, la presencia de platillos elaborados para dicha fiesta son fundamentales, a parte del maíz, en sus diferentes presentaciones y preparaciones, como pueden ser: bebidas, sabor dulce, salado, frito, tostado o picante como una forma de agradecer los frutos y granos obtenidos en el año.

Estas fechas de celebración agrícola, en su mayoría religiosas, tomaron tintes católicos cuando los europeos arribaron a las tierras con las culturas mesoamericanas, dado el poder de dominación de los españoles. Es decir, el ciclo agrícola comienza con la bendición de semillas el día 2 de febrero, donde la selección de las mejores variedades de los granos va acompañada

de bailes y cantos como un ritual necesario para ser llevados a los templos eclesiásticos y ser bendecidos, lo que, en el rito implica, una futura buena fortuna para lograr cosechas abundantes y sanas, además de lograr compartir buenos platillos en los convites y, con ello, reforzar los lazos con la comunidad (familia, vecinos e invitados), al tiempo que se refuerza la relación con su territorio, que implica el reconocimiento de la naturaleza y la tierra como seres participantes de un universo al que se le agradecen las bondades recibidas.

Sin embargo, desde hace más de un siglo, este tipo de conocimiento fue ignorado y hasta eliminado debido a las cuestiones estructurales del gobierno mexicano se hizo de lado la participación y dinámica de los pueblos indígenas y campesinos en relación con su entorno y sus procesos de conservación en sus lugares de origen, desde el mismo entorno de crecimiento, desarrollo y reproducción tanto de plantas como de animales de diferentes especies, y bajo el mismo sistema lingüístico en el que se refiere a la naturaleza. Es de reconocer que por décadas se prestó mayor atención al desarrollo de la industria y la implementación de tecnología de alto impacto en los ecosistemas,

La agricultura industrial ha provocado la erosión genética en la mayoría de los cultivos que sustentan el sistema alimentario mundial, además ha generado grandes problemas ambientales, como la pérdida de suelos, compactación, contaminación de cuerpos de agua y de contribuir al cambio climático global. Es en el siglo xx con la agricultura industrial, que se generaliza la amenaza hacia los centros de origen y se pone en peligro uno de los tesoros más importantes que tienen México y Centroamérica: diversidad biológica y agrobiodiversidad. (Boege, 2008, p. 24)

De esta manera es evidente la superposición de un poder sobre otro, donde a pesar del poder del Estado, se mantuvo, por mucho tiempo dando mayor importancia a la economía, indicadores productivos y elementos administrativos que rigen la producción de la riqueza a partir de la explotación de la naturaleza y apropiación de los recursos naturales por parte de empresas privadas, las cuales, primero fueron propiedad del estado y más tarde, por medio de empresas privadas y transnacionales, se asumieron propietarios de la naturaleza y con ello promovieron la modificación biogenética de la misma.

A pesar del dominio económico y apropiación por parte de sectores industriales, a fines de la década de 1990, desde el punto de vista político y socio-cultural, se brindó el reconocimiento a las culturas de los pueblos indígenas; se comenzó un proceso de cambio cada vez más profundo y ese saber y conocimiento comenzó a documentarse como un ejercicio de resistencia, donde ahora, se habla de una revalorización de las aportaciones, historias, narrativas y personajes de algunas de las comunidades indígenas.

De hecho, desde 1994 a la fecha, se han brindado poco a poco, mayores espacios a estos conocimientos, que primero comenzaron con la cuestión legal al reconocer sus derechos, así como luego respetar sus territorios y más adelante dar un espacio de respeto y valor a sus conocimientos, ahora acompañados no sólo de sus tradiciones, costumbres y prácticas, sino incluso con explicaciones propias de la ciencia para que se recupere, en mayor medida la calidad de la información y evitar folclorismo.

En ese sentido, las redes sociales han jugado un papel muy importante al abrir espacios para la difusión y divulgación científica, pues en el caso de YouTube, que es una tecnología más abierta, dinámica y democrática, que, al estar al alcance de diferentes grupos económicos, culturales o geográficos, impulsa los contenidos a un mayor número de personas (Orihuela, 2002).

De hecho, la UNESCO, en sus estrategias de enseñanza reconoce la importancia de usar el video en la plataforma de YouTube como un instrumento didáctico y educativo (UNESCO, 2023; Pérez y Cuecuecha, 2020), que es una plataforma digital para la creación de contenido que promueve los videos de manera gratuita, pero que, al mismo tiempo, permite a los propietarios del canal monetizar.

YouTube es una plataforma digital que puede ser la más pertinente en la calidad del aprendizaje, además de promover la inclusión y ampliar las redes de comentar y compartir, pero más aún al ser creador de contenido se puede monetizar el canal creado de acuerdo con el número de miembros, vistas y Me gusta, lo que hace más recomendable el video en la red a otros usuarios (Ochoa-Ramírez, 2016).

De cualquier forma, al crear un canal de YouTube no sólo se alcanza la cuestión de apoyo económico, sino de mejora en la calidad de los contenidos creados tanto por instituciones educativas o de investigación, como por lo relevante que son miembros de la comunidad local que se apropian de

medios de comunicación alternativos como las redes sociales y difunden en sus propios términos los saberes y conocimientos locales y regionales de una forma sencilla, clara y directa, lo que actualmente gana la confianza de los suscriptores pues, en su mayoría son contenidos cortos, sencillos en su lenguaje y didácticos.

En el siguiente apartado se mostrará una revisión de diferentes canales de YouTube que se encontraron con el tema de la nixtamalización como elemento de difusión e información sobre lo que es como proceso alimentario y de domesticación del grano en la gastronomía mexicana y, por ende, herencia propia para ser considerado parte del patrimonio cultural que debe conservarse.

## Un caso de estudio desde el maíz

Como se ha explicado a lo largo de este capítulo, una de las expresiones del patrimonio cultural se expresa en la gastronomía, dado que implica la suma del territorio, la naturaleza y fauna, así como las prácticas alimentarias y los procesos de elaboración de los platillos en diferentes periodos del año. A manera de ejemplo, se realizó una revisión videográfica en las redes sociales, donde se seleccionó a YouTube, dado el alcance y manejo de información. Esta búsqueda permitió realizar un análisis sobre los diferentes tipos de contenidos que se promueven en el proceso de nixtamalización desde diferentes disciplinas y niveles de *expertise*.

Los materiales seleccionados se obtuvieron de una búsqueda en la plataforma de YouTube, en enero de 2025, a partir de las palabras clave: nixtamalización, patrimonio y México (tabla 1.1). De ahí se seleccionaron bajo los siguientes criterios:

- Categoría
- Nombre del canal
- Número de suscriptores
- Me gusta
- Visualizaciones
- Duración del video
- Año de publicación



La tabla 1.1 muestra la selección de los 15 canales de YouTube que difundieron videos con el tema de nixtamalización y que tienen más de mil vistas y cien me gusta, que son algunos indicadores para monetizar los canales, lo que significa un ingreso económico para los creadores de contenido. Todos los datos son públicos y se muestran de forma directa en el canal de cada uno de los videos.

De esta búsqueda sólo se seleccionaron 15 canales de contenido de diferentes disciplinas, que implican tanto a los expertos como la Conabio y la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), que son centros de investigación de alto nivel en prestigio; como expertos en el tema y pobladores locales que muestran su territorio, tecnología y procesos alimentarios propios. Además, otra característica de selección fueron videos con un tiempo mayor a tres minutos y que refieran directamente a la nixtamalización como proceso alimentario, caracterización del maíz, tipo de maíz, transferencia del conocimiento y beneficios.

Así, se obtuvieron indicadores que permiten mostrar la distribución de contenidos didácticos, de entretenimiento o divulgativos con tintes científicos. Por cuestiones de espacio sólo se mencionaron los videos que tienen más de un millón de suscriptores, así como más de cien mil visitas, lo que permite indicar la importancia en cuanto al movimiento que tiene el video ante la comunidad de la red social, para mayor referencia se puede consultar la tabla 1.1, donde se muestran más ejemplos.

El primer video que más visualizaciones tiene es del canal Curiosamente, que data de 2016, con una suscripción de cuatro millones y más de un millón de reproducciones, en un tiempo de exposición de seis años, ha logrado 29 mil me gusta (pulsar arriba). Es de mencionar que este video usa animación y, de manera dinámica y sencilla, expone el origen, tipos y proceso de nixtamalización. El segundo sitio, con 3.9 millones de suscriptores y más de 300 mil reproducciones, lo ocupa el canal llamado Historia Incomprendida, que también se especializa en temas de importancia mundial y, a partir de un enfoque cultural, explica datos curiosos sobre las culturas originarias.

El tercer y cuarto sitio lo ocupa el canal Cocina al Natural, pues en este caso, la propietaria, Sonia Ortiz, es descrita en el mismo canal como química, chef, gastronoma y herbolista. El canal tiene 1.7 millones de suscriptores

y en el video titulado *Tortilla de maíz, nixtamalizado* tiene 211 mil reproducciones y 6 mil me gusta desde 2017, mientras que en el caso de *Nixtamal: Masa, tortilla, cal y más secretos*, se publicó en 2020, con lo que a la fecha suma poco más de 147 mil reproducciones, más de 20 minutos de duración y 5,500 me gusta. En este video, aparece la propietaria del canal que surgió en 2010, y con motivo de su décimo aniversario, hizo el programa especial con un invitado.

Figura 1.4. Imagen del video del canal en YouTube Cocina al Natural en su 10º aniversario



Fuente: Cocina al Natural (2025).

Por último, se encuentra el canal de Fernanda Berlei, con poco más de un millón de suscriptores; este caso es el primero que muestra el nombre de la propietaria; el video se titula *Cómo nixtamalizar maíz para pozole*; fue publicado en 2015, cuenta con 128,740 visualizaciones y casi 3 mil me gusta. Así como ocurrió en el caso de Cocina Natural, ambas son mujeres que muestran dominio en la cocina mexicana y aplican conocimientos tradicionales al momento de preparar los platillos.

A diferencia de los dos primeros canales, que son de corte más histórico social, en el caso de Cocina al Natural y Fernanda Berlei, ambas tienen

más cuestiones relacionadas con la gastronomía y, con ello, sólo Cocina al Natural sí retoma lo referente a la protección del patrimonio natural y el territorio, a partir de cultivo de plantas en el traspatio, incluso en el caso del video de 2020, tiene invitado especial y hay una colaboración con la Fundación Tortilla de Maíz Mexicana, que si bien tiene redes sociales, el alcance aún es muy poco, pues comenzaron su presencia en YouTube en 2016.

De esta forma, las 5C, propuestas para la conservación del Patrimonio Cultural se ponen de manifiesto y se integran a mecanismos de difusión, aunque no del todo formales, sí cuentan con los elementos claros y científicos para divulgar la información a una población cada vez más interesada en temas que impliquen la valorización de sus conocimientos o saberes para una reapropiación de las mismas.

## Conclusiones

Como se expuso a lo largo del capítulo, se trató de hacer una breve revisión de los aportes naturales y bioculturales desde diferentes perspectivas disciplinarias, a partir de la incorporación de acciones de promoción del patrimonio cultural y su proceso histórico donde se ha insertado en desarrollos de valoración, cuidado y preservación de los aportes con base en los diferentes marcos legales y de acuerdo con las convenciones de la UNESCO.

Además, se revisaron algunas estrategias derivadas de los gobiernos mexicanos, donde se ha tratado de recuperar el conocimiento tradicional y de transmisión generacional, que se ha ordenado y sistematizado, desde diferentes disciplinas científicas, pues ello enriquece no sólo la información que se muestra a manera de divulgación en diferentes medios de comunicación, ya sea impresos o digitales, sino también porque abren líneas de investigación que pueden ser aprovechadas por campos disciplinarios como la antropología, la historia, la arqueología, la geografía, la administración, el turismo e incluso la comunicación, tanto de México como de Latinoamérica.

Es cierto que México es considerado un país rico en su diversidad cultural y con tradiciones de hondas raíces, que con su devenir histórico se han fortalecido, ahí se mantiene, como su núcleo, una identidad cada vez más sostenida por su cultura, sin embargo, es también necesario considerar que

aún hace falta superar muchos problemas como la desigualdad, la sobreexplotación de recursos naturales y no renovables, pues en los últimos tiempos se ha tratado de brindar mayor protección a áreas naturales protegidas, como es el caso de la mina Calica, que causó severos problemas al entorno y eso ha generado presiones políticas derivado de los “daños” a capitales extranjeros, un ejemplo claro de la globalización, pues esos materiales eran llevados para el bienestar de otro país.

Es decir, como parte del proceso de globalización, los países latinoamericanos aún se encuentran sometidos a procesos de dominación que exhiben acciones de inequidad o de límites a una justicia para el acceso, uso y explotación sostenible de los recursos, entre los que se encuentran incluso los alimentos, donde se privilegia a una industria masiva y global, pero se hace de lado la tradición alimentaria, el territorio y la historia que da sentido y dirección al presente de las comunidades no sólo originarias, sino a las generaciones actuales.

Por tanto, se sugieren algunas estrategias de comunicación más accesibles y de mejor contenido en redes sociales principalmente, pues como se observó en la tabla 1.1, los videos de mayor penetración fueron las enfocadas a la gastronomía con un enfoque didáctico y científico donde los expertos fueron sencillos en su lenguaje y prácticos en el momento de la elaboración de los platillos. Es de destacar que en ninguno de los canales es de tipo oficial ni pertenece a una institución pública o de gobierno, lo que se da la posibilidad para que estos contenidos sean temáticas a ser recuperadas para divulgarse en medios públicos e incluso en otros idiomas para abarcar mayores segmentos que pudieran estar interesados en este tema.

## Referencias

- Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México: Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. Instituto Nacional de Antropología e Historia / Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Boege, E. (2021). *Acerca del concepto de diversidad y patrimonio biocultural de los pueblos originarios y comunidad equiparable: Construyendo territorios de vida con auto-*

- nomía y libre determinación*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla / Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Bote Tun, A. (17 de julio de 2022). Buscan que la nixtamalización sea declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. *La Jornada Maya*. <https://www.lajornadamaya.mx/yucatan/199560/buscan-que-la-nixtamalizacion-sea-declarada-patrimonio-de-la-humanidad-por-la-unesco>
- Cocina al Natural. (6 de octubre de 2020). *Nixtamal, masa, tortilla, cal y más secretos*. [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=CNt97No70rs>
- Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas. (29 de septiembre de 2020). *Los maíces nativos, esencia de la biodiversidad alimentaria mexicana*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/conanp/articulos/los-maices-nativos-esencia-de-la-biodiversidad-alimentaria-mexicana>
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. (2020a). *La evolución bajo domesticación*. Biodiversidad Mexicana. <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/evolucion-bajo-domesticacion>
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. (2020b). *¿Qué es diversidad natural y cultural?* Biodiversidad Mexicana. <https://biodiversidad.gob.mx/diversidad/que-es>
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. (2024). *Patrimonio biocultural*. Biodiversidad Mexicana. <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/patrimonio-biocultural>
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. (s/f). <https://biodiversidad.gob.mx>
- Galindo-Olguín, C., Cruz-Cansino, N., Ramírez-Moreno, E. Ariza-Ortega, A., Camacho-Bernal, G. y Cervantes-Elizarrarás, A. (2021). El maíz y la nixtamalización: Modificación de sus componentes, técnicas de proceso y enriquecimiento de tortilla. *Educación y Salud: Boletín Científico del Instituto de Ciencias de la Salud*, 10(19), 205-213. <https://doi.org/10.29057/icsa.v10i19.7236>
- García Canclini, N. (1993). Los usos sociales del patrimonio cultural. En E. Florescano (Comp.), *El patrimonio cultural de México*. Fondo de Cultura Económica. [https://www.iaph.es/export/sites/default/galerias/documentacion\\_migracion/Cuaderno/1233838647815\\_ph10.nestor\\_garcia\\_canclini.capii.pdf](https://www.iaph.es/export/sites/default/galerias/documentacion_migracion/Cuaderno/1233838647815_ph10.nestor_garcia_canclini.capii.pdf)
- Gobierno de México. (2014). *Características de los Estados latinoamericanos y caribeños*. Instituto Nacional de Antropología e Historia. (2008). *El patrimonio de México y su valor al valor universal*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes / Instituto Nacional de Antropología e Historia. [https://patrimoniomundialmexico.inah.gob.mx/uploads/pdf\\_publicaciones/8495714782.pdf](https://patrimoniomundialmexico.inah.gob.mx/uploads/pdf_publicaciones/8495714782.pdf)
- Instituto Nacional de Antropología e Historia. (28 de marzo de 2023). *México recibe 86 bienes culturales que estaban en Europa (Boletín, 169)*. <https://www.inah.gob.mx/boletines/mexico-recibe-86-bienes-culturales-que-estaban-en-europa>
- López Garcés, C. L. y De Robert, P. (2012). El legado de Darrell Posey: De las investigaciones etnobiológicas entre los kayapó a la protección de los conocimientos indí-

- genas. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, 7(2),565-580. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=394034997015>
- Martín-Barbero, J. (2010). La reinención patrimonial de América Latina. *Sphera Pública*, (núm. especial), 291-309. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=29719717011>
- Navarrete, J. (27 de noviembre de 2018). ¿Se valora en América Latina la riqueza patrimonial? *Ciudades Sostenibles*. <https://blogs.iadb.org/ciudades-sostenibles/es/valoracion-riqueza-patrimonial-america-latina/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura. (2016). América Latina y el Caribe. *World Heritage Convention*. <https://whc.unesco.org/es/lac/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura. (2022). *Quiénes somos*. <https://www.unesco.org/es/brief>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura. (7 de octubre de 2022). *Mondiacult 2022: Los Estados adoptan una declaración histórica en favor de la cultura*. <https://www.unesco.org/es/articles/mondiacult-2022-los-estados-adoptan-una-declaracion-historica-en-favor-de-la-cultura>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura. (26 de abril de 2023). *YouTube y la UNESCO presentan el canal "Mi Aula", una herramienta educativa para estudiantes y docentes de educación media para Colombia*. <https://www.unesco.org/es/articles/youtube-y-la-unesco-presentan-el-canal-mi-aula-una-herramienta-educativa-para-estudiantes-y-docentes-0>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura. (2024a). Las listas del PCI y el Registro de Buenas Prácticas de Salvaguardia. [https://ich.unesco.org/es/listas?text=&inscription\[\]=00005&region\[\]=06&country\[\]=00143&multinational=3#tabs](https://ich.unesco.org/es/listas?text=&inscription[]=00005&region[]=06&country[]=00143&multinational=3#tabs)
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura. (2024b). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura. (2024c). *The World Heritage Convention*. <https://whc.unesco.org/en/convention/>
- Orihuela, J. (2002). Nuevos paradigmas de la comunicación. *Chasqui: Revista Latinoamericana de Comunicación*, (77). <http://www.redalyc.org/pdf/160/16007702.pdf>
- Paredes López, O., Guevara Lara, F. y Bello Pérez, L. A. (2008). La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. *Ciencias*, (92-93), 60-70. <https://www.revistas.unam.mx/index.php/cns/article/view/14831>
- Pérez Gómez, J. A. y Cuecuecha Mendoza, A. (2019). El efecto de usar YouTube como apoyo didáctico en calificaciones de microeconomía. *Apertura*, 11(2), 22-39. <https://doi.org/10.32870/ap.v11n2.1650>
- Ramírez-Ochoa, M. I. (2016). Posibilidades del uso educativo de YouTube. *Ra Ximhai*, 12(6), 537-546. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=46148194036>
- Ramsar. (2024). Diversidad biocultural. *La Convención sobre los Humedales*. <https://www.ramsar.org/es/diversidad-biocultural>
- Rice, E. (2018). Estalló el secreto: El misterioso origen del maíz [Guía para el educador]. *Biointeractive*. <https://www.biointeractive.org/sites/default/files/PoppedSecret-EducatorGuide-Spanish-film.pdf>

- Rodríguez Calderón, T., Chávez Mejía, M., Thomé Ortiz, H. y Miranda Román, G. (2017). Elaboración y consumo de tortillas como patrimonio cultural de San Pedro del Rosal, México. *Región y Sociedad*, 29(70), 155-179. <https://doi.org/10.22198/rys.2017.70.a288>
- Salas Quintanal, H., Serra Puche, M. C. y González de la Fuente, Í. (Eds.). (2013). *Identidad y patrimonio cultural en América Latina: La diversidad en el mundo globalizado*. Universidad Nacional Autónoma de México / Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Sánchez Cordero, J. (2013). La defensa del patrimonio cultural mexicano: su desafío. En H. Salas Quintanal, M. C. Serra Puche e Í. González de la Fuente (Eds.), *Identidad y patrimonio cultural en América Latina: La diversidad en el mundo globalizado*. Universidad Nacional Autónoma de México / Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Secretaría de Cultura. (23 de septiembre de 2024). *La recuperación de la memoria histórica y el reconocimiento de nuestras raíces culturales, legado de la Secretaría de Cultura federal* [Comunicado]. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/cultura/prensa/la-recuperacion-de-la-memoria-historica-y-el-reconocimiento-de-nuestras-raices-culturales-legado-de-la-secretaria-de-cultura-federal?idiom=es>
- Serrano Zamago, A, Nieva Sánchez, E. y Romero Aranda, V. (2023). La producción de mezcal como elemento constitutivo de un territorio dentro de la reserva de la biósfera Tehuacán-Cuicatlán: Revisión de similitudes entre dos poblaciones. *Mirada Antropológica*, 17(23), 103-127. <http://rd.buap.mx/ojs-mirant/index.php/mirant/article/view/859>
- Somos Naturalistas. (2024). *Conocimiento tradicional*. <https://somosnaturalistas.mx/conocimiento-tradicional>
- Statista. (2024). *América Latina y el Caribe: Datos estadísticos*. <https://es.statista.com/temas/5605/america-latina-y-el-caribe>
- Universidad Nacional Autónoma de México. (16 noviembre de 2023). *Gastronomía mexicana: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*. <https://www.fundacionunam.org.mx/sin-categoria/gastronomia-mexicana-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad/>