

CULTURAS ALIMENTARIAS INDÍGENAS Y TURISMO

Una aproximación a su estudio desde el control cultural

Ariadna Campos Quezada
Héctor Favila Cisneros
Universidad Autónoma del
Estado de México - Toluca

A través de un análisis hermenéutico de carácter cualitativo, el presente trabajo busca la identificación de documentos que abordan a las culturas alimentarias indígenas en contextos turísticos. Para ello se seleccionaron 50 investigaciones producidas en el intervalo de 2000 a 2016 en 13 países y mediante el uso de la noción de control cultural de Guillermo Bonfil se busca analizar la capacidad de decisión que ejercen las poblaciones indígenas sobre las prácticas alimentarias puestas en valor en el mercado turístico, se identifican y clasifican tres perspectivas de abordaje: una primera línea de investigación que propone la activación del turismo mediante la puesta en valor de las cocinas indígenas para el mercado turístico y se integra por propuestas de productos e intervenciones en comunidades indígenas. La segunda línea responde a estudios críticos que ponen atención en las asimetrías y tensiones derivadas de la patrimonialización de las culturas alimentarias. Una incipiente tercera línea muestra iniciativas horizontales, integradas por propuestas alternativas al mercado neoliberal que surgen desde las comunidades locales y recuperan las perspectivas indígenas, se basan en la reapropiación y autogestión de su cultura alimentaria, con un énfasis en la búsqueda de autonomía, a partir de propuestas emanadas de las economías sociales y solidarias.

PALABRAS CLAVE: Control cultural, cocinas indígenas, patrimonialización, turismo.