



Universidad Nacional de La Plata
Facultad de Ciencias Económicas
Licenciatura en turismo

TESIS DE GRADO

GASTRONOMÍA Y TURISMO

*Gastronomía regional con técnicas ancestrales como
potencial Patrimonio Cultural Inmaterial
Caso: La Quebrada de Humahuaca*

Tesista: Mastromarino Natalia - Legajo: 80353/8
natmastromarino@gmail.com

Director: Conti, Alfredo

La Plata, 2019

AGRADECIMIENTOS

A todos los que, de alguna manera, transitaron este camino conmigo y me ayudaron a cumplir mi objetivo.

Especialmente a Guille, mi hermana, que se adentró conmigo en el inolvidable y maravilloso viaje a la Quebrada de Humahuaca para lograr mi investigación de campo.

A Alfredo, mi director, por su dedicación, compromiso y paciencia.

A mis amigos, familia, conocidos, y a todos los que me acompañaron, apoyaron y bancaron durante todos estos años desde que empecé la carrera.

ÍNDICE

RESUMEN.....	1
INTRODUCCIÓN.....	2
Fundamentación.....	4
Objetivos.....	6
Metodología.....	6
CAPÍTULO 1. MARCO TEÓRICO.....	8
1.1 PATRIMONIO.....	8
1.1.1 Patrimonio Cultural Inmaterial.....	9
1.1.2 Patrimonio Gastronómico.....	12
1.1.3 Patrimonio y Turismo Gastronómico.....	15
1.2 La UNESCO.....	18
1.2.1 Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.....	19
CAPÍTULO 2. PATRIMONIO GASTRONÓMICO INMATERIAL EN EL MUNDO	22
2.1 GASTRONOMIA TRADICIONAL COMO PATRIMONIO CULTURAL.....	22
2.1.1 Caso de México.....	23
2.1.2 Caso de Francia.....	24
2.1.3 La Dieta Mediterránea.....	24
2.2 CONCLUSIONES.....	25
CAPÍTULO 3. CASO DE ESTUDIO: LA QUEBRADA DE HUMAHUACA.....	27
3.1 LA QUEBRADA DE HUMAHUACA.....	27
3.1.1 Purmamarca.....	27
3.1.2 Tilcara.....	28
3.1.3 Humahuaca.....	28
3.1.4 Maimará.....	28
3.2 TURISMO EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA.....	29

3.3 GASTRONOMÍA REGIONAL.....	31
3.3.1 Alimentación en la Quebrada de Humahuaca.....	31
3.3.2 Ingredientes regionales.....	33
3.3.3 Platos típicos.....	35
3.3.4 Técnicas ancestrales utilizadas.....	37
3.3.5 Importancia de conservar estas técnicas.....	40
3.4 CONCLUSIONES.....	42

CAPÍTULO 4. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS OBSERVADOS.....44

CONCLUSIONES.....	47
BIBLIOGRAFÍA.....	49
ANEXOS.....	54

RESUMEN

El presente trabajo de investigación expone la relación que existe entre turismo, gastronomía y patrimonio. A su vez, intenta indagar en la importancia que tiene la gastronomía regional de la Quebrada de Huamahuaca (Jujuy, Argentina) como un impulsor del turismo en la región si llegase a ser reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO.

En este sentido, inspecciona sobre los diferentes platos regionales quebradeños y sus técnicas ancestrales de elaboración, así como también analiza a la gastronomía como parte de la cultura identitaria de la región, como una motivación para los turistas y como una ventaja comparativa para el turismo.

El turismo gastronómico se encuentra en un creciente desarrollo y es un factor clave de atracción de turistas; la región de la Quebrada posee una identidad gastronómica muy fuerte que, consideramos, no es valorada ni se encuentra protegida.

Palabras clave: gastronomía – turismo – patrimonio cultural inmaterial – técnicas ancestrales – comida regional

INTRODUCCIÓN

El impulso del turismo gastronómico surgió en el siglo XX en el continente europeo, fue desde allí que comenzaron a promocionarse las primeras guías gastronómicas (Hall y Sharples, citado en *Díaz Salcedo y Pabón Méndez, 2015*). En ellas se podía encontrar información sobre posadas y restaurantes. Hoy en día, el turismo gastronómico se presenta como otra alternativa de hacer turismo, es una forma no convencional de conocer el mundo. Su eje principal son las expresiones de la cultura culinaria de cada región o país (Díaz Salcedo y Pabón Méndez, 2015).

Regina Schluter (2008) plantea que, por cuestiones de necesidades biológicas, la alimentación siempre fue parte de los viajes, pero sin el interés de los viajeros por conocer parte de la cultura local. Fue a partir de la década de 1980 que el viaje con fines gastronómicos comenzó a tomar lugar y, gracias al proceso de patrimonialización de la culinaria local que se ha dado en diferentes regiones, finalmente se lo incorporó como producto para el turismo cultural.

En el año 1986 la Asociación Internacional de Expertos Científicos en Turismo (AIEST, Sede en Suiza) llevó a cabo un congreso con el tema central de la relación entre turismo y gastronomía. En él, el presidente de la Asociación, Harald Pechlaner, afirmó que la comida es un atractivo más de un destino, conjuntamente con sus aspectos tanto culturales como naturales.

Resulta conveniente tener en cuenta la importancia de las diferentes comidas en la cultura de un país o región determinada. Según Mannel (citado en Oliveira, 2007), la alimentación siempre fue un elemento muy importante de la cultura de cada sociedad, y los turistas ven en la gastronomía de cada región la oportunidad de conocer la cultura del lugar. No se trata sólo de probar un plato que atrae al visitante motivado por la cultura, sino que se trata de conocer los ritos y los hábitos que se encuentran asociados a la gastronomía de ese pueblo/región. Se trata de que los visitantes conozcan los ingredientes, las formas de sazonar y la historia detrás de ese plato.

La comida es un elemento fundamental de todas las culturas; a su vez, es un componente valioso del patrimonio cultural inmaterial, tanto internacional como nacional. Con el tiempo se ha ido transformando en un atractivo cada vez más importante para el turista y, en muchos destinos, todavía es un potencial sin explotar. El vínculo que existe entre la comida y el turismo nos brinda una posibilidad para difundir y propagar la cultura y experiencias gastronómicas, las cuales ayudan a los destinos a apoyar tradiciones locales, así como su diversidad, aprovechando y premiando la autenticidad (OMT, 2015).

La dimensión social y cultural que ocupa la gastronomía es tal, que con el tiempo se la ha incorporado a las políticas de patrimonio cultural (Estévez González, citado en, Schlüter y Thiel Ellul, 2008). Varios autores han definido el concepto de “patrimonio”: un elemento vinculado a la herencia de una sociedad, como un legado que se transmite de una generación a otra (Almirón, Bertoncetto y Troncoso, 2006). Como también podría ser una creación del pueblo, que surge de su creatividad, que posee valores y constituye su tradición cultural, como símbolo de su cultura (Díaz Cabeza, 2010) y que le confiere sentido de pertenencia a este grupo (López Morales, 2003).

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), considera que el patrimonio cultural de una región está compuesto también por expresiones vivas, intangibles o inmateriales, heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes. A partir de la implementación de la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (2003), debe entenderse por patrimonio inmaterial a todo lo que debe salvaguardarse, consistiendo en el reconocimiento de usos, expresiones, conocimientos o técnicas que son transmitidos de una generación a otra y que inculcan a las comunidades un sentimiento de identidad y continuidad; así se contribuye a promover el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana. El mismo debe manifestarse en el ámbito de los conocimientos y las técnicas ancestrales tradicionales que contribuyan a la identidad cultural, entre otras (UNESCO).

El NOA (Noroeste Argentino) posee un tipo de comida ancestral, ligada fuertemente a los productos de la tierra e influida por las tradiciones de los pueblos precolombinos y las costumbres hispánicas que se incorporaron luego de la conquista. Durante muchos siglos, en esta región, el ritual de la comida era sagrado, con un proceso lento de preparación.

Sus platos poseen el sello de los españoles en la época colonial, pero con la incorporación de elaboraciones de influencia diaguita, calchaquí e inca, los cuales incorporaron productos regionales, desde las carnes, el cayote y la algarroba hasta las especias. De esta manera, se ha producido un sincretismo cultural-gastronómico que le ha brindado un sello particular que perdura hasta el día de hoy con platos característicos.

En la Quebrada de Humahuaca, la gastronomía abre camino para llegar al encuentro con la naturaleza y la cultura. Es un lugar de tradiciones, y la comida no deja de ser parte de éstas, sus sabores con esencias milenarias dan cuenta del legado de la tradición culinaria de los pueblos incas y andinos. Sus platos y comidas son elaborados con productos autóctonos, han sido transmitidos de generación en generación y hoy forman parte de la cultura de los pueblos originarios.

Así, productos naturales y técnicas culinarias ancestrales son rescatados, manteniendo vivas recetas y formas de cocción. Los sabores de la Quebrada de Humahuaca forman parte de la cocina cotidiana.

En este trabajo se abordará la relación que existe entre gastronomía, turismo y patrimonio en Argentina, particularmente en la Quebrada de Humahuaca, con sus platos típicos realizados con técnicas ancestrales, como un producto turístico y un potencial patrimonio gastronómico con referencia identitaria. La investigación se centrará en la utilización de un potencial patrimonio gastronómico como promoción turística del destino, favoreciendo así al turismo nacional, dado que la inscripción del elemento propuesto en la Lista Representativa de la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial le otorgaría una mayor notoriedad al mismo, siendo así un medio para mostrar la diversidad de las expresiones del patrimonio inmaterial para atraer la atención sobre éste (UNESCO, 2009).

Según las cuestiones planteadas anteriormente, las preguntas de investigación serán ¿Cómo se articula la relación entre patrimonio gastronómico y turismo? ¿Cuáles son las consecuencias que trae el reconocimiento de un patrimonio gastronómico por parte de la UNESCO en el turismo regional? ¿De qué manera este reconocimiento impulsaría el turismo en la región? ¿Qué importancia tiene la gastronomía para los habitantes del lugar?

La hipótesis que se plantea es que si las técnicas culinarias ancestrales de la Quebrada de Humahuaca fueran declaradas Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO, las mismas pasarían a ser un recurso turístico no convencional de cultura identitaria, lo cual le daría una mayor visibilidad internacional a la región y atraería turistas interesados por la cultura gastronómica local, pudiendo así ser protegida y salvaguardada.

Este trabajo se relaciona con la asignatura “Patrimonio Turístico Argentino” en cuanto a la relación entre patrimonio y turismo, como también el uso y revalorización del mismo en la Quebrada de Humahuaca. También está vinculado con “Historia y Agenda Geopolítica” por el estudio de la evolución e importancia de la gastronomía como un producto turístico.

Fundamentación

La OMT señala que, a lo largo de muchos años, el turismo ha tenido un crecimiento continuo, así como también una creciente diversificación, logrando convertirse en uno de los sectores económicos que ha crecido con mayor rapidez a nivel mundial. Su expansión es tal que ha llegado a igualar o superar el volumen de negocio del petróleo, automóviles o productos alimentarios; de esta manera, ha logrado convertirse en una de las principales fuentes de ingresos de numerosos países en desarrollo. La tendencia es que el turismo siga desarrollando y expandiéndose, por lo que cada vez más países lo utilizan como una estrategia para fomentar su desarrollo local.

En la creciente diversificación del turismo, podemos ver cómo éste se aboca cada vez más a la especialización, centrándose en los nuevos deseos de los turistas. De esta forma, en el último tiempo, han aparecido una serie de nuevos productos turísticos que

se han corrido del eje del turismo masivo de sol y playa, intentando satisfacer nuevos nichos de mercado. Es el caso del turismo gastronómico, que se presenta como un nuevo producto turístico y que ha logrado ganar mayor dimensión en los últimos años (Simão Oliveira, 2011).

En Argentina existen diversos destinos que ofrecen una variada gastronomía, así como también podemos encontrar diversas rutas gastronómicas que nos muestran los productos típicos de la/las región/es que la misma recorre. Tal es el caso de Mendoza, con Los Caminos del Vino, que recorre más de 170 bodegas en 16 caminos diferentes que atraviesan 8 provincias (Catamarca, Córdoba, Mendoza, La Rioja, Neuquén, Río Negro, Salta y San Juan); la Ruta del Queso que recorre un tramo de la Ruta Nacional 5 en la provincia de Buenos Aires, que, entre cosas, ofrece visitas guiadas a establecimientos donde se producen los quesos y degustaciones de los mismos; la Ruta del Arándano que recorre las localidades de San Pedro, Zárate y Baradero en la Provincia de Buenos Aires; la Ruta del Olivo, también ubicada en Mendoza, donde se pueden visitar establecimientos que se dedican a la elaboración de aceitunas y aceites de oliva. Así como, por ejemplo, en la región NEA (Noreste Argentino) se producen naranjas y mandarinas, y el producto que la define es la mandioca, al igual que la yerba mate; en la Patagonia se destacan los frutos rojos, la pera y los productos marinos, como la merluza negra, los mejillones, los langostinos y calamares, entre otros.

El NOA, particularmente, posee un tipo de comida ancestral, que como se ha mencionado anteriormente, es un punto importante que debe manifestarse en la cultura para que la UNESCO reconozca como patrimonio a un elemento cultural inmaterial.

Pero a pesar de ello y de que su cocina sea inseparable de su historia cultural, tras haber consultado en el sitio oficial de la UNESCO y en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, la gastronomía de la Quebrada de Humahuaca aún no ha tenido ningún reconocimiento por parte de esta organización mundial, ni tampoco existe información sobre acciones del gobierno nacional para que esto se lleve a cabo. Por lo cual, a lo largo de este trabajo iremos viendo los requisitos necesarios para que sea inscripta, para luego, verificar los mismos.

Esta investigación contribuye al conocimiento del nuevo y todavía en desarrollo producto/recurso turístico gastronómico argentino. Además, contribuye al análisis del mismo como un potencial patrimonio cultural inmaterial, el cual el país aún no dispone declarado por el organismo mundial competente, lo cual podría generar una mayor visibilidad de la región y del país a escala mundial como un destino turístico importante y como generador de riquezas y un movilizador de la economía.

Por otro lado, este trabajo puede ser útil para el sector público de la Provincia de Jujuy, dado que según lo que plantea del Valle Guerrero y Gallucci (2015), luego de que el patrimonio cultural sea reconocido como tal por la sociedad, éste puede producir una valorización económica a través de la implementación de acciones de políticas

públicas, las cuales pueden producir una valorización turística diferencial. De esta manera, las decisiones políticas provocan una activación del patrimonio que luego se convierte en una atractividad turística, convirtiéndose así en un patrimonio turístico.

Objetivos

General

Indagar las consecuencias que tendría el reconocimiento de las comidas típicas elaboradas con técnicas ancestrales de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en el turismo de esa región.

Específicos

- Analizar el rol que ocupa la gastronomía en la Quebrada de Humahuaca, para poner en discusión la importancia que tendría su reconocimiento por parte de la UNESCO.
- Indagar sobre los conceptos de patrimonio, gastronomía y turismo, el desarrollo de los mismos en la Quebrada de Humahuaca y la relación existente entre ellos.
- Investigar a la gastronomía como producto turístico en cada uno de los países (México, Japón, Francia y la Dieta Mediterránea) en los que ha sido declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO y comparar los datos obtenidos con la información gastronómica de la Quebrada de Humahuaca.
- Conocer la realidad del contexto natural y habitual en el que se desarrolla la gastronomía y sus técnicas ancestrales en la Quebrada de Humahuaca de manera directa y presencial.
- Analizar los resultados observados para elaborar conclusiones finales.

Metodología

Para desarrollar esta investigación se procedió a una revisión documental y exploratoria sobre los principales documentos que hayan abordado el tema, lo que

permitió la obtención de documentos nuevos, a través de la selección y recopilación de información de materiales bibliográficos, en los que se describirá, analizará, explicará un tema específico (Avila Baray, 2006). Esto consiste en la investigación de diversos documentos que desarrollen las temáticas a estudiar, dado que comprender la historia de la gastronomía dentro del turismo, así como su utilización como recurso turístico a través de su patrimonialización y su marco teórico resulta importante para la elaboración de conclusiones.

Por otro lado, se utilizó un enfoque cualitativo, dado que mediante el mismo se pudo estudiar la realidad en su contexto natural, interpretando los fenómenos de acuerdo a los significados que tienen para las personas implicadas (Rodríguez Gómez, 1996). De esta manera, se realizó un estudio de campo en el lugar, a través de un proceso de observación con implicación parcial. Se observó el entorno en el que se desarrolla la elaboración de las comidas típicas de la región, así como también los procedimientos (técnicas) que se utilizan para elaborarlas. Se consideró relevante también observar los lugares en los que se producen las materias primas.

Se utilizaron métodos como las entrevistas, historias de vida y observación a través de un trabajo de campo para una recogida de datos que puedan describir la rutina y significados en la vida de las personas de la región. Se realizaron entrevistas en profundidad no estructuradas, utilizando un guion de preguntas previamente decididas, dándole a cada entrevistado la posibilidad de expresarse libremente.

Para seleccionar a los individuos se buscaron informantes claves, es decir, personas que puedan propiciar buena información en lo que refiere a la temática de estudio; de esta manera, las entrevistas se realizaron a funcionarios del sector turístico de la Provincia de Jujuy y a los coordinadores de la Cooperativa Cauqueva (Cooperativa Agropecuaria y Artesanal Unión Quebrada de y Valles). A partir de estas entrevistas se aplicó la técnica de bola de nieve o muestreo en cadena, lo que permitió obtener más informantes, como, por ejemplo, chefs de restaurantes de la región que utilizan en sus cocinas las técnicas ancestrales para la elaboración de diversos platos autóctonos y pobladores que aún conserven estas técnicas en su cocina cotidiana. Los métodos de registro que se utilizaron fueron las notas de campo y un cuaderno de campo donde se registró toda la información obtenida en las entrevistas, así como también la observada.

CAPÍTULO 1. MARCO TEÓRICO

Este primer capítulo está orientado a ofrecer una presentación general de varios conceptos que serán utilizados para analizar a la gastronomía regional de la Quebrada de Humahuaca como un potencial patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Estos conceptos van a girar en torno a la relación entre turismo, gastronomía y patrimonio. Primero, se llevará a cabo una descripción de la relación gastronomía – turismo, luego se desarrollarán diferentes conceptos sobre patrimonio cultural inmaterial y patrimonio gastronómico y, por último, se intentará comprender la relación entre turismo y patrimonio gastronómico, a la vez que se tratarán temas como la valorización turística del patrimonio y la gastronomía como producto turístico.

1.1 PATRIMONIO

Cuando hablamos de patrimonio, nos referimos al acervo que posee una sociedad, es decir, al conjunto de bienes, tanto naturales como culturales, materiales o inmateriales, que han sido acumulados por tradición o herencia, comunes al conjunto de individuos de una sociedad. El vínculo con la identidad y la cultura es una característica distintiva, en la medida en que el patrimonio es parte de una cultura y expresaría, de modo sintético y paradigmático, los valores identitarios que la sociedad reconoce como propios (Almirón, Bertocello, & Troncoso, 2006).

En esta definición podemos observar que existen diferentes formas de entender el patrimonio. Por un lado, podemos entenderlo como una condición de legado o herencia, como algo que es recibido del pasado o que es dado por la naturaleza. Por otro lado, como la condición de algo que le pertenece a todos. De este modo, el patrimonio es un elemento vinculado a la herencia de una sociedad que se transmite de una generación a otra, adquiriendo así un carácter estático, indiscutible e inmodificable, siendo la sociedad heredera una mera receptora y transmisora.

En tanto, según Fernández y Guzmán (citados en Usos turísticos del patrimonio industrial ferroviario en la ciudad de Puebla, 2007), es la síntesis de valores de identidad que una sociedad reconoce como propios.

En contraposición, Prats (1998) plantea que el patrimonio es el resultado de procesos actuales de activación patrimonial, es decir que se trata de la selección de determinados objetos dentro de un conjunto de objetos pasiblemente patrimonializados. Esta activación consiste en un proceso de legitimación de referentes simbólicos, que se da a partir de fuentes de autoridad o sacralidad extraculturales, esenciales e inmutables.

De este modo, el patrimonio es el resultado de un proceso de selección definido por valores, ideas e intereses contemporáneos (Graham, Ashworth y Tunbridge 2000; Santana Talavera 2002; Prats 1998, citados en Turismo, patrimonio y territorio, 2006) y

llevado a cabo por actores sociales con poder suficiente para lograrlo. Concordando con L. Prats la activación patrimonial es llevada a cabo, principalmente, por el poder político; en este proceso de activación tienen también un rol importante los científicos y los “expertos”, en tanto cuentan con la capacidad de proponer interpretaciones y significados para establecer nuevos repertorios patrimoniales (Prats, 1998).

García Canclini (1999) analiza el patrimonio como capital cultural, en términos de un proceso social que se renueva, modifica y es apropiado de manera desigual por diversos sectores de la sociedad. Plantea que se trata de “un espacio de lucha material y simbólica entre las clases, las etnias y los grupos” donde pueden visualizarse las tensiones respecto al uso y significado del patrimonio en un determinado momento histórico.

Siguiendo esta línea, Viladevall (citado en Usos turísticos del patrimonio industrial ferroviario en la ciudad de Puebla, 2007) recalca que el patrimonio es una construcción sociocultural que posee un significado especial para las personas que lo heredaron y conservan. Así el patrimonio adquiere nuevos significados y usos a través del tiempo, no sólo por los efectos naturales del mismo, sino también por los cambios sociales y culturales que le permiten perder o adquirir valor.

De este modo, la condición de patrimonio puede ser interpretada entonces no como un atributo inherente del objeto, sino como el resultado de la intencionalidad de determinados individuos o grupos de la sociedad actual, que logran imponer su posición y la cristalizan en el objeto patrimonializado (Almirón, Bertoncello, & Troncoso, 2006).

Así, la condición de legado o herencia queda mediada por los procesos del presente de selección y activación. D. Lowenthal (citado en Turismo, patrimonio y territorio, 2006) advierte que “cada generación determina su propio legado, eligiendo lo que quiere descartar, ignorar, tolerar o atesorar y la manera de tratar lo que está guardado”. Considerando esta visión podemos preguntarnos si en verdad el patrimonio es una herencia del pasado que hoy rescatamos, o un objeto del presente que se construye en base al pasado.

Retomando el planteo de L. Prats, los procesos de patrimonialización se llevan a cabo por determinados grupos, donde pueden existir procesos de imposición de intereses, ideas o deseos, por lo cual, la condición de valor compartido por todos que se le otorga al patrimonio puede ser puesta en cuestionamiento. De este modo, los procesos de selección y activación de algunas cualidades de determinados objetos y lugares son definidos por un grupo y pasan a ser generalizados a toda una sociedad. Por lo tanto, es posible decir que lo que se define como patrimonio para una sociedad puede no ser compartido por diferentes sectores o grupos de esa misma sociedad

El patrimonio podría pensarse, entonces, como un espacio de conflicto, lucha, tensión y negociación entre diferentes sectores, atendiendo a las relaciones de poder entre los grupos involucrados (García Canclini 1999; Graham, Ashworth y Tunbridge 2000; Prats 1998, citados en Turismo, patrimonio y territorio, 2006).

1.1.1 Patrimonio Cultural Inmaterial

El patrimonio cultural es un producto y un proceso que suministra a las sociedades recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. El patrimonio cultural posee el potencial de promover el acceso a la diversidad cultural y su disfrute, así como también enriquece

el capital social conformando un sentido de pertenencia, individual y colectivo, ayudando a mantener la cohesión social y territorial. Es importante destacar que abarca tanto el patrimonio cultural material o inmaterial como así también el natural.

De este modo, el patrimonio cultural inmaterial está constituido por manifestaciones culturales, que comprenden los usos, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos, espacios culturales y técnicas (junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes) que generan sentimientos de identidad por parte de las comunidades, grupos e individuos de una sociedad y que establecen un vínculo con su memoria colectiva (Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, 2003).

Se transmite y recrea a lo largo del tiempo en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, y contribuye a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. Comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes.

Pese a su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida. Su importancia no se centra en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales de una comunidad, y posee la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados.

El patrimonio cultural inmaterial es:

- **Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo:** no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.
- **Integrador:** dado que es posible compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros. Se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente. No se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general.
- **Representativo:** no se valora simplemente como un bien cultural. Florece en las comunidades y depende de aquéllos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades.
- **Basado en la comunidad:** el patrimonio cultural inmaterial sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial menciona que el mismo se manifiesta particularmente en los siguientes ámbitos:

Tradiciones y expresiones orales

Aquí están incluidas las formas habladas que sirven para mantener conocimientos, valores culturales y sociales y la memoria colectiva (proverbios, adivinanzas, cuentos, leyendas, canciones infantiles, plegarias o representaciones dramáticas). Según la Unesco, se trata de expresiones «fundamentales para mantener vivas las culturas», además, advierte sobre su fragilidad, dado que su viabilidad depende de una cadena ininterrumpida de tradiciones que se transmiten de una generación de intérpretes a otra. Por lo que considera que uno de los principales mecanismos para su preservación es mantener su presencia en la vida social, promoviendo la interacción de los ancianos con los jóvenes y su transmisión en la escuela y en el núcleo familiar.

Artes del espectáculo

Están incluidas en esta categoría la música tradicional, la danza y el teatro, pero también expresiones como la pantomima o la poesía cantada. También se tienen en cuenta los elementos materiales y los espacios relacionados con estas manifestaciones culturales (máscaras, instrumentos musicales, indumentaria, adornos o decorados). La Unesco advierte el peligro de que los países utilicen estas expresiones para promocionar el turismo, mercantilizando así el patrimonio cultural inmaterial, lo cual puede tener un efecto «deformante». También se refiere a riesgos como la pérdida o modificación de los instrumentos tradicionales o la homogeneización en que se puede incurrir bajo etiquetas comerciales como «músicas del mundo». Para su salvaguarda se propone promover la transmisión de conocimientos y técnicas, tanto en los espectáculos como a la fabricación de instrumentos.

Usos sociales, rituales y actos festivos

Se refiere a las costumbres que forman parte de la vida de comunidades y grupos, que reafirman su identidad y que están relacionados con acontecimientos significativos de la vida pública (carnavales, las fiestas de Año Nuevo, la llegada de la primavera o el final de las cosechas, desposorios y funerales, ritos de culto y transición, juramentos de lealtad, modos de asentamiento y tradiciones culinarias). Con ellos se trata de privilegiar los usos sociales específicos que están vinculados a una comunidad y contribuyen a reforzar su sentimiento de identidad y continuidad con el pasado.

Para mantenerlas, se debe alentar la máxima participación posible del público general y adoptar medidas jurídicas y oficiales que garanticen el derecho de acceso de las comunidades a los lugares, objetos o recursos asociados a esos usos sociales, rituales o acontecimientos.

Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Comprende los saberes, técnicas, competencias, prácticas y representaciones que las comunidades han creado en su interacción con el medio natural y que se reflejan en expresiones de tradición oral, en la memoria, la espiritualidad y la visión del mundo compartida por las comunidades (medicinas tradicionales, saberes de pueblos indígenas, conocimiento de la flora y fauna local, cosmología o prácticas chamánicas).

Técnicas artesanales tradicionales

Esta categoría destaca las técnicas y conocimientos que permiten su elaboración. De esta manera, aquí se incluyen desde los procedimientos y habilidades para elaborar recipientes, objetos o elementos de las artes decorativas, hasta los requeridos para producir joyas, piezas de indumentaria y accesorios, instrumentos musicales o juguetes. Las técnicas para la creación de objetos de artesanía pueden ir desde trabajos delicados y minuciosos, como los exvotos en papel, hasta faenas rudas, como la fabricación de un cesto sólido o una manta gruesa.

La producción en serie es uno de los grandes peligros que amenaza a esta categoría, dado que reduce los costos y tiempos de fabricación y hace que la producción manual no sea rentable. La Unesco sostiene que el principal criterio para la salvaguardia de estas expresiones es lograr que los conocimientos y técnicas inherentes a la artesanía tradicional se transmitan a las generaciones venideras, para que esta se siga practicando en las comunidades, como medio de subsistencia y como expresión de creatividad e identidad cultural.

Teniendo en cuenta que el patrimonio cultural inmaterial es una entidad “viva” –es decir, un elemento viable y en “plena vida” hoy en día, cuya perdurabilidad depende de las personas –, el riesgo de que con el correr del tiempo se halle “en peligro de extinción” constituye un motivo de preocupación real y concreto.

1.1.2 Patrimonio Gastronómico

La gastronomía y todo lo que ella implica, como sus técnicas culinarias, productos y procesos de elaboración, forma parte de los elementos de expresión cultural de un pueblo o una comunidad (Vivas Gelgado, 2016), conformando una dimensión importante de la cultura de un país, la cual nos permite descubrir usos y costumbres de una determinada región. Ejerce, además, un papel como elemento integrador de un sentimiento de identidad colectiva, lo cual da como resultado que un individuo pueda sentirse parte de una comunidad y que se generen valores culturales compartidos. El momento de elaboración de una comida incluye una manifestación de los sentimientos y costumbres de los pueblos. Así, un alimento conforma un símbolo para una comunidad, con un significado social, emocional y simbólico que remite su historia, su herencia y sus formas de producción (López Ibáñez) representando a su cultura.

Hay que tener en cuenta que la gastronomía se halla determinada por factores geográficos, como el clima o los tipos de suelo; factores históricos como las invasiones, colonizaciones o inmigraciones que han contribuido con sus costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos. Precisamente, para conocer un pueblo hay que conocer su memoria y su cultura, y la gastronomía de una región posee mucho de estas dos cuestiones.

Las comidas siempre han estado presentes a lo largo de la evolución del ser humano, por lo que, en el proceso de elaboración de los diferentes platos, se entremezclan la manifestación de los sentimientos y costumbres de nuestros antepasados. Es por esto que creemos que para conocer la cultura de un pueblo se debe conocer su memoria (Vivas Delgado, 2016), y entre otras cosas, la gastronomía y sus procesos de elaboración forman parte de esa memoria, ya que no sólo se trata de un conjunto de alimentos o platos típicos, también comprende un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma, marcando lo identitario de cada pueblo o comunidad.

Los hechos patrimoniales refieren a la tradición y permiten construir una relación con la historia, el territorio, el tiempo, el espacio y la memoria de un lugar. Es en esta relación que se crea el rasgo identitario y el sentimiento de pertenencia. Las comunidades o pueblos locales pueden entonces definirse patrimonialmente a través de sus alimentos y platos regionales que elaboran y comen (Medina, 2017).

La patrimonialización de la cultura alimentaria de una sociedad es un hecho muy reciente, las construcciones del patrimonio se han ido ampliando y se han incorporado a las listas aspectos de la alimentación referentes a la cultura y con esto se ha oficializado su pertenencia y su importancia en relación con la identidad (Medina, 2017), tal es el caso de, por ejemplo, la Dieta Mediterránea de España que fue inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el año 2013 o la comida tradicional mexicana, inscrita en el año 2010.

Entonces, en cuanto a la relación que existe entre gastronomía y patrimonio, podemos decir que la primera forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de una comunidad, ya que la comida que consumimos forma parte también de un ritual, el cual implica el arte de preparar, comer y servir la misma, además, por la simbología que comprende y por ser una fuente de identificación (Ribeiro Cruz, Netto Simões, 2010) y representación cultural. Con los años la gastronomía ha ido ganando cada vez más importancia y hoy en día es considerada como un arte de cada uno de los pueblos de los que proviene, llevando también su singularidad cultural (Nieva, 2006). El patrimonio gastronómico de una región está basado en investigaciones que se llevan a cabo dentro del mismo lugar, es decir, "in situ", lo cual contribuye con el conocimiento ancestral, uso de técnicas y utensilios de las diferentes preparaciones, de este modo, a través del mismo se puede dar a conocer la relación entre el plato y la naturaleza, generando así identidad (Herrea Morales, 2018).

Podríamos pensar al patrimonio gastronómico como el valor inherente y añadido que el hombre otorga a los alimentos, y que forma parte de una memoria común, produciendo sentimientos y emociones a través de consumo o compra e, inclusive, a la hora de mencionarlo. A su vez, es la herencia, el legado de las culturas antiguas que se transmite de generación en generación y que le otorga identidad a una comunidad o región, y es importante destacar que debe conservar la esencia de su historia (Herrera Morales, 2018).

Si este patrimonio es reconocido implica un factor muy importante tanto para su salvaguarda como para su valorización, lo cual podría generar desarrollo y turismo (con la sostenibilidad y la responsabilidad como base con el producto y con la localidad) (Herrera Morales, 2018), dado que cuanto mayor sea su identidad local, tendrá un mayor valor turístico (López Ibáñez).

Gastronomía y turismo

A lo largo de los últimos años, el término gastronomía ha comenzado a utilizarse con más frecuencia en el ámbito turístico, dada la relación que existe entre los alimentos y los procedimientos que se emplean para preparar las comidas y la cultura del sitio o la región en la que se lleva a cabo este arte culinario.

Según la definición de la Organización Mundial del Turismo (OMT), cuando hablamos de turismo nos referimos a un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. De esta

manera, un turista puede estar interesado en la belleza natural de un lugar, en su gente, en su gastronomía o en las obras culturales del lugar.

En nuestro siglo, la actividad turística ha contemplado varios cambios gracias a que los nuevos viajeros buscan experiencias distintas en nuevos destinos, lo cual ha implicado nuevas tendencias en el turismo. En primer lugar, ha aparecido una tendencia hacia el turismo temático, destacándose el relacionado con la recuperación de la herencia cultural y social de las áreas geográficas, el contacto con la naturaleza y el conocimiento de las costumbres de la comunidad local. Esto ha llevado a que los turistas se muevan por sus sensaciones y por la búsqueda de nuevas experiencias.

Concretamente en el turismo cultural, el uso del sentido visual es primordial. Pero no es el único sentido involucrado en este tipo de turismo, por esto, los nuevos viajeros han comenzado a demandar viajes que puedan involucrar otros sentidos para poder apreciar la atmósfera del lugar, conocer las costumbres o probar su comida local. Así es como aparece el turismo gastronómico, ofreciendo una experiencia sensorial completa, donde el turista puede experimentar el sabor, el olor, el sonido y hasta el tacto y, además, permitiendo conocer la cultura viva de cada región. Siguiendo a Cohen y Avieli (citados en 'La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba', 2004), a través de la comida el turista puede recibir un mayor acoplamiento con el propio entorno del lugar que visita, muy lejos del simple rol de observador, dado que permite formar un vínculo entre el turista y las costumbres regionales por medio de la experiencia vivida en el destino visitado.

El turismo gastronómico es entonces una actividad turística que consiste en la degustación de alimentos propios del lugar que se visita, y constituye un medio para acercarse a la cultura, historia y costumbres de una determinada región. En este tipo de turismo, los productos alimenticios permiten un acercamiento cultural, configurándose como elementos identitarios de los pueblos, y a su vez, al recuperar la gastronomía tradicional e incorporándola a la oferta turística se enriquecerán los destinos y también se mantendrá vivo el legado cultural de siglos (Vázquez de la Torre; Agudo Gutiérrez, 2010).

Como bien expresan Mitchell y Hall, (citados en 'La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba', 2004) la gastronomía forma parte de la historia cultural, social, ambiental y económica de los pueblos y de sus habitantes. Esto se debe a que es un reflejo de la identidad cultural propia de cada zona geográfica, y logra reforzar su tradición, dado que es algo arraigado de su propia cultura y tradición.

En los últimos años se ha dado un creciente interés a nivel internacional de la difusión y promoción de la gastronomía y sus productos, ya que las comidas son vías activas por las cuales los turistas pueden entrar en contacto directo con otra cultura. El reconocimiento de la gastronomía por parte de la UNESCO como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial ha desencadenado que se la incorpore cada vez más activamente en las políticas culturales y de promoción turística (Loscos Presculí, 2007).

Así, el turismo puede convertirse en una práctica de exploración de las costumbres gastronómicas de algunas culturas, ya que, como mencionamos, en la preparación de algunos platos es posible conocer el modo de desenvolverse y relacionarse entre las personas de esa misma cultura. Por lo que podemos concluir que la gastronomía forma parte de la cultura de una región, permitiendo descubrir sus usos y costumbres, y hoy en día se ha convertido en un motor muy importante que logra motivar el traslado anual de miles de turistas a diferentes partes del mundo en busca de vivenciar nuevas experiencias (Pérez Sánchez, Cisneros Mújica).

Cultura alimentaria

Antes de pasar a hablar sobre la alimentación en nuestro caso de estudio, nos pareció importante destacar qué es la cultura alimentaria y su importancia para poder comprender mejor el fenómeno alimentario en la Quebrada.

La antropología de la alimentación señala que en la cultura alimentaria entran en juego diversos factores además del biológico (Gómez-Correa, 2016). Siguiendo a Díaz Córdova (2015), podemos decir que la alimentación es un hecho social y, por lo tanto, un fenómeno complejo.

Las costumbres alimentarias configuran una cocina cultural, que comprende el conjunto de prácticas que están relacionadas con la alimentación culturalmente elaboradas y transmitidas (Messer, 1995 - citado en Gómez-Correa, 2016). De este modo, podemos decir que la cultura alimentaria comprende los usos, tradiciones, costumbres y elaboraciones simbólicas de los alimentos que están en relación con la transformación, consumo, manejo y distribución de los mismos (Gómez-Correa, 2016) y, además, en ella influyen los ciclos productivos de cada alimento en un contexto específico (Martínez, Gayta, Macias, Torres, López y Hernández, 2016). Así, se conjugan cultura y alimento en la identificación de una tradición, asumiendo el dicho "somos lo que comemos" (López Austin, 2013), lo cual creemos que es cierto, pero en palabras de Montanari (1993, citado en Conabio, Identidad a través de la cultura alimentaria, 2013) también es cierto que el hombre come lo que es, es decir, su propia cultura.

En las poblaciones surgen hábitos alimentarios que se tornan característicos de ellas mismas, pasando a formar parte de una tradición cultural que se transmite de generación en generación, aunque también se encuentran expuestos a cierta modificación debido al paso del tiempo o por influencias externas. Así, las tradiciones alimentarias contribuyen a caracterizar el universo cultural de la comunidad a través de un proceso de transmisión activo, formando parte de la identidad cultural de una comunidad o región.

1.1.3 Patrimonio y Turismo Gastronómico

La Organización Mundial del Turismo (1998: 185) parte del concepto de "recurso" para luego definir al patrimonio turístico. Destaca la importancia acerca de la diferencia entre recurso, oferta y producto, agregando que el primero no es válido por sí mismo, sino por su capacidad de transformación para satisfacer las necesidades de la demanda. Por lo tanto, el patrimonio, desde el punto de vista del turismo, es el conjunto de bienes materiales e inmateriales que constituyen la materia prima que hace posible el desarrollo de la actividad (Conti, Cravero Igarza, 2010).

La relación que existe entre el patrimonio y el turismo no es algo nuevo, y, hoy por hoy, el turismo cultural es un segmento que se encuentra en expansión además de uno de los fenómenos más importantes y diversos del turismo contemporáneo. El inicio del turismo está íntimamente ligado al patrimonio cultural. El estudio y la valoración de las ruinas romanas durante el Renacimiento llevaron a la construcción del concepto "monumento histórico" (Choay, 1992: 25 y ss., citado en Patrimonio, comunidad local y

turismo: la necesidad de planificación para el desarrollo sostenible – Alfredo Conti; Santiago Cravero Igarza, 2010).

Los primeros viajeros del “Grand Tour”¹ estaban motivados por cuestiones culturales, es decir, se trataba de una práctica de turismo cultural. Con la llegada de la industrialización se produjeron grandes cambios económicos, sociales y culturales de manera global, esto implicó que surgieran nuevas formas y modalidades de turismo. Toda esta evolución por la que se vio afectada el turismo como actividad económica coincidió con el desarrollo del concepto de patrimonio, sobre todo en la segunda mitad del siglo XX. De este modo, se produjo un cambio respecto a la idea de “monumentos históricos”, que sólo se pensaba para las grandes creaciones históricas o edificios y sitios testigos de hechos memorables, y se agregaron nuevas categorías de bienes. De acuerdo a la Carta de Venecia de 1964, estas categorías son testimonios “de una civilización particular, de una evolución significativa o de un hecho histórico”, y al concepto de monumento se le adicionan las “obras maestras que con el tiempo han adquirido un significado cultural”. Actualmente, el concepto de patrimonio se ha expandido e incluye otras categorías como los paisajes culturales, los itinerarios culturales o el patrimonio inmaterial (Conti, Cravero Igarza, 2010).

De esta manera, nos encontramos inmersos en una época donde los turistas demandan nuevas experiencias turísticas; frente a este fenómeno y a la creciente evolución del conocimiento en materia de gestión cultural, este tipo de turismo se vio afectado por un proceso continuo de innovación y creación de nuevos productos. Así el turismo ha evolucionado con múltiples cambios. El turismo masivo de sol y playa ha dejado de ser exclusivo, habilitando la aparición de nuevos tipos de turismo, con otras sensibilidades y finalidades (Santana Talavera, 2003). Estas transformaciones en el turismo se vinculan a los propios cambios en la sociedad. De este modo, el gran caudal de tradiciones se ha convertido en uno de los principales motivos de viajes, donde los turistas buscan el encuentro con nuevas culturas y la experiencia de disfrutar la variedad de las artes escénicas, las artesanías, los rituales, la gastronomía y las interpretaciones de la naturaleza y del universo.

Es esencial recordar que en la gestión del patrimonio cultural inmaterial han de participar «tesoros humanos vivos» reconocidos a nivel nacional además de intérpretes y artesanos, portadores y custodios de tradiciones y personalidades religiosas. Es por esto que el patrimonio cultural inmaterial debe gestionarse con suma cautela si se pretende que florezca en un mundo cada vez más globalizado. Solo una verdadera alianza entre las comunidades y los promotores del turismo y el patrimonio, construida sobre una valoración genuina de las aspiraciones y valores de todas las partes puede garantizar su supervivencia.

A lo largo de la última mitad del siglo XX se produjo un cambio en el modo en que los turistas aprecian la comida, y en los últimos años el turismo gastronómico, junto con la promoción de su identidad regional, desarrollo económico y patrimonio ha crecido y está adquiriendo cada vez más importancia, ya que se convirtió en un elemento clave para el posicionamiento de los alimentos regionales (Vázquez de la Torre; Agudo Gutiérrez, 2010), y cada vez más destinos buscan posicionarse como destinos de turismo gastronómico.

La gastronomía siempre formó parte del turismo, pero en los últimos años ha cambiado de manera significativa, la misma le da al turista la posibilidad de introducirse en el patrimonio cultural inmaterial a través de la degustación, la vivencia y la compra (Falcon, 2014). El turismo gastronómico surgió a raíz de la diferencia entre

1 Viajes realizados por artistas, intelectuales y aristócratas europeos que se desplazaban a la península itálica para visitar los relictos de una civilización que había colapsado muchos siglos atrás.

los turistas que sólo se alimentan durante los viajes y para los que la gastronomía es una decisión influyente a la hora de elegir el destino. Hoy en día el turismo gastronómico incluye todos los sectores, como los productores, las empresas transformadoras (queserías, bodegas), el sector turístico y hotelero, el sector de distribución y comercial y el de conocimiento, por lo que se ha convertido en un producto turístico transversal, logrando evolucionar.

De acuerdo con el Segundo Informe Global de la OMT (2016), en cuanto a la motivación de los turistas, la experiencia gastronómica es tan importante como realizar una visita a un museo o admirar la arquitectura de un lugar. De este modo, surge un nuevo perfil de turista que viaja para conocer y disfrutar de la identidad culinaria de los destinos que visita como su principal motivación. Este turista ha cambiado su enfoque a la hora de viajar, dejando de lado sólo recorrer o contemplar los destinos e incluye experimentar vivencias y realizar actividades en las que pueda participar y conectar con el estilo de vida y la cultura gastronómica del lugar. Lo que busca es autenticidad e identidad tanto del producto como del contexto social en que se elabora, así como también conocer el origen de los productos y las técnicas culinarias con que se elaboran.

A pesar de que no exista una metodología definida y consensuada para hacer comparaciones, a raíz de algunos estudios de mercado y estadísticas, existe un registro de un incremento de los turistas gastronómicos, quienes consumen por encima de la media y, además, según la Organización Mundial del Turismo, más de un tercio del gasto de un turista está dedicado a la comida. A su vez, la gastronomía ocupa el tercer puesto como principal motivo de viaje. En cuanto al perfil del turista gastronómico, su edad suele ser media alta, con un 60% entre 36 y 55 años y un 30% de más de 55 años, y el 50% de viaja en pareja, mientras que el 18% lo hace con amigos y sólo el 15% con una asociación gastronómica. Según datos de una encuesta de la Asociación Mundial de Comidas y Viajes, el 59% de los participantes respondieron que a la hora de viajar la comida es más importante de lo que era hace 5 años atrás, el 45% participa en, al menos, 5 diferentes tipos de actividades culinarias, el 81% aprende sobre gastronomía cuando viaja, y un dato muy importante, el 81% considera que comer las comidas regionales ayuda a entender la cultura local.

Dentro de las últimas tendencias que afectan al turismo gastronómico podemos encontrar la cocina sana, donde los turistas exigen consumir productos más locales, ecológicos, biológicos y sostenibles. Por ejemplo, en California surgió un movimiento conocido como locavorismo, que se basa en consumir comida local, productos de temporada y que se produzcan en un radio de entre 100 y 250 km desde el domicilio o el restaurante. Otro movimiento más conocido y que también ha tomado fuerza es el slow food, que apoya una nueva gastronomía, la cual es entendida como una "expresión de la identidad cultural, que defiende el placer vinculado al alimento y con un sentido de responsabilidad, cuidando el equilibrio con el ecosistema, la defensa de la biodiversidad agroalimentaria y el compromiso ético con los productores" (Raúl García López, 2015).

Son muchos los países en los que la gastronomía se ha constituido como un sector estratégico que genera competitividad y empleo y que son considerados como los destinos gastronómicos más importantes. Según la revista National Geographic, estos destinos son 10 e Italia encabeza la lista por estar caracterizada por lo esencial, y por concentrar los aromas y sabores de sus ingredientes más cercanos, con el slow food como tendencia; en el segundo lugar se encuentra Grecia, donde la base su gastronomía es la esencia del Mediterráneo, sus platos se preparan con ingredientes frescos como tomates, papas, queso de cabra o pescado y aceite de oliva; en el tercer puesto encontramos a España, que produce, elabora y consume especialidades

gastronómicas variadas pero con denominadores en común como, por ejemplo, el uso de ingredientes que poseen cierta proximidad o la mezcla de sabores; luego se encuentra México, donde la característica de sus comidas es el picante, el uso de productos autóctonos y la fusión de las diferentes cocinas que conviven en su territorio junto con la de sus antiguos habitantes mayas, aztecas y la de los españoles y la norteamericana; en la mitad de la lista está Francia, que está caracterizada por tener una gastronomía en constante innovación y por haber hecho del comer algo que más allá, convirtiéndolo en un acto social muy importante; en el siguiente puesto está Perú, con una gastronomía con mucha riqueza, originalidad y diversidad; en el séptimo lugar nos encontramos con Tailandia, que ha logrado captar lo mejor de la gastronomía de India, China y Oceanía y lo ha incorporado a su cocina que está caracterizada por la combinación de sabores ácidos, salados, picantes y dulces y la abundancia de condimentos; Copenhague es el siguiente y es la ciudad con más estrellas Michelin en su haber, nada más y nada menos que 17; en el anteúltimo puesto se encuentra Nueva York donde se pueden encontrar todas las cocinas en una con innumerables posibilidades de la cocina italiana, japonesa, china, rusa, etc., y además sus comidas típicas como hamburguesas de medio kilo o el típico NY Cheesecake; y en el último lugar tenemos a Japón, caracterizada por el uso de arroz e ingredientes frescos como los pescados y los mariscos.

La gastronomía se ha convertido, entonces, en uno de los principales motivos para viajar. Así, la misma ha pasado a ser un reclamo imprescindible para la diferenciación y la atracción de los destinos turísticos y el turismo gastronómico se ha convertido en un segmento de mercado en sí mismo.

1.2 La UNESCO

La historia del surgimiento de la Unesco data del año 1942, cuando, en tiempos de la Segunda Guerra Mundial, los gobiernos de los países europeos que enfrentaban a Alemania y a sus aliados se reunieron en Inglaterra en la Conferencia de Ministros Aliados de Educación (CAME). El propósito de estos países era buscar la forma de reconstruir sus sistemas educativos una vez que la guerra hubiera terminado, el proyecto creció rápidamente y se extendió a nuevos gobiernos que quisieron ser partícipes.

La CAME convocó en Londres del 1º al 16 de noviembre de 1945 una Conferencia de las Naciones Unidas para establecer una organización educativa y cultural (ECO/CONF), la cual reunió a representantes de 44 países y tomaron la decisión de crear una organización destinada a instituir una cultura de paz que, además, establezca la “solidaridad intelectual y moral de la humanidad”, para así, impedir que se desencadene una nueva guerra mundial. De este modo, de allí nació la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), cuya sede se encuentra en París (Valderrama).

Su constitución entró en vigor en 1946 y fue ratificada por 20 Estados: Arabia Saudita, Australia, Brasil, Canadá, Checoslovaquia, China, Dinamarca, Egipto, Estados Unidos de América, Francia, Grecia, India, Líbano, México, Noruega, Nueva Zelandia,

República Dominicana, Reino Unido, Sudáfrica y Turquía. A lo largo de los años siguientes muchos otros países han ingresado como miembros, siendo en la actualidad 193 los Estados Miembros.

De este modo, la UNESCO es un organismo especializado de las Naciones Unidas que promueve la paz y la cooperación internacional en los ámbitos de la educación, la ciencia y la cultura² y ayuda a los países a adoptar normas internacionales para forjar acuerdos universales sobre cuestiones emergentes, así como también para promover la circulación de ideas y el intercambio de conocimientos. A su vez, refuerza los vínculos entre las naciones para poder promover el patrimonio cultural así como la igualdad de todas las culturas.

Dentro de los sectores de su programa se encuentra el de Cultura, que ha elaborado siete convenciones internacionales en el campo de la cultura, asumiendo la función de secretaría para todas ellas. Tiene como función ayudar a los Estados Miembros a proteger y promover su diversidad cultural, adoptando medidas que abarcan la protección, rehabilitación y salvaguardia del patrimonio cultural. También les ayuda a preparar y aplicar políticas culturales y a dotarse de industrias culturales viables.

1.2.1 Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial fue adoptada en 2003 por la Conferencia General de la UNESCO y está vigente desde 2006. Posee cuatro objetivos principales:

- Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial.
- Garantizar el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos interesados.
- Sensibilizar a la importancia del patrimonio cultural inmaterial en el plano local, nacional e internacional y de su conocimiento recíproco.
- Establecer una cooperación y proporcionar asistencia a nivel internacional.

Cuenta con dos órganos reglamentarios: la *Asamblea General de los Estados Partes en la Convención*, que está compuesta por los Estados signatarios de la misma, la cual se reúne cada dos años para proporcionar orientaciones estratégicas relativas a su aplicación; y el *Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, compuesto por 24 miembros elegidos por la Asamblea General,

² Las siete convenciones de la UNESCO para el ámbito de la cultura son las siguientes: Convención sobre la Protección y Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales (2005); Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003); Convención sobre la Protección del Patrimonio Cultural Subacuático (2001); Convención para la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural (1972); Convención sobre las Medidas que deben Adoptarse para Prohibir e Impedir la Importación, la Exportación y la Transferencia de Propiedad Ilícitas de Bienes Culturales (1970); Convención para la Protección de los Bienes Culturales en caso de Conflicto Armado (1954); y Convención Universal sobre Derecho de Autor (1952, 1971).

reuniéndose una vez al año para llevar adelante la aplicación concreta de la Convención.

Una de las principales responsabilidades del Comité Intergubernamental consiste en inscribir elementos del patrimonio cultural inmaterial en la *Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad* y en la *Lista del patrimonio cultural inmaterial que requiere medidas urgentes de salvaguardia*, además, debe seleccionar los programas, proyectos y actividades que mejor plasmen los principios y objetivos de la Convención para establecer un registro de buenas prácticas de salvaguardia.

Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Actualmente contiene 470 elementos correspondientes a 117 países. Su finalidad es garantizar una mayor notoriedad del patrimonio cultural inmaterial, y de los elementos propuestos como representativos de éste, así como también, lograr una mayor conciencia de su importancia. De este modo, la inscripción de un elemento en la Lista Representativa no debe considerarse como un fin, sino como un medio para mostrar la diversidad de las expresiones del patrimonio inmaterial y para atraer su atención.

Esta notoriedad y reconocimiento externos, a nivel local, nacional o internacional, pueden contribuir a que las comunidades se identifiquen con su propio patrimonio cultural, que puedan apreciarlo mejor, y tomen conciencia de que su importancia trasciende el ámbito comunitario. Esto puede motivar a las comunidades para que transmitan a las generaciones siguientes los conocimientos inherentes del patrimonio.

Desde la Unesco consideran que la Convención se basa en que todos los elementos del patrimonio cultural inmaterial poseen una misma importancia, por el solo hecho de constituir un valor intrínseco para las comunidades interesadas. A su vez, la inscripción no significa que un elemento tenga más importancia que otro que no esté inscripto.

La continuidad de los elementos inscriptos se evalúa mediante informes periódicos que cada Estado Parte tiene la obligación de presentar. Si el Comité determina que la viabilidad de un elemento inscripto ha sufrido alteración y no cumple con los criterios de selección, podrá decidir la retirada de ese elemento de la Lista Representativa. La salvaguardia concreta debe llevarse a cabo a nivel local y nacional, dado que es una tarea que ha sido iniciada y proseguida con la participación activa de las comunidades interesadas.

Para que las candidaturas puedan ajustarse a los requisitos establecidos para su presentación, los Estados Partes que las proponen deben demostrar que el elemento presentado cumple con la totalidad de los siguientes criterios:

- **Criterio 1:** El elemento es constitutivo del patrimonio cultural inmaterial.
- **Criterio 2:** La inscripción del elemento contribuirá a dar a conocer el patrimonio cultural inmaterial, a lograr que se tome conciencia de su importancia y a propiciar el diálogo, poniendo así de manifiesto la diversidad cultural a escala mundial y dando testimonio de la creatividad humana.

- **Criterio 3:** Se elaboran medidas de salvaguardia que podrían proteger y promover el elemento.
- **Criterio 4:** La propuesta de inscripción del elemento se ha presentado con la participación más amplia posible de la comunidad, el grupo o, si procede, los individuos interesados y con su consentimiento libre, previo e informado.
- **Criterio 5:** El elemento figura en un inventario del patrimonio cultural inmaterial presente en el(los) territorio(s) del(los) Estado(s) Parte(s) solicitante(s).

CAPÍTULO 2. PATRIMONIO GASTRONÓMICO INMATERIAL EN EL MUNDO

El segundo capítulo de este trabajo tiene como objetivo presentar algunos casos de Patrimonio Gastronómico que han sido inscritos en la Lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, para luego poder elaborar conclusiones respecto a por qué se han reconocido estas gastronomías.

Además, se realizará una comparación del caso de estudio con los casos internacionales mencionados anteriormente.

2.1 GASTRONOMIA TRADICIONAL COMO PATRIMONIO CULTURAL

Cada gastronomía posee una historia diferente, dado que cada una es el resultado de un proceso histórico y colectivo. Esta historia define conocimientos y prácticas que se transmiten de forma viva y directa, de generación en generación.

La expresión cultural gastronómica comprende sus técnicas, procesos de cocción, los utensilios que se utilizan para elaborar la comida, y el espacio en que se elabora. A su vez, incluye el momento de reunión y de compartir, es por esto que cumple con la función de integración social, generando sentimientos de identidad y pertenencia (Gómez-Correa, 2016).

La gastronomía tradicional se trata de un hecho cultural, dado que son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que están en constante recreación, a su vez, se encuentra nutrida de saberes y prácticas que provienen del pasado, de este modo, resignifica su legado continuamente (Ministerio de Cultura – Dirección de Patrimonio, Colombia).

Padilla (en Meléndez y Cañez, 2009) plantea que los saberes y las prácticas que forman parte de las gastronomías tradicionales regionales son parte del patrimonio inmaterial de las comunidades, dado que éste se distingue porque posee la capacidad de evocar valores, sabores y sazones que se materializan en un plato para deleitar al paladar. Y por esto, históricamente, las sociedades se han ido organizando en torno a las cocinas dando forma a estilos de vida relacionados con las técnicas y procedimientos de preparar alimentos.

Otra característica de la gastronomía tradicional como patrimonio cultural es que cada sistema gastronómico con sus recetas, platos y formas de consumo da cuenta de una tradición y una creación simbólica particular y a un orden que posee reglas de comportamiento, rituales, y estéticas particulares (Ministerio de Cultura de Colombia, 2012).

2.1.1 Caso de México

La gastronomía tradicional de México es uno de los modelos culturales más completos, dado que abarca actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas gastronómicas, costumbres y comportamientos comunitarios ancestrales. Esto se ha dado por la participación de la colectividad en la cadena alimenticia tradicional, la cual va desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación y degustación de las comidas.

En el año 2010, la gastronomía tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva fue inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO, entendiéndola no sólo como recetas, sino como un proceso integral que incluye la producción, distribución y consumo de alimentos. A partir de allí se ha considerado a su gastronomía como un elemento crucial de identidad nacional, debido a su historia, creatividad, diversidad y trascendencia.

El maíz, el chile y el frijol son la base de la cocina tradicional, que no son sólo ingredientes, son elementos fundamentales que forman parte de rituales, ceremonias e identidades. A éstos productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de diversas variedades, calabazas, aguacates, cacao, vainilla.

También podemos encontrar los métodos de cultivo únicos en su género como la milpa, que se trata del cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno; los procedimientos de preparación gastronómica como la nixtamalización que consiste en descascarillar el maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo, la cocción al vapor y el horno de tierra que es una fuente de calor que se da por piedras calentadas durante varias horas a la leña y los utensilios como metates³ y morteros de piedra.

La cocina tradicional mexicana es muy elaborada y se encuentra cargada de símbolos, por ejemplo, las tortillas y los tamales que se consumen diariamente también forman parte de las ofrendas que se realizan el Día de los Muertos.

En el Estado de Michoacán y en todo México hay agrupaciones de cocineras y personas que practican las tradiciones culinarias y que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. Los esfuerzos realizados en Michoacán para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que ésta tiene como medio de desarrollo sostenible.

Según lo expresado por Gloria López Morales, escritora, periodista, diplomática mexicana, fundadora y presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (órgano consultivo de la UNESCO), ha sido posible que la gastronomía mexicana fuese considerada como Patrimonio por la UNESCO ya que la misma demuestra cierta antigüedad y continuidad histórica, además de tener un papel importante como elemento de identidad para el pueblo mexicano, dado que es de elaboración colectiva y se apoya en productos originarios de su tierra y presume una gran creatividad en sus cocineros. Así la gastronomía mexicana se convierte en una mezcla de arte, rituales religiosos y misticismo (Elena Fernández, 2016).

3 Utensilio compuesto por dos elementos, una plancha rectangular, con o sin patas, y una pieza cilíndrica para moler. Está hecho de elementos muy duros y con pocas porosidades, tradicionalmente se lo fabrica con piedra volcánica.

La cultura mexicana se ha ido conformando y perfilando durante ya casi 500 años, por lo que se trata de un entramado histórico, sociológico, filosófico y antropológico que posee cimientos aún vigentes en muchos pueblos de México. La cocina de este país constituye un modo de vida y una expresión cultural que favorece las relaciones sociales y la evolución humana. Así, sus platos poseen atributos culturales y su comida es una tradición de generación en generación desde los años prehistóricos (Historia de la gastronomía mexicana, 2017).

2.1.2 Caso de Francia

La gastronomía francesa es mundialmente reconocida por su refinamiento, exquisito gusto y elegante presentación, además de su variedad que se da en la diversidad regional francesa.

Debido a la evolución centenaria de Francia, la gastronomía se ha ido reinventando a lo largo de la historia. En la actualidad existen diferentes estilos de cocina y tradiciones regionales, es por esto que existen una gran cantidad de platos regionales. La gastronomía del noreste usa mantequilla y crème fraîche y manzanas, el sureste está influenciado por la cocina italiana, aceite, foie gras, setas, aceitunas, finas hierbas y tomates, el norte se encuentra influenciado por los belgas y se sirve papa, carne de cerdo, judías y cerveza, por último, en la cocina del este influenciada por los alemanes encontramos el tocino, las salchichas y cerveza. Pero los productos agrícolas ocupan un lugar excepcional en la cultura francesa, como el queso, el vino y la carne.

Desde el año 2010 la comida gastronómica francesa y sus rituales están inscritos en el Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. La gastronomía francesa no sólo está compuesta por la comida regional, también constituye una tradición cultural de gran valor. De este modo, no se trata solamente del contenido del plato, sino también de su valor como práctica social habitual que se da en los momentos más importantes de las personas.

De esta manera, la comida gastronómica destaca la importancia de estar juntos en la mesa y en armonía, practicando el arte del buen comer y beber. Sus elementos están compuestos por una cuidadosa selección de platos que se van a preparar, la compra de productos de calidad y locales, la armonización de las comidas con los vinos, la ornamentación de la mesa, junto con la cata. Además de estos elementos, la comida debe ajustarse a un orden o esquema, el cual comienza con un aperitivo que incluye vinos dulces o cocteles, canapés, encurtidos, frutos secos, aceitunas; luego se sirve la entrada en la que son habituales las ensaladas, sopas, platos de verduras crudas, patés, seguido del plato principal en el que se sirve la carne o el pescado, pero también puede ser a base de arroz, pasta o legumbres. A continuación se sirve el fromage que está compuesto por una selección de quesos. Para finalizar, se sirve el postre que puede incluir fruta, yogur o cualquier dulce más elaborado. Habitualmente se cierra la comida con un café o una copa de licor (UNESCO, 2010).

Se trata del fruto de una herencia centenaria y tradicional que se encuentra en constante evolución.

2.1.3 La Dieta Mediterránea

En el año 2010, el comité intergubernamental de la UNESCO decidió incluir a la Dieta Mediterránea en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, la misma comprende a Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal, para preservar el legado cultural y gastronómico que define e identifica a los territorios del

mediterráneo desde hace siglos. "La UNESCO ha reconocido que la gastronomía se entrecruza con la agricultura y el medioambiente, la nutrición y la salud, la diversidad biológica y cultural, y considera que el sector gastronómico tiene potencial para fomentar el desarrollo local, facilitar la cohesión entre comunidades rurales y urbanas y fortalecer la diversidad cultural y las tradiciones culinarias" (Castells, Margalida - 2008).

La Cuenca Mediterránea (incluye los territorios cuyas aguas vierten al Mar Mediterráneo) posee una tradición milenaria tanto de producción como de consumo de alimentos variados, nutritivos y saludables. Desde la cordillera caucásica por el Este hasta el Océano Atlántico por el Oeste, y desde el borde del Sahara por el Sur hasta el eje de los Pirineos y los Alpes del Norte, se ha difundido ésta forma de vida milenaria un tanto homogénea, basada en técnicas y cultivos agrícolas similares, aunque presenta variaciones relacionadas con fronteras, etnias, religiones.

La Dieta Mediterránea es mucho más que un sistema culinario rico, variado y fuente de salud. Está basada en una forma de alimentación compuesta por ingredientes tradicionales, con recetas y modos de cocinar propios, a su vez, constituye un estilo de vida que equilibra al individuo con su entorno, ya que propicia la interacción social, el respeto hacia la naturaleza y la conservación de actividades tradicionales vinculadas con la agricultura, la pesca y la cultura. Además, comprende un conjunto de conocimientos, prácticas, rituales y tradiciones relacionados con los cultivos y cosechas, y con la forma de conservar, transformar, cocinar y consumir los alimentos.

El aceite de oliva es el ingrediente principal de la Dieta Mediterránea, también se caracteriza por alimentos de origen vegetal como el pan, la pasta, el arroz, las verduras, las legumbres, frutas, frutos secos, y un consumo moderado pero importante de pescado (especialmente el azul), mariscos, carne, productos lácteos y huevos, acompañados de vino o infusiones. Las diferentes combinaciones de estos alimentos han dado lugar a una gran cantidad de recetas con un alto valor gastronómico; sus características únicas y los modos de elaboración, junto con los hábitos han constituido a lo largo de los siglos un patrón alimentario singular, con un estilo de vida equilibrado. Además, contribuye al desarrollo socioeconómico de la zona, dado que estimula la producción agrícola local y favorece los intercambios regionales, muchos de los terrenos cultivados es los países comprendidos están destinados a productos enmarcados dentro de la Dieta Mediterránea.

Es así que la Dieta Mediterránea se convierte en legado, y como tal hay que transmitirlo. Con el nombramiento otorgado por la UNESCO se logra que la cultura mantenga su arraigo en todas las sociedades comprendidas en la cuenca mediterránea, y que además, se transmita al resto del mundo.

2.2 CONCLUSIONES

Como hemos podido observar, existen varios puntos a considerar para que la gastronomía de una región sea considerada para ser inscrita en la Lista Representativa de la UNESCO. Los casos que se han desarrollado anteriormente poseen ciertas similitudes, pero a su vez, son bien diferentes.

Si bien la gastronomía mexicana está más ligada a la simpleza y a la conexión de sus platos con la madre tierra, todos los casos están ligados por la antigüedad de su

gastronomía, por la tradición cultural que ésta representa, y por ser una práctica social, ya sea a la hora de elaborar un plato, tanto como a la hora de compartirlo en la mesa. A su vez, resalta el hecho de que todas las gastronomías hacen hincapié en la utilización de productos locales o regionales.

El caso que más se asemeja al que plantearemos de manera desarrollada en el siguiente capítulo de éste trabajo es el de México, dado que su gastronomía es también un modelo cultural completo que combina el conocimiento antiguo, así como también, técnicas y costumbres ancestrales, pero también podremos encontrar similitudes con el caso de la Dieta Mediterránea en cuanto a la preservación del legado cultural y gastronómico identitario de la zona.

CAPÍTULO 3. CASO DE ESTUDIO: LA QUEBRADA DE HUMAHUACA

La provincia de Jujuy se encuentra ubicada en el Noroeste de la Argentina (NOA) y limita con la provincia de Salta al Este, y al Norte y al Oeste con Bolivia y Chile, respectivamente. Esta región posee una gran riqueza de tradiciones e historia. El territorio jujeño posee grandes variaciones de altura, algunas de sus localidades se encuentran entre los 350 y los 4.000 metros de altura sobre el nivel del mar, y a su vez, posee picos nevados de 6.200 metros de altura sobre el nivel del mar. Estas características hacen que esta región posea una diversidad de subregiones, las cuales se conocen como Puna, Quebrada, Valles y Yungas.

3.1 LA QUEBRADA DE HUMAHUACA

Las quebradas son valles alargados y angostos, la más significativa y atractiva es la Quebrada de Humahuaca que se encuentra en la provincia de Jujuy.

La Quebrada de Humahuaca está rodeada por imponentes cadenas montañosas y surcada por el Río Grande, a más de 2000 metros de altura sobre el nivel del mar. Está caracterizada por la aridez, el monte y la estepa arbustiva debido a su posición geográfica que la preserva de los vientos húmedos.

La combinación de variables naturales y culturales, enraizadas en los pueblos originarios y coloniales con variadas manifestaciones en las tradiciones y costumbres hace de la quebrada un espacio único. Allí se pueden encontrar pintorescas calles angostas y empedradas con subidas y bajadas, y una gran cantidad de construcciones de adobe, paja y madera. De esta manera, existe en la Quebrada una estrecha relación con la tierra, la cual se manifiesta en la materialidad de lo construido, con una técnica artesanal y colectiva y con poca intervención de herramientas intermedias.

Además, el entorno del lugar genera un profundo lazo de identidad con la población local, siendo su cultural popular oral y tradicional una forma de cultura tradicional. Su música, su lengua y sus artesanías se mantienen vigente como resultado de una relación intercultural.

En el año 2003 fue declarada como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la Unesco, esto hizo que se intensificara el interés por la difusión, el conocimiento y las visitas a las localidades que la componen, especialmente a las más famosas: Humahuaca, Tilcara, Purmamarca y Maimara.

3.1.1 Purmamarca

Ubicada a 3km al este de la ruta nacional n°9, a 65km de San Salvador de Jujuy. En la lengua aymara su nombre significa "Pueblo de la Tierra Virgen", fue fundada en el año 1945, por lo que es una aldea pequeña de origen prehispánico que al norte está bordeada por el río Purmamarca y al sur por los cerros que conforman la quebrada, como el Cerro de los Siete Colores y el Paseo de los Colorados.

Sus construcciones pertenecen al siglo XVII, y su trazado urbano fue realizado en torno a su iglesia principal de Santa Rosa de Lima que data de 1648 y posee un estilo clásico quebradeño. Hasta inicios de la década del noventa, sus principales actividades económicas estaban vinculadas a la agricultura y la ganadería, pero desde hace algunos años, Purmamarca es uno de los principales centros turísticos de la región.

3.1.2 Tilcara

Limita al norte con Humahuaca y al sur con Tumbaya, está ubicada sobre la ruta nacional n°9, a 84km de la ciudad de San Salvador de Jujuy. Se cuenta que, en quechua, se nombre significa "estrella fugaz", pero su origen se debe a la tribu que la habitaba, los indígenas tilcara.

Es un poblado de calles angostas con casas de adobe, construcciones coloniales y arquitectura moderna, fue fundado en el año 1586, por lo que data de finales del siglo XVI. En sus alrededores se pueden encontrar muchas cantidades de construcciones fortificadas de los tiempos precolombinos.

3.1.3 Humahuaca

Ubicada a 128 km de San Salvador de Jujuy, es uno de los principales destinos turísticos del circuito de la Quebrada, y se encuentra a unos 3000 metros de altura sobre el nivel del mar. Fue fundada en el año 1594 por Juan Ochoa Zarate y el cacique Limpita y algunos misioneros. Está rodeado de cordones montañosos, es la entrada a la Puna jujeña y, a su vez, la última localidad importante de la Quebrada en el camino hacia el norte.

Su nombre deviene de los antiguos pobladores que habitaban la zona, los omaguacas. Sus calles son angostas y empedradas, con casas bajas de adobe que aún conservan su fisonomía histórica y con numerosa población quechua.

3.1.4 Maimará

En la lengua indígena su nombre significa "estrella que cae". Es un pequeño pueblo que se encuentra ubicada a 5 km de Tilcara, en el centro de la Quebrada y a aproximadamente a unos 2400 metros sobre el nivel del mar. Antiguamente estaba poblado por los indios maimaras y tilcaras. Es un pueblo que en la actualidad conserva vestigios y costumbres de estas culturas. Sus casas están hechas con materiales del lugar, como piedras, adobe, caña y barro y está rodeado de cerros multicolores, como el cerro "La Paleta del Pintor", que posee tonalidades rojizas, marrones, ocre, naranjas y rosas.

3.2 TURISMO EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA

Para poder comprender la situación actual del turismo en la región, hay que ver su trayectoria a lo largo de los años antes del fenómeno del turismo de masas, dado que la situación turística actual tiene su historia. Según Benedetti (2015), el turismo se fue consolidando de manera progresiva como característica de la economía regional, y fueron las buenas condiciones climáticas, sobre todo en verano, las que convirtieron a la Quebrada de Humahuaca en un destino deseable para los sectores de altos ingresos que provenían de Tucumán, Salta y Jujuy. De este modo, para los años 30, las localidades de Tilcara, Maimará y Humahuaca se habían convertido en villas veraniegas, donde se construyeron hoteles y viviendas para familias acaudaladas.

Durante las décadas de 1940 y 1950, a raíz de algunas reformas económicas del gobierno de turno y con el surgimiento de la clase media, en la Quebrada de Humahuaca comienza a conformarse una nueva imagen turística del lugar. Además, las características climáticas de la región noroeste ayudaron a que se posicionara como un destino invernal, quedando así incluida dentro de los destinos turísticos argentinos. Las visitas incluían el Pucará y la Garganta del Diablo, también se realizaban eventos sociales como serenatas o bailes típicos de la zona. En la década de 1940 se realizó el trazado de la Ruta Nacional N°9, implicando una nueva vía acceso a la Quebrada, y conjuntamente se instalaron estaciones de servicio del Automóvil Club Argentino en Humahuaca, facilitando la circulación de automóviles.

A mediados del siglo XX el perfil de destino turístico de verano se transforma a destino invernal, para romper con la estacionalidad surgieron nuevas propuestas para visitar la región en otros momentos del año. En este contexto, en el año 1954, el Carnavalito de la Quebrada de Humahuaca fue declarado música y baile regional de la provincia de Jujuy; de esta manera, algunas fiestas populares quebradeñas, como el carnaval, fueron incorporadas a los atractivos turísticos de la región (Troncoso, 2008 - citado en Territorio Imaginado. El caso de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina)). El tan conocido Enero Tilcareño que reúne eventos culturales y deportivos como exposiciones de pinturas, reuniones de lectura, concursos de arreglos florales entre los productores locales comienza a celebrarse en 1957. De este modo, para la década siguiente a 1950 los turistas comenzaron a valorizar aspectos culturales materiales e inmateriales, manifestaciones o expresiones de raíces prehispánicas, como los cantos, danzas y artesanías locales. El turismo de larga estadía fue reemplazado por el turismo de fin de semana o de un día, definiéndose así un tipo de turismo con excursiones en el día con recorridos específicos a los sitios de interés como el Pucará de Tilcara, el Monumento a la Independencia, el Cerro de los Siete Colores o el Museo Arqueológico, entre otros. Sólo las fiestas culturales locales como el carnaval de febrero o semana santa lograban atraer grandes cantidades de turistas.

En el año 1967 se inauguró el aeropuerto internacional El Cadillar en la ciudad de Perico, permitiendo un acceso más directo para los turistas. En cuanto a infraestructura hotelera, durante la misma década se inauguraron hoteles en Tilcara (el hotel de turismo de Tilcara en 1962) y Humahuaca (hotel de turismo de Humahuaca en 1973).

En esta década empieza a pensarse el turismo como una opción de desarrollo para la provincia (Teruel en Troncoso, 2008), apoyado en la creación de infraestructura. Para la década siguiente a 1960 se había concluido la pavimentación de la Ruta Nacional 9 en el tramo quebradeño, lo cual favoreció el rápido desplazamiento a esta zona,

especialmente las visitas de tours en el día provenientes de Salta, Tucumán y San Salvador de Jujuy (Troncoso, 2008).

En la década de 1990, la Quebrada experimentó un crecimiento en la llegada de turistas que transitan y pernoctan en el lugar, así como también un aumento en la oferta de servicios turísticos, lo que hizo que fuesen necesarias medidas de preparación y acondicionamiento turístico.

Con la declaración como Patrimonio de la Humanidad en el 2003, el turismo comenzó a crecer y la llegada de turistas a la región comenzó a ser cada vez mayor durante todo el año. Este cambio incidió en los servicios ofrecidos en el lugar, los cuales tuvieron que afrontar un incremento en su desarrollo; de este modo, se desarrollaron circuitos turísticos de aventura y culturales, así como también en lo que refiere a gastronomía y hotelería (la cantidad de alojamientos se vieron duplicados entre 2002 y 2007), específicamente en las localidades de Tilcara, Humahuaca y Purmamarca.

Su crecimiento como destino turístico es destacable, lo que se ve reflejado en el aumento de los números de arribos a las localidades que comprenden la región en la década siguiente a 1995. Según los datos oficiales del Departamento de Estadísticas de la Secretaría de Turismo y Cultura de la provincia de Jujuy, relevados por Troncoso (2008), el arribo de turistas entre los años 1994 y 2006 creció más de quince veces, pasó de 7.175 a 109.057 arribos.

Actualmente, se suele definir a la Quebrada de Humahuaca como un lugar "detenido en el tiempo"; esto se debe a que allí no solo podemos encontrar formaciones geológicas y geomorfológicas, sino también las huellas de las culturas precolombinas que habitaban la región, las reminiscencias de la ocupación colonial, las costumbres y manifestaciones culturales ancestrales (Troncoso, 2013). La Quebrada suele recorrerse en un circuito principal y tradicional que conecta sus distintas localidades. Sus atractivos básicos son naturaleza (formaciones geológicas paisaje, flora y fauna), cultura (costumbres y tradiciones locales, ritos, festividades, creencias, vestimenta, música, comidas regionales) e historia (pasado prehispánico, colonial e independentista).

Dentro del circuito natural se encuentra el Cerro de los Siete Colores (ícono de la región), ubicado en Purmamarca, la garganta del diablo en Tilcara que se visita en paseos a pie o a caballo (con o sin guía), el paseo de Los Colorados que se incorporó a las visitas turísticas a la Quebrada a partir de la apertura de un camino vehicular que sirve también como sendero para realizar un paseo a pie por los alrededores de Purmamarca, desde donde se puede acceder a las Salinas Grandes, el Hornocal o Serro de los Catorce Colores y el mirador Peñas Blancas en Humahuaca, la Paleta del Pintor en Maimará, las Cuevas del Waira, la Quebrada de las Señoritas en Uquía.

En lo que respecta a la cultura local podemos destacar el festival Enero Tilcareño, un encuentro con atractivos naturales y culturales con conciertos, bailes, comida regional, paseos, encuentros literarios, comparsas, clases de danza, entre otros, el encuentro de copleros en febrero en Purmamarca, el carnaval en Semana Santa (en casi todas las localidades, especialmente en Tilcara y Humahuaca), la peregrinación hacia el santuario de la Virgen de Punta Corral en Semana Santa (desde Tilcara), las celebraciones con motivo del culto a la Pachamama (desde el 1º de agosto y durante todo el mes) y el Torneo de la Vincha en Casabindo el 15 de agosto.

Y en lo histórico, se realizan visitas a los pucarás, de los que el más conocido es el Pucará de Tilcara, y los sitios arqueológicos de la zona, entre ellos Sapagua, pucará de Juella, andenes de Coctaca e Inca Cueva, el museo Arqueológico, el monumento al

indio en Humahuaca, la posta de hornillos cerca de Maimará. En la región hay 13 monumentos nacionales, 6 en Tilcara, 4 en Humahuaca y 3 en Tumbaya. También se realizan otras actividades que se han popularizado en los últimos años, como las de modalidad turismo aventura, entre ellas el trekking, cabalgatas, travesías en vehículos 4X4, mountain bike, caminatas, safaris fotográficos y observación de flora y fauna.

Cabe destacar que el Plan Federal Estratégico de Turismo Sustentable (PFETS) presenta a la Quebrada como un eje de encadenamiento de atractivos de alto valor patrimonial, al cual llama "Corredor Central del Norte", que ofrece importantes atractivos histórico-culturales como sus sitios arqueológicos, museos, fiestas populares, artesanías, gastronomía y vestimenta típica. Además, plantea que se desarrollan tres tipos de productos turísticos: turismo activo, científico y cultural (Argentina. Ministerio de Turismo de la Nación, 2015 - citado en Bardanca, 2017).

Dentro del turismo activo se encuentra el turismo aventura, el ecoturismo y el turismo rural, en tanto, el científico comprende al turismo arqueológico, geológico y minero y, por último, el cultural incluye al turismo religioso, étnico, fiestas populares y artesanías, los circuitos productivos, la gastronomía y el turismo idiomático/educativo (Bardanca, 2017).

Durante los últimos años, el turismo ha ido evolucionando y ha logrado adquirir una gran importancia en los pueblos de la región quebradeña, incluso hasta convertirse en una de las principales actividades (Mancini y Tommei, 2012).

3.3 GASTRONOMÍA REGIONAL

La Quebrada de Humahuaca comienza con la localidad de Volcán y se extiende hasta Tres Cruces, el común denominador de todo este trayecto son sus platos típicos. Su gastronomía es el resultado de una extensa tradición que se ve reflejada en la gran variedad de sus platos. Aunque se hayan instalado allí muchos especialistas en la cocina, sobre todo luego de su declaración como Patrimonio de la Humanidad, aún posee recetas únicas que han sido pasadas de generación en generación, con sabores con esencia milenaria que dan cuenta de su legado y tradición gastronómica. La cocina de la Quebrada posee una gran personalidad, con picante, diferentes tipos de maíz, una gran variedad de papas andinas, carne secada al sol y quinoa, y sobre todo, con técnicas artesanales ancestrales gracias al legado de una tradición culinaria andino-incaica.

3.3.1 Alimentación en la Quebrada de Humahuaca

En relación al fenómeno de la cultura alimentaria desarrollado en el marco teórico, en nuestro caso de estudio, su complejidad viene acompañada de la historia alimentaria del poblamiento que data de más de 11.000 años de antigüedad. Es a raíz de esta historia alimentaria que actualmente existe una combinación de productos y preparaciones de origen prehispánico y europeo. A pesar de no haber registros de una continuidad cultural, sí existe una fuerte identidad cultural de la que la alimentación forma parte.

Luego de la conquista española, en el siglo XVI, los pueblos originarios sufrieron un gran impacto en sus modos de vida, por ejemplo, ingresaron cultivos y animales de origen europeo, aunque estos no reemplazaron a los de origen precolombino, sí se complementaron. De esta manera, su dieta estaba basada en productos y preparaciones americanas con complementos alimenticios de Europa, donde la gran

mayoría eran producidos de manera local y ya se encontraban integrados a los ciclos de producción más tradicional (Sammartino, Seldes y Castellano, 2013).

Hasta hace unos años atrás, la región de la Quebrada casi se autoabastecía por completo con productos locales, sólo una pequeña parte provenían de afuera. Hoy en día, una parte de los alimentos que se consumen siguen siendo producidos localmente. Por ejemplo, en Maimará, existen quintas de pequeños productores donde siembran maíz o papa.

En la gastronomía de la Quebrada podemos encontrar diferentes preparaciones con productos andinos, siendo estos un complemento a la experiencia del lugar como destino turístico (Arzeno y Troncoco, 2012). Dos alimentos son los que, particularmente, se destacan: el maíz y la papa, siendo los que unen culturalmente a la gente dado que los han estado consumiendo durante toda su vida (Díaz Córdova, 2011).

En la Quebrada existen dos tipos de cocinas, por un lado, la de los pobladores de la región y que, mayormente, se produce en sus casas o en los festejos/festividades típicas, y por otro lado, la que ha surgido con el incremento del turismo y se ofrece en restaurantes u hoteles a los viajeros. Pero los alimentos que se utilizan en ambas son los mismos, la diferencia radica en que la cocina de los pobladores tiene raíces sociales (Díaz Cordova, 2011).

A comienzos del XX, la Quebrada quedó integrada en la economía nacional, por lo que debió adaptar sus condiciones de producción para poder satisfacer al mercado, tanto nacional como internacional (Arzeno y Troncoco, 2012). De esta manera, la oferta de restaurantes en la región resulta reciente, la mayoría de los establecimientos gastronómicos datan de la década del 2000.

Para adaptarse a este cambio, la nueva oferta gastronómica combina productos y preparaciones andinas tradicionales con otras novedosas, orientadas a la sofisticación y al refinamiento de los platos (Arzeno y Troncoco, 2012). Así, los platos con ingredientes tradicionales de la cocina regional se han adaptado a las exigencias de los turistas, y podemos encontrar en los diferentes restaurants platos con un "toque gourmet".

Hemos podido observar que la oferta gastronómica en las diferentes localidades de la Quebrada es muy variada en cuanto a sus precios. Existen restaurants refinados que, podría decirse, están más bien orientados al turista internacional con precios un tanto más elevados medidos en dólares y con menús en inglés, y otros que se adaptan mejor a los turistas nacionales o viajeros con bajo presupuesto donde los precios son más accesibles. En tanto Díaz Córdova (2015), afirma que existen restaurants para el consumo local que son visitados por los habitantes de la región.

La información que se consigna en las secciones siguientes, referida a ingredientes regionales, platos típicos y técnicas ancestrales utilizadas, fue obtenida, además de fuentes bibliográficas, a través de observación directa en el lugar y entrevistas a informantes claves. Las entrevistas fueron realizadas entre los días 19 y 27 de enero de 2019; las mismas fueron realizadas a los siguientes referentes: Profesor de la carrera Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria dictada en la localidad de Tumbaya, dueños de una finca de turismo rural en Hornaditas, miembro de Cocineros Populares de Tilcara, Técnica Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria, habitantes de Maimará, una mujer que se dedica a la cosecha casera y elaboración y venta de productos regionales y una señora mayor reconocida en la región.

3.3.2 Ingredientes regionales

Quinoa

La quinoa es una planta andina, y constituye un componente importante en la dieta alimenticia de los pueblos prehispánicos en las tierras de los Andes. Su domesticación puede haber ocurrido entre los años 3.000 y 5.000 antes de Cristo, y esto, junto con su cultivo desde la especie silvestre, les llevó mucho tiempo a los antiguos pobladores de los Andes. Cuenta de esto lo da el hecho de que las semillas han cambiado su tamaño y color de negro amarillo, rosado y blanco con el tiempo (Oficina Regional para América Latina y el Caribe, 2011).

En épocas prehispánicas ocupó un lugar muy importante en la vida de los habitantes de los Andes y de América, así se convirtió en uno de sus alimentos básicos al tener un alto valor nutritivo, curativo, proteico, vitamínico y minerales esenciales (Mujica, A.).

Cuando los conquistadores españoles llegaron a los países andinos a principios del siglo XVI introdujeron sus propios alimentos y no aceptaron la quinoa al punto de rechazar y suprimir su consumo y prohibir su cultivo que fue sustituido por trigo y otros cereales no autóctonos como la cebada y la avena (Mujica, A.).

La distribución de su cultivo se inició con las culturas preincas y luego se expandió consolidándose con el imperio incaico. Se extendió desde Pasto-Colombia hasta el río Maule en Chile y en Argentina a Jujuy, Salta y Catamarca (Gobierno de la Provincia de Jujuy, 2013).

La ONU ha definido a la quinoa como un súper alimento debido a su alto valor nutricional. Se trata del único alimento de origen vegetal que posee un contenido de proteínas superior comparado con otros principales cereales como el arroz, maíz o trigo, además, posee tanto aminoácidos esenciales como los no esenciales.

Su cultivo en la Quebrada de Humahuaca resulta estratégico dado su valor alimenticio, resistencia a la sequía y a las bajas temperaturas. Es por esto que muchos de sus platos están hechos a base de quinoa o la incluyen como uno de sus ingredientes.

Hasta hace algunos años, su producción y cultivo estaba abocado para consumo propio de los pequeños productores de la zona, pero de a poco ha ido avanzando hacia la producción comercial con un rendimiento aproximado de 2000kg/ha. A pesar de esto, son pocas las cooperativas que poseen la tecnología adecuada para las etapas productivas, por lo que la mayoría de los productores de la quinoa realizan el trabajo de siembra, cultivo cosecha y post cosecha de forma manual o casera o con muy poca tecnificación (Daza, R.; Pereyra, E.; Burin, D. y Heras, A., 2015).

Carne de llama

La llama es un camélido rumiante originario de América del Sur. Mucho tiempo antes de la llegada de los colonizadores europeos, los incas, habitantes del actual territorio argentino aprovechaban la carne, el cuero y la grasa de los animales como el carpincho, ñandú, guanaco y vicuña. Pero en la región andina, los camélidos sudamericanos fueron domesticados, convirtiéndose así en la primera ganadería autóctona. Así, cuando los españoles llegaron a la zona del actual territorio jujeño la llama fue la única bestia de carga domesticada que encontraron (Castro, G.; Acerbi, M.

y Lacanna, C.). Estos animales se encuentran actualmente en la región del altiplano andino (Perú, Bolivia, Argentina y Chile), que posee una elevada altitud, pocas precipitaciones, suelos erosionables y poca vegetación, pero se han adaptado a este hábitat, particularmente a la escasez de oxígeno (Castro, G.; Acerbi, M. y Lacanna, C.).

Los colonizadores marginaron a la llama favoreciendo a otros animales domésticos exóticos como las ovejas, burros, cabras, caballos y vacas que, así, pasaron a ocupar el lugar que ocupaba la llama. Pero a pesar de esto, supo mantener su importancia en la región ya que representaba el sustento para miles de pobladores de la zona del altiplano. Con su domesticación pudieron obtener, además de la carne, fibra, cuero y medio de transporte.

La carne de llama es una de las principales fuentes de proteínas para los habitantes de Jujuy, ya que se trata de una carne magra siendo así un producto saludable. De las hembras se toma la carne y leche (Jujuy en línea, 2019).

Maíz

La palabra maíz proviene de la lengua caribeña y significa "sustento de la vida" (Diaz Córdova, 2011). Es uno de los granos alimenticios más antiguos que se conocen, su origen se remite a una parte de México, aunque esto sigue siendo un objeto de debate. Su difusión a diferentes partes del mundo ha sido rápida y notable, así como también su evolución.

Tradicionalmente fue la base de alimentación de muchos pueblos originarios de América, y también se utilizaba en diferentes tipos de rituales y festividades (Diaz Cordova, 2011). Su expansión hacia otros sitios de América, como América Latina y el Caribe, fue llevada a cabo por los habitantes de las diferentes tribus indígenas de América Central y México. De este modo, las más antiguas civilizaciones de este continente han estado acompañadas por el maíz, así comenzó su camino a convertirse en el cereal de los pueblos y culturas de América (Paliwal, R. L., 2001).

Hoy en día, es uno de los cultivos más arraigados a las regiones andinas de la provincia de Jujuy y uno de los factores de supervivencia para los campesinos e indígenas que se encuentran habitando este suelo. En el Pucará de Tilcara, los pobladores originarios han sembrado el maíz en los terrenos linderos a este sector, hoy se los conoce como "Quintas" y "Jardín botánico". En la Quebrada de Humahuaca se cultivan mas de 5.000 hectáreas, ocupando el cuarto lugar en extensión de cultivos agroalimentarios (Facultad de Filosofía y Letras, Centro Universitario Tilcara, 2015).

Su cultivo y producción está predominado por la agricultura familiar, se encuentra focalizado en una economía de subsistencia y se utiliza la tracción a sangre para las actividades relacionadas con la labranza de la tierra.

En la Quebrada de Humahuaca, el maíz es una de las plantas más significativas de su patrimonio natural y cultural ya que posee funciones sociales y culturales muy importantes, no sólo porque es uno de los alimentos que conforma la base de la alimentación de sus pueblos, sino por el rol que ocupa en su cultura junto con sus significados, su participación en ceremonias, en la construcción de la identidad colectiva local y sus raíces históricas (Los caminos del maíz, 2015).

En esta zona se produce el maíz andino, es una variedad nativa de la zona cordillerana, su característica principal es que es de diferentes colores, los podemos

encontrar blancos, morados, amarillos o negros. Además de consumirse como alimento fresco, también lo podemos encontrar como harina, sémola, maíz triturado o pelado.

En la Quebrada, la época de cosecha comienza a mediados de abril, y es allí cuando se puede observar el paisaje de los patios llenos de maíces de diferentes colores y tamaños expuestos al sol (Díaz Cordova, 2011). Una vez que la cosecha ha terminado, se los deshoja cuidadosamente, y luego se hace una selección según lo que se vaya a preparar con cada uno.

Papa andina

En palabras de Fola, Juan Carlos (2012), podemos decir que la papa es la madre de los tubérculos andinos. Es originaria de la zona andina de América del Sur, y durante varios milenios, desde la época precolombina, ha sido cultivada y consumida por sus habitantes. Junto con el arroz, el maíz y el trigo es uno de los cultivos alimenticios más importante del mundo. Gracias a su domesticación durante más de 3.000 años se han ido desarrollando muchas variedades, por lo que hoy en día poseen diferentes características tanto en su forma como en su textura, color y sabor.

La Quebrada de Humahuaca es una zona de origen de este tubérculo. Actualmente, allí se siguen cultivando a orillas del Río Grande y en La Huerta, Juella y Purmamarca y se conservan más de 40 variedades del género *Solanum* y dentro del mismo, a la subespecie andígena (Fernández, D. y Failde de Calvo, V., 2008). Entre sus variedades podemos encontrar más de cincuenta clases de papas andinas, por ejemplo, la papa negra ojosa, colorada, oca, collareja, runa, sani, sallama, santa maría, moradita, azul, blanca, malgacha, chacarera, la tuni y la cuarentona.

No son papas de gran tamaño en cuanto a sus dimensiones dado que, al producirse en temperaturas frías por la altura, no pueden desarrollar un tamaño más grande, pero sí lo son en cuanto a sus valores nutricionales, dado que poseen una gran concentración de minerales propios de la tierra, como el calcio y el potasio, de este modo poseen un sabor un poco más dulce y un dejo más terroso en el paladar; siempre dependiendo de su variedad (Areal, R.).

De este modo, las papas andinas son también parte de la biodiversidad y de la cultura andina (Daniel Fernández, Viviana Failde de Calvo, 2008). En la Quebrada suelen usarlas como acompañamiento de asados, con o sin cáscara, también en las sopas, las empanadas, los tamales (Díaz Córdova, 2011), y solas o acompañadas de habas, maíz entero y queso de cabra.

3.3.3 Platos típicos

Tamal

El origen del tamal aún no se ha podido atribuir a alguna cultura o país en particular, ya que en casi todos los países del continente americano han sido desarrolladas diferentes variedades de los mismos. Según Humberto Rodríguez Pastor (2002), su difusión fue hecha por los españoles, que adonde lo llevaron e impusieron fue ingresando a todos los sectores sociales de la sociedad postconquista. Por lo tanto, lo que se sabe es que es de origen américo-andino, pero su elaboración se ha llevado a

cabo desde los tiempos anteriores a la conquista, la evidencia arqueológica da cuenta al tamal como parte de la vida cotidiana de las culturas prehispánicas.

Existen diferentes modos de preparación e ingredientes a utilizar para elaborarlos, según el país o la zona donde nos encontremos. Pero los tamales de la Quebrada están elaborados con una masa hecha a base de harina de maíz molida, con la cual se envuelve el charqui con cebollas y morrones. Se envuelve la masa (con la carne adentro) con hojas de chala de maíz fresco formando un pequeño paquetito en forma de caramelo que se coloca en una olla con agua y se la deja hervir. Se sirven calientes.

Humita

El tamal y la humita tienen historias cercanas, pero con diferentes momentos en sus inicios. Esta última comida tiene una antigüedad mucho mayor, siendo de creación andina, es una herencia gastronómica de los antepasados del continente americano de la época precolombina, y se encuentra presente en países como Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador y Perú (Rodríguez Pastor, H., 2002). La palabra Humita tiene su derivación de la lengua quechua humint'a (Reyes, V., 2007) que significa "bollo de maíz tierno".

Su preparación es a base de granos de choclo rallados a los que se le agrega cebolla, tomate, manteca, albahaca y sal. Para armarla se coloca un poco de la pasta dentro de un paquete que se forma con dos chalas de choclo (esta costumbre es de origen precolombino), generalmente se disponen en forma de cruz, luego se cierra y se ata con tiras de la misma chala, luego se cuece el paquete en agua hirviendo durante una hora.

Calapurca

El nombre de esta comida deriva del idioma aimará y hace referencia a "preparado con piedras ardientes". En sus ingredientes principales podemos encontrar el charqui de llama o alpaca, maíz pelado, papa, oca, papa lisa, carne y cebollas, todos ellos representan la riqueza alimentaria del período precolombino. Pero lo más destacable o llamativo de éste plato es su técnica prehistórica de cocción, en la cual se utilizan piedras calientes que son especialmente seleccionadas del río para luego calentarlas al fuego y una vez que están al rojo vivo se las incorpora a la preparación ya terminada y comienza de inmediato la ebullición.

Su preparación está hecha a base de un caldo de cordero y verduras cocido en vasija de barro con una pasta de maíz (el cual es hidratado desde el día anterior) molido con una piedra, con las papas hervidas y el charqui de llama deshidratado.

Lawa de quinoa (Sopa de quinoa)

La sopa es uno de los platos más antiguos de la humanidad. Su origen se remonta al Paleolítico, a los primeros hombres que domesticaron el fuego, porque fue éste el que ayudó a ablandar los alimentos. Nuestros ancestros sumergían vegetales y trozos de carne en el agua caliente, dado que eran muy duros para masticarlos crudos. De esta manera, se dieron cuenta que el agua de cocción adquiría el sabor de los alimentos, surgiendo así los caldos que comenzaron a ser bebidos (Azcoytia, C., 2007).

Gottschalk (citado en Azcoytia, C., 2007), explica en su libro "Historia de la alimentación", que los caldos fueron los predecesores de las sopas y que existían dos tipos: los dulces que eran elaborados a base de vegetales frescos, y los ácidos, a base de plantas ácidas o elaborados mediante un proceso de fermentación, de este último tipo de caldo es que deviene la sopa de hoy.

Con el agregado de algunos ingredientes y condimentos, los caldos se fueron enriqueciendo y su textura fue cambiando, así mismo, con el paso del tiempo las diferentes culturas del mundo les han ido agregando distintos alimentos que tenían disponibles, como es el caso de los habitantes de los Andes y América con la quinoa.

Así nace la Lawa de quinoa, una sopa un tanto espesa hecha a base del grano de quinoa. Además del grano de quinoa hervido, para lograr el espesor característico se licua una parte de la quinoa, mezclada con maní, leche, crema y una fritura y para terminar se mezcla con la quinoa restante y se hierve durante 5 minutos hasta que espese.

Huatia

Esta palabra proviene del quechua, watya y en aimará se la conoce como "waja". Su nombre deviene del dios Huatiacuri, específicamente wayta quriq, del cual se decía que sólo se alimentaba de papas asadas en la tierra calentada, las cuales se llamaban huatias o huatyas.

Se trata de un plato que proviene de la gastronomía precolombina andina peruana, pero también se consume en Argentina, específicamente en el norte. Su peculiaridad es que se cocina en un horno artesanal hecho de restos de tierra en forma de domo, y es calentado con leña para, luego, sepultar los ingredientes (Sifuentes, C., 2019).

Su ingrediente principal son las papas, pero esto varía según la zona donde se lo prepare. En la Quebrada de Humahuaca el ingrediente principal es la carne y, además, se le agregan verduras en capas y se tapan con hojas.

Su preparación consiste en cortar el choclo, molerlo y envolverlo en las hojas de la chala. Luego se corta la carne, condimentada con ajo y adobo y se lleva al horno junto con las papas sin pelar, el camote y las habas. Hay que tener en cuenta que se deben limpiar las piedras ya calientes dado que sobre ellas se pone la carne junto con las verduras sin pelar y las humitas. Luego se desmoronan las piedras que formaban el horno, de manera que las mismas cubran por completo los alimentos así no se escapa el calor y se cocinan. Esta comida es una especie de ofrenda a la madre naturaleza, donde el hombre se fusiona con la misma naturaleza, dándole de comer y comiendo de ella.

3.3.4 Técnicas ancestrales utilizadas

Soasado con piedras calientes

Hace miles de años la piedra fue la materia prima para la fabricación de armas y utensilios, por lo que los habitantes poseían un amplio conocimiento sobre sus cualidades, por ejemplo, que al frotarlas desprendían chispas. También han tenido un papel muy importante en la cocina, como un instrumento para realizar diferentes comidas, siendo combustible y contenedoras de cocción de varios alimentos (Aguirre,

S., 2003). Los incas aprovecharon técnicas culinarias muy antiguas, una de ellas consistía en la utilización de piedras calientes para cocinar, sumergiendo las mismas en los líquidos.

Según Pablo Enrique More Espinoza (2014), las piedras calientes no sólo hervían agua en bolsas o recipientes de origen animal, sino más bien en calabazas, las cuales no soportaban el fuego directo pero sí el calor que desprendía la piedra caliente, es por esto que esta técnica de hervido debe haber sido la forma por excelencia entre 10.000 y 2.500 AC, antes de que aparezca la cerámica cuando aún no existían las ollas.

Las piedras se calientan a fuego directo sobre una hornalla o sobre el fuego de una parrilla hasta que lleguen a su máximo de temperatura posible. Las piedras que se parten son descartadas y solo se utilizan las que no hayan sufrido ningún tipo de lesión en su forma. Luego se las sumerge en el agua del recipiente, de esta manera el líquido sube de temperatura muy rápidamente y hierve, dado que las piedras pueden alcanzar los 300°, y se completa la cocción. De este modo, las piedras son parte de las viejas cocinas prehispánicas, siendo estas un engarce de muchas tradiciones gastronómicas, donde lo indígena posee un peso muy importante, aunque todavía el mismo no esté reconocido.

Molienda de maíz (cutana y pecana)

El uso de las piedras estuvo presente desde la aparición de las primeras civilizaciones en todo el mundo. La alimentación del hombre inició siendo carnívora, pero fue cambiando sustancialmente su hábito incorporando los granos a su dieta cuando se dió cuenta que éstos resultaban saludables. Pero estos granos debían ser molidos para que se haga más fácil su ingesta y digestión, tal molienda era realizada por las mujeres y era hecha de forma manual mediante morteros o piedras para obtener harina (Berrueta, C.).

De este modo, las piedras de moler fueron de carácter utilitario. Por ejemplo, los incas las utilizaban para preparar la chicha, una bebida que era utilizada ocasionalmente para actos ceremoniales (Diario El Tiempo, 2017).

En la Quebrada de Humahuaca, sus habitantes del Pucará han dejado varios testimonios de esta costumbre de molienda tan generalizada. En cuanto a la diversidad de los métodos que utilizaban vamos a destacar el de la piedra cutana y pecana, que es el que actualmente sigue siendo utilizado en esta zona de nuestro país.

La pecana es la parte activa y la cutana es la parte pasiva. Se coloca el grano en la losa ancha y encima de él se pasa la pecana. De este modo, estas piedras se utilizan mediante un movimiento de balanceo, ejerciendo presión de manera alternativa en uno y otro extremo del instrumento al triturar el maíz.

La pecana posee una forma alargada, con una curvatura regular en la parte destinada a la molienda, esta curvatura continúa acentuándose hasta terminar en la parte superior de los extremos en dos prominencias cónicas.

En la actualidad, a pesar de existir otros tipos de tecnologías para realizar la molienda, se continúa realizando de manera tradicional, aunque sólo para ciertas celebraciones o fiestas, por ejemplo, carnaval, solsticio o comidas con elaboración especial, pero para la vida cotidiana se opta por comprar las harinas ya procesadas (Fabron, 2014).

Horno andino

Los orígenes ancestrales de la comida enterrada tienen un carácter simbólico, ya que esta era una manera de rendirle obediencia a la divinidad de la tierra, una manera de comer directamente de ella los productos que ella misma nos otorgaba (Céspedes, J.).

Se trata de un horno artesanal hecho a base de piedras o bloques de tierra endurecida o barro. Se hace un agujero no muy profundo en la tierra, y luego se colocan las piedras una encima de la otra de manera de formar una especie de domo, dejando una abertura en uno de sus lados. Adentro se coloca leña para poder calentarlo, una vez logrado esto se coloca la comida dentro y se derrumba sobre los mismos alimentos, de esta manera, el calor que han adquirido las piedras logra cocer la comida.

De este modo, este tipo de cocción ancestral representa la fuente de fertilidad, siendo el ciclo en el que los productos que nos brinda la pachamama vuelven a ella para ser cocinados (Céspedes, J.).

Charqui

Esta palabra tiene su origen en la lengua quechua y quiere decir 'seco y flaco'. Hace referencia al trabajo de secar tajadas de carne con sal al sol y al aire. De este modo, el charqui o charque es carne seca o carne deshidratada, y es una de las formas más utilizadas para conservar carne debido a su facilidad de manejo, además, es fácil de procesar y no precisa de refrigeración para ser distribuido o comercializado dado que cuenta con una cantidad mínima de agua debido a la salazón y secado (Mamani y Cayo, 2011).

Es una técnica que se ha practicado desde hace muchos años en regiones donde no existía forma de mantener la carne, de este modo no se producían desperdicios y se lograba tener carne en las épocas en que los animales estaban flacos o en épocas de reproducción.

En las regiones que más se utilizaba esta forma de cocinar la carne son el norte argentino, Bolivia, Perú y Chile gracias a que poseen baja humedad en el ambiente, lo cual favorece el proceso de secado (Tierra de gauchos, 2015).

Debido al difícil medio ambiente en el que se desarrollaron las culturas andinas, en esta región se creó la preocupación y la necesidad de poseer y almacenar alimentos. Es por esto que los pobladores andinos han inventado diferentes métodos como el charqui que han sido necesarios para poder conservar sus alimentos.

La producción de charqui en la región hispano-criolla durante el siglo XVII ha sido muy abundante, las matanzas requerían una técnica precisa que, luego de matar al animal y quitarle la grasa, se debía sacar el lomo para después separar las tres partes: por un lado el lomo, el guachamolo y el guache cogote; luego sacan la carne de la pierna, de la espalda y de las costillas para dejarla hechas tiras. El proceso de charqueado consiste en salar toda la carne por la tarde, así para por la mañana poder sacarla y extenderla al sol sobre cañas (sin que toque el suelo directo), se la debe dar vuelta dos veces en el día sin que se arruguen y debe permanecer allí hasta que se seque por completo. De esta manera, adquiere un color negruzco y un aspecto acartonado, delgado y seco. Una vez que el charqueado está listo, se recoge la carne y se la guarda en sacos de cuero de vaca.

Antes de ser utilizado para su cocción, el charqui debe ser remojado para volver a hidratarlo, o simplemente se lo puede machacar en seco dentro de un mortero hasta convertirlo en filamentos, y luego, utilizarlo, por ejemplo, en un guiso.

Chuño

El chuño es una harina o fécula de papa. Surgió como recurso para asegurar la conservación de estos tubérculos y dar continuidad y disponibilidad del alimento a las poblaciones prehispánicas, ya que la papa es un cultivo muy estacional. El ambiente de la región andina, por sus noches frías, la baja humedad, y los días cálidos con cielo despejado son propicios para el proceso de deshidratación natural de la papa y clave para elaborar el chuño.

3.3.5 Importancia de conservar estas técnicas

Como hemos visto a lo largo del trabajo, los alimentos constituyen un signo de identidad, siendo un capital de intercambio cultural que permite mantener vínculos abiertos y constantes con la cultura y la sociedad originaria. A su vez, poseen historias relacionadas al pasado de quien los consume y todas las técnicas que se llevan a cabo tanto para procesarlos, prepararlos o hasta consumirlos varían conforme a la cultura. De este modo, la alimentación posee una gran importancia socio cultural donde se desenvuelven individuos, constituye un elemento primordial en nuestra identidad materializándose en platos, productos, técnicas culinarias y modos de consumo, dado que los integrantes de una cultura los consideran como propios y los reconocen como típicos (Marijón Torres, 2017).

De esta manera, las gastronomías tradicionales abarcan conjuntos de conocimientos y prácticas culinarias que forman una riqueza única e irrepetible que identifica a su pueblo (Gómez-Correa, 2016). Así, la cocina es capaz de convertirse en un instrumento de sociabilidad, en un patrimonio o en un capital para el intercambio cultural. A su vez, permite mantener un vínculo abierto y constante con la cultura y la sociedad de origen (Abu-Shams, 2008).

Según Tikkanem (citado en López-Guzmán y Jesús, 2011), existe una sinergia entre el turismo y la gastronomía por medio de cuatro aspectos que son diferentes pero que se encuentran relacionados entre sí; en primer lugar como atracción, donde el destino puede usar el elemento para su promoción; como componente del producto, que está enfocado al diseño de rutas gastronómicas; como experiencia, donde la gastronomía alcanza un nivel diferente (las cocinas gourmet) y como un fenómeno cultural, donde existen diferentes festivales gastronómicos.

De este modo, el nivel de desarrollo que tenga el turismo gastronómico depende del nivel de conexión que la cocina posea con la cultura de la región, ya que si ésta es parte de la herencia cultural, será parte de la experiencia del turista. Por lo tanto, el turismo gastronómico fortalece la importancia que tienen los ingredientes locales, así como también, los procesos empleados para la elaboración de los platos regionales y los recursos gastronómicos, contribuyendo a la autenticidad del destino y, además, puede ser utilizada para satisfacer la demanda de los turistas, dado que cada vez mas viajeros ven a la gastronomía como una posibilidad para conocer la cultura de un destino, motivados por conocer también sus ritos y hábitos gastronómicos (Oliveira, 2007).

El turismo gastronómico está siendo un segmento cada vez más importante, donde cada vez son más las personas que viajan para degustar y experimentar nuevos sabores y culturas diferentes (López-Guzmán y Jesús, 2011), ya que no se trata solamente del acto de probar platos, sino también conocer sus ritos y hábitos relacionados a la gastronomía y conocer otros sitios o atracciones que tengan relación con esta misma temática. Este cambio hace que resalten las cuestiones relacionadas con la recuperación de las herencias culturales y sociales y las costumbres de las comunidades locales. En virtud de ello, la relación entre gastronomía y turismo, actualmente, se manifiesta como un sincretismo para apostar a potenciar y/o consolidar destinos, convirtiéndose en un componente importante para el desarrollo de algunas zonas.

Como hemos observado en el capítulo desarrollado anteriormente, la gastronomía de la Quebrada de Humahuaca es sencilla y está muy vinculada con la tierra. Además, sus sabores poseen esencia milenaria y hablan del legado de una tradición culinaria que se remonta a la época de los incas y a pueblos como los omaguacas, y a su vez, a la fundición de estas tradiciones con productos autóctonos y otros foráneos europeos, y que hoy en día forman parte esencial de la gastronomía de la región (Revista El Tribuno, 2016).

Esta región posee una herencia patrimonial y cultural muy rica, y la gastronomía que se desarrolla en ella la identifica y forma parte de su historia cultural, su gastronomía es el reflejo de su personalidad cultural y de las tradiciones de la región. Se trata de una disciplina que comprende aspectos multidimensionales, ya que no sólo comprenden los sabores de sus productos o materias primas, sino que también está integrada por la vida cotidiana de la comunidad que la habita.

Podemos decir entonces que en la Quebrada de Humahuaca existe una identidad cultural alimentaria, siendo ésta un producto de acumulación cultural de muchos años, la cual está compuesta de evoluciones de las prácticas alimentarias, de una historia compleja, de influencias, de procesos de difusión y de introducciones o abandonos de productos, fundándose así una herencia cultural que es interna a esta región, pero con un conjunto de representaciones tanto de sí misma como de otros (Duhart, 2002).

La gastronomía típica de la Quebrada y sus técnicas ancestrales forman parte también de la experiencia turística del lugar, dado que muchos turistas que la visitan asisten a lugares donde degustan sus platos típicos. De forma que podemos decir que refuerza su atraktividad y su valorización social y cultural, incentivando también a su protección.

Vemos entonces que la gastronomía forma parte del turismo que se desarrolla en esta región, siendo la misma un reflejo de la identidad cultural. En los últimos años se ha ido incrementando el interés por la gastronomía, pudiendo ser ambos una combinación perfecta donde los turistas pueden conseguir un producto y un destino distinto.

De esta manera, la gastronomía de la región de nuestro caso de estudio también forma parte del turismo que allí se desarrolla, y puede atraer cada vez más turistas gastronómicos interesados en su cultura y hábitos gastronómicos, por lo que consideramos que la conservación de las técnicas ancestrales y artesanales de sus comidas autóctonas y regionales resulta estratégica para poder seguir desarrollando la conservación del patrimonio, de su cultura e identidad alimentaria.

3.4 CONCLUSIONES

Al igual que parte de los entrevistados, consideramos que la gastronomía de la Quebrada resulta importante para su identidad, así como también para el turismo, dado que es un elemento que refuerza la atractividad de la región.

Podemos pensar entonces en una posible inscripción a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la gastronomía de la Quebrada, pero antes de que esto ocurra es necesario pensar en los procesos y las gestiones que se llevarán a cabo, ya que las mismas deben ser comunitarias y colectivas. Es decir, debemos pensar en cómo se llevaría a cabo, teniendo en cuenta en el proceso tanto a los cocineros populares de la región como a la comunidad local para poder conservar lo más importante, la transmisión de la mística de los platos. A su vez, resulta importante trabajar esta posible inscripción desde el marco del respeto hacia la comunidad local y su cultura, orientando este elemento a la preservación como un indicador cualitativo de la oferta turística y como parte de la riqueza identitaria heredada de sus antepasados.

Al mismo tiempo, creemos que esta posible inscripción contribuiría a que los mismos chefs de los restaurantes de los diferentes pueblos que conforman la Quebrada podrían también valorar las comidas regionales y sus técnicas ancestrales y realizar las mismas para contribuir a la conservación de su identidad cultural. Ya que hemos observado que muchos platos regionales ofrecidos en los restaurantes se han convertido en platos gourmets, donde se utilizan ingredientes regionales o identitarios de la cultura regional pero que responden a lo novedoso y lo sofisticado y no a la comida regional típica elaborada con sus técnicas ancestrales o artesanales, dado que, por lo general, en los restaurantes estos platos es su proceso de elaboración pasan por el freezer, y la cocina regional responde al espíritu de la cocina del día. Podemos encontrar, por ejemplo, platos elaborados con carne de llama al puerro, al verdeo o al apio o milanesa de carne de llama, donde el ingrediente principal es autóctono pero el plato final no lo es y no responde a la mística de su cultura regional.

En algunos sitios hemos encontrado platos regionales como las humitas, los tamales o el locro, pero de acuerdo a uno de nuestros entrevistados, estos platos ofrecidos tampoco poseen la mística de los cocineros populares, dado que en la mayoría de los casos los chefs "ensayan" las recetas y poseen un desconocimiento sobre la utilización de los productos locales, y no poseen lo popular de su cultura.

También hemos podido observar que en la mayoría de los restaurantes se ofrecen comidas caseras, que distan mucho de las comidas regionales típicas, como un plato completo del día económico, orientado a los turistas que buscan gastar poco dinero por una comida que incluya entrada, plato principal y bebida, por ejemplo, dos empanadas y milanesa con papas fritas y ensalada.

Esto se debe, en parte, a que en la mayoría de los restaurantes los chefs no son quebradeños o jujeños, por lo que la comida se sostiene a través de otros conceptos como los procesos o tecnologías utilizadas, transitando un circuito comercial y perdiendo el espíritu de la cocina regional.

Los platos elaborados allí pasan a ser productos turísticos, que están pensados para atraer turistas, con componentes de otras cocinas o condimentos que no son de uso local, con códigos gourmet internacionales sin ningún tipo de influencia de la cocina regional. De este modo, el auge turístico en la región logró que surja una industria

gastronómica basada en la satisfacción de las necesidades de los turistas, que sólo ofrece ingredientes locales pero que dista mucho de la identidad cultural de la región, afectando así los componentes básicos que le permiten a esta cocina conservar su identidad.

Por esto se debe trabajar la inscripción de manera conjunta con la comunidad y como un producto turístico cualitativo orientado a la preservación.

CAPÍTULO 4. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS OBSERVADOS

Como hemos podido ver a lo largo de los capítulos anteriores, la gastronomía de la Quebrada de Humahuaca posee una larga historia que se remonta hace miles de años atrás. La misma posee un pasado colonial precolombino combinado con vestigios de la conquista española.

A su vez, hemos visto que la alimentación es un acto social y cultural donde la producción y el consumo de alimentos está estrechamente ligado a representaciones, simbolismos y rituales; de esta manera, constituye una identidad colectiva. Podemos afirmar entonces que la gastronomía regional y sus técnicas ancestrales de la Quebrada de Humahuaca son milenarias y representan una identidad cultural para los habitantes de la región, dado que forman parte de su tradición cultural alimentaria pasándose de generación en generación.

Como hemos mencionado en uno de los capítulos anteriores, las candidaturas deben ajustarse a los criterios establecidos por la Convención para poder ser presentadas; de este modo, el elemento debe cumplir con ciertos criterios para poder ser inscripto en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial. A continuación, analizaremos si nuestro caso de estudio cumple con todos los criterios necesarios.

El primero de ellos indica que el elemento debe ser *constitutivo del patrimonio cultural inmaterial*; en este sentido, la gastronomía regional con técnicas ancestrales de la Quebrada de Humahuaca forma parte de una manifestación cultural identitaria, siendo el reflejo de su personalidad cultural y transmitiéndose a lo largo del tiempo porque forma parte de sus tradiciones y contribuye a promover el respeto por la diversidad cultural, ya que también está integrada por la vida cotidiana de los habitantes quebradeños. De esta manera, constituye un elemento fundamental de la identidad cultural de los habitantes de la región. Podemos encontrar una similitud con el caso mexicano, donde su gastronomía, junto con sus técnicas y conocimientos son también un elemento importante de su identidad cultural, siendo una tradición que se transmite de generación en generación, así como también con la cocina francesa, donde su gastronomía constituye una tradición cultural de gran valor.

Además, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial menciona que el Patrimonio Cultural Inmaterial se manifiesta, entre otros, en el ámbito de las técnicas artesanales tradicionales y las comidas regionales quebradeñas dan cuenta del uso de éste tipo de técnicas y conocimientos a la hora de su elaboración; también encaja en el ámbito de los usos sociales dado que es una costumbre que forma parte de la vida de la comunidad y reafirma su identidad cultural y su continuidad.

El segundo criterio plantea que la inscripción significará una *contribución para dar a conocer el patrimonio cultural inmaterial*, para que se pueda tomar consciencia acerca de su importancia, y así poder develar la diversidad cultural a nivel mundial. La inscripción de este elemento podrá incrementar la notoriedad del patrimonio cultural inmaterial y fomentar el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. La gastronomía regional-ancestral de la Quebrada se dará a conocer a la comunidad

nacional e internacional en su conjunto con la finalidad de que sea protegida y salvaguardada para así darle continuidad a lo largo del tiempo. La mejor forma de protegerla, de darle visibilidad y de generar conciencia sobre su importancia es dándola a conocer, por lo que creemos que su inscripción facilitaría el acercamiento a la comunidad en general, como ha sucedido con el caso de la Dieta Mediterránea, que luego del nombramiento otorgado por la UNESCO ha logrado que su cultura gastronómica conserve su arraigo en las sociedades mediterráneas y, además, que se transmita al resto del mundo.

El criterio número tres plantea que *se deben elaborar medidas de salvaguardia para protegerlo y promoverlo*. En este caso, no se han encontrado registros de documentación o investigaciones pertinentes sobre el tema desarrollado que abarquen medidas de salvaguardia para que este criterio sea cumplido hoy en día.

El cuarto criterio establece que *la propuesta debe ser presentada con la participación y el consentimiento previo de la comunidad o los individuos interesados*. En virtud de ello, actualmente la propuesta de inscripción no ha sido presentada a la comunidad ni a las autoridades de la región, pero los entrevistados nos han dicho que consideran que esta inscripción es algo importante dado que hace a las bases de la expresión de la forma de vida y de la cultura de los habitantes de la región y, a su vez, han mencionado que es necesario trabajar el proceso de manera colectiva y comunitaria, valorando a los cocineros populares de la región para poder transmitir la mística de los platos regionales. Tal es el caso de México, donde los individuos que practican la tradición culinaria han participado de manera activa en el proceso de preparación de la candidatura, y a su vez, han otorgado su consentimiento previo y con conocimiento de causa.

En tanto, el último criterio plantea que *el elemento debe figurar en un inventario del patrimonio cultural inmaterial presente en el territorio del Estado Parte solicitante*. Los mismos son parte de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, ya que pueden servir para sensibilizar al público y darle a conocer su importancia, además al ponerlos a disposición del público ayuda a promover la creatividad y la autoestima de las comunidades y los individuos en los que se originan las expresiones y usos del patrimonio. Por otro lado, sirven para la formulación de planes concretos y específicos de salvaguardia, tal es el caso del Inventario de la Dieta Mediterránea (IDIME), el cual comprende un registro documental de su patrimonio para salvaguardarlo y contribuir a la concienciación de su valor y para potenciar la comunicación intercultural entre las comunidades autónomas y la sociedad. La cocina mexicana también se encuentra incluida en el Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial de México, administrado por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. En cuanto a nuestro caso de estudio, no hemos encontrado registros de inventarios donde se incluya a la comida regional quebradeña como un patrimonio cultural inmaterial argentino, por lo que este criterio tampoco estaría cumplido al día de hoy.

Dado que todos los criterios deben ser cumplidos para poder inscribir un elemento a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, y conforme a lo expuesto anteriormente ha quedado en evidencia que nuestro caso de estudio no responde a la totalidad de los criterios requeridos por la Convención, a continuación se presentarán algunas propuestas para dar solución a los criterios faltantes.

Consideramos necesaria la creación de un Plan de Salvaguardia, en el cual deben participar tanto el gobierno provincial, como los gobiernos locales y la comunidad de la región, el mismo debe llevarse a cabo de manera conjunta por todos los integrantes, de manera comunitaria y colectiva. El mismo podría incluir programas de estudio, como cursos, exposiciones o unidades didácticas para los distintos niveles educativos

o publicaciones. Podrían realizarse difusiones en las que se haga partícipe a la comunidad local, las instituciones museísticas de la región y los agentes de viajes. También podría fomentarse la investigación para promover la elaboración de proyectos de investigación relacionados a la identificación, difusión, promoción y transmisión de las comidas regionales y sus técnicas ancestrales. A su vez, se podría sensibilizar a la sociedad y conseguir el reconocimiento institucional dentro de las políticas culturales para así diseñar estrategias que puedan favorecer la difusión de los valores culturales que poseen las comidas regionales con técnicas ancestrales. Se podría también facilitar información y coordinación entre las administraciones y la comunidad de la Quebrada, al mismo tiempo también se podrían conservar los soportes materiales asociados a la elaboración de los platos regionales. Asimismo, los chefs de la zona podrían incluir los platos regionales elaborados con técnicas ancestrales en su oferta gastronómica, y podrían crearse circuitos gastronómicos donde se incluyan las cocinas de los cocineros populares, con sus fogones, sus ollas de barro, y la mística que transmiten quiénes heredaron los conocimientos de las abuelas.

Dar a conocer la cultura tradicional para poder protegerla también es importante, ya que no hay mejor forma de protegerla de su desaparición que dándola a conocer, y posteriormente fomentar su estudio para producir documentación. De esta manera, se estaría fomentando su estudio para producir documentación.

Siguiendo la línea del enfoque participativo y del trabajo en conjunto de la Convención, es importante resaltar la integración de la participación de la comunidad local quebradeña, atribuyéndoles la tarea de reconocer el valor patrimonial de sus prácticas culturales e integrándola a que participen activamente en la protección y en el proceso de patrimonialización, así como también en el proceso de preparación de la candidatura para su posterior inscripción, siempre y cuando hayan dado previamente su consentimiento libre y con conocimiento de causa.

Por último, resulta necesario realizar inventarios donde se identifiquen y definan los elementos específicos y representativos del patrimonio en su propio contexto para distinguirlo de los demás. Por ejemplo, alimentos, recetas, técnicas ancestrales, elementos utilizados para la elaboración de las comidas, etc. Cada uno de estos elementos debería constar de una investigación participativa que dé cuenta de una descripción y análisis de su estado actual. También podría seguirse el ejemplo de la cocina mexicana, donde realizaron, a modo de inventario, recetarios de sus comidas populares e indígenas y recetarios antiguos.

Es importante la elaboración de estos inventarios, dado que, aunque sean un criterio obligatorio, ayudan a sensibilizar al público sobre la importancia del patrimonio para las identidades tanto individuales como colectivas y, además, pueden servir como base para elaborar planes de salvaguardia.

CONCLUSIONES

Las declaraciones como Patrimonio Cultural Inmaterial de los casos de la Cocina Mexicana, la Cocina Francesa y la Dieta Mediterránea han sido un reconocimiento a la necesidad y la urgencia de preservar sus técnicas, prácticas, hábitos, ideas, valores y espacios de sus culturas alimentarias, ya que su salvaguardia afecta a la comunidad que sustenta tal patrimonio, a la organización social y a la diversidad cultural de la alimentación. El patrimonio gastronómico está en un momento significativo, tanto de reconocimiento como de toma de conciencia de su importancia y su protección. Con esto ha quedado demostrado el interés que ha provocado el patrimonio cultural inmaterial, lo cual ha conllevado a una mejora en su protección, ya sea a través de las legislaciones o de los inventarios (Medina, X., 2017).

Estos últimos, a pesar de ser un requisito obligatorio para la inscripción a la Lista Representativa, proporcionan una gran ayuda para la elaboración y formulación de planes de salvaguardia. Es por esta conexión que la gastronomía regional con técnicas ancestrales de la Quebrada de Humahuaca podría ser protegida y salvaguardada su identidad cultural si se la declara como Patrimonio Cultural Inmaterial, ya que antes de declararla como tal habría que inscribirla en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, y para que esto suceda primero habría que cumplir con los cinco criterios expuestos por la Convención y, específicamente, el tercero plantea que se deben elaborar medidas de salvaguardia para protegerlo y promoverlo y el último de ellos propone que se deben elaborar inventarios, los cuales son parte de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, ya que pueden servir para dar a conocer la importancia del elemento. De este modo, como hemos planteado anteriormente, no existen tales medidas de protección ni inventarios al día de hoy, por lo tanto, habría que elaborarlos, y así se produciría una cadena de relaciones: si se cumplen todos los criterios propuestos, el elemento podrá ser inscripto en la lista y, de lograrlo, se convertiría en Patrimonio Cultural Inmaterial y así sería salvaguardado.

Por otro lado, hemos visto que el fenómeno de la globalización ha cambiado los intereses de los turistas, desarrollando nuevas modalidades o formas de consumo turístico diferentes a las del turismo masivo. Actualmente, los rasgos más destacados son los de las culturas originarias, siendo uno de los atractivos más distinguidos, por lo que se está produciendo una mayor valoración de la cultura y de los pueblos originarios de la región (Bergesio, L.; Montial, J.; Scalone, L., 2012).

De esta manera, se está dando una creciente atracción por el consumo de productos alimenticios tradicionales, artesanales y preparaciones típicas de un lugar, cuyos principales atractivos están vinculados con el origen geográfico y cultural y con sus procesos de elaboración (Arzeno, M.; y Troncoso, C., 2012). Así, el patrimonio gastronómico se integra en el ámbito económico a través de la expresión territorial (relacionada con la cultura local, autenticidad y productos locales), pudiendo convertirse en una actividad experiencial para otorgarle al turista que visite la Quebrada de Humahuaca una vivencia que pueda ser disfrutada a través de la comida.

Dado que el turismo cultural posee en el patrimonio uno de sus activos más importantes, podemos decir que el turismo encuentra en el patrimonio gastronómico

un recurso sumamente valioso para atraer más turistas con una gran adaptabilidad a las demandas del mercado, logrando generar negocios y empleos en otros sectores diferentes como la producción, restauración, comercio y hotelería. De esta manera, la selección y la preservación del patrimonio se convierte en una actividad productiva, generadora de valor económico, pero no hay que perder de vista que esto debe trabajarse también desde el lado del respeto a la comunidad local, orientado no sólo a responder indicadores cuantitativos, sino cualitativos. Así, la preservación del patrimonio y el turismo vinculado con éste resulta en una actividad capaz de producir valor económico y en un motor generador de desarrollo socio-económico perteneciente a lo simbólico, la memoria y la identidad en la región.

Si se logra la patrimonialización de la gastronomía regional de la Quebrada de Humahuaca, podría transformarse en un recurso turístico, lo cual puede contribuir al desarrollo local de la región. A su vez, al no tratarse de un turismo de masas, no impone presiones excesivas sobre el territorio, y también incluiría a la comunidad local de manera más completa. Además, la creciente importancia que está adquiriendo la gastronomía promueve la idea que el conocimiento sobre ella podría ser la principal atracción o el motivo principal del turista para visitar un destino determinado, y no la segunda. De esta manera, se podría atraer un nuevo tipo de turista, el turista gastronómico.

La gastronomía resulta un elemento clave para la promoción y la competitividad de un destino turístico, así como también para su desarrollo y potenciación, por lo que, si se toma a consideración su importancia como contribución a la experiencia única del turista como parte de la expresión cultural del destino, podría utilizarse a la gastronomía para la satisfacción del turista y, además, para contribuir a la autenticidad del destino (López-Guzmán; Jesús, 2011).

Creemos que el turismo asociado al patrimonio gastronómico ha llegado para quedarse y que tiene por delante un gran potencial y crecimiento. Pero resulta fundamental transmitir la importancia de la riqueza de la gastronomía de las diferentes regiones y el respeto hacia ellas, dado que la misma contribuye con la promoción turística de la región y de su patrimonio. Consideramos que el turismo va a depender cada vez más de la oferta gastronómica, la cual es un elemento clave para la promoción de un destino, puesto que cada vez son más los turistas gastronómicos que buscan nuevas experiencias. De esta manera, esta capacidad diferenciadora de la cultura gastronómica patrimonializada podría ser un instrumento que resulte efectivo para el desarrollo del turismo de calidad en la región de la Quebrada de Humahuaca.

De esta manera, podemos concluir que, luego de haber realizado el trabajo de investigación, hemos constatado que una inscripción de las comidas regionales y sus técnicas ancestrales de la Quebrada de Humahuaca a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad ayudaría a su salvaguardia, y a su vez, contribuiría con la oferta turística de la región.

BIBLIOGRAFÍA

Documentos

Abu-Shams, L. (2008). La alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes. Facultad de Filología y Geografía e Historia. Área de Estudios Árabes e Islámicos.

Acosta, R. (2009). El cultivo del maíz, su origen y clasificación. El maíz en Cuba. Cultivos tropicales, vol. 30, n°2. Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas. La Habana, Cuba.

Aldazábal, V.; Amor, L.; Díaz, M.; Flammini, N.; Matossian, B. (2015). Territorio, memoria e identidades. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Instituto Multidisciplinario de Historia y Ciencias Humanas. CONICET. Buenos Aires, Argentina.

Almirón, A.; Bertoncetto, R.; Troncoso, C. (2006). Turismo, patrimonio y territorio. Una discusión de sus relaciones a partir de casos de Argentina. Universidad de Buenos Aires, Argentina.

Arzeno, M.; Troncoso, C. (2012). Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). Revista de Geografía Norte Grande. Buenos Aires, Argentina.

Avila Baray, H. (2006). Introducción a la metodología de la investigación. Cd. Cuauhtemoc, Chihuahua, México.

Bardanca, R. (2017). Bases para un desarrollo turístico sostenible en la Quebrada de Humahuaca. Escuela estudios de posgrado. Facultad de Ciencias Económicas. Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires, Argentina.

Benedetti, A. (2015). Breve hodografía histórica de la Quebrada de Humahuaca. El Ojo del Cóndor, Revista del Instituto Geográfico Nacional. Instituto Geográfico Nacional, Buenos Aires, Argentina.

Bergesio, L.; Montial, J. (2010). Declaraciones patrimoniales, turismo y conocimientos locales. Posibilidades de los estudios del folklore para el caso de las ferias en la quebrada de Humahuaca (Jujuy-Argentina). Núcleo Básico de Revistas Científicas Argentinas del CONICET. Santiago del Estero, Argentina.

Bergesio, L.; Montial, J.; Scalone, L. (2012). Territorio imaginado. El caso de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina). Revista PAMPA, núm. 8. Universidad Nacional del Litoral, Santa Fé, Argentina.

Calderón-Martínez, E.; Taboada-Gaytán, R.; Argumedo-Macías, A.; Ortiz-Torres, E.; López, A.; Jacinto-Hernández, C. (2017). Cultura alimnetaria: clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales. Colegio de posgraduados. Campus Puebla. Puebla, México.

Canclini, N. (1999). Los usos sociales el patrimonio cultural. Departamento de Antropología de la UAM-Iztapalapa. México, D.F.

Cañellas, E. (2006). Pensar el territorio: la Quebrada de Humahuaca. Algunos elementos para la formulación de un proyecto territorial. Universidad Nacional de General Sarmiento. Buenos Aires, Argentina.

Carrillo, I.; Lóndero, M. (2017). Quebrada de Humahuaca, Jujuy, República Argentina: Patrimonio de la Humanidad y nuevas realidades. Eje: Población, turismo e identidad cultural. Universidad Nacional de La Plata, Argentina.

Cooperativa Agropecuaria Unión Quebrada y Valles Argentina, C.A.U.Que.Va. (2005-2006). Experiencias en innovación social. Programa itegrado de cultivos andinos. Naciones Unidas, Cepal.

Conti, A.; Cravero Igarza, S. (2010). Patrimonio, comunidad local y turismo: la necesidad de planificación para el desarrollo sostenible. Facultad de Ciencias Económicas - Universidad Nacional de La Plata, Argentina.

Cremonte, B.; Otero, C.; Gheggi, S. (2009). Reflexiones sobre el consumo de Chicha en épocas prehispánicas a partir de un registro actual en Perchel (Dtp. Tilcara, Jujuy). Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología XXXIV. Buenos Aires, Argentina.

Daza, R.; Pereyra, E.; Burin, D.; Heras, A. (2015). Quinoa Regalo Ancestral. Historia, Contexto, Tecnología, Políticas. Palpalá: Ediciones Nueva Gestión.

Delpino, J. (2014). Saberes tecnológicos de papa andina en el Noroeste Argentino. Escuela para graduados Alberto Soriano. Facultad de Agronomía. Universidad de Buenos Aires.

Del Valle Guerrero, A.; Gallucci, S. (2015). Aporte teórico conceptual al Turismo como disciplina académica a partir de la patrimonialización como proceso de valorización turística de los territorios.

Díaz Cabeza, M. (2010). Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI. Publicaciones de la Universidad Blas Pascal, serie Materiales de Enseñanza, N°1.

Díaz Córdova, D. (2015). Antropología alimentaria de la Quebrada de Humahuaca. Modos de producción, patrón alimentario y sus efectos sobre el cuerpo y la salud de la población quebradeña. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires, Argentina.

Díaz Córdova, D.; Guerrero, S.; Naumann, S.; Sammartino, G. (2011). Alimentación en La Quebrada de Humahuaca. Continuidades y discontinuidades desde el poblamiento hasta nuestros días. Un aporte desde la Antropología alimentaria. Universidad de Buenos Aires, Argentina.

Díaz Salcedo, J.; Pabón Méndez, A. (2015): "Turismo *gastronómico* (Artículo generado desde el semillero de investigación Geografía Económica y Desarrollo Territorial, del Grupo de Investigación Gerencia y Sociedad, Facultad de Administración de Empresas Agropecuarias, Universidad Santo Tomás-Villavicencio.

Línea Activa Globalización, mercados y territorios)", Revista Caribeña de Ciencias Sociales.

Duhart, F. (2002). 'Comedo ergo sum'. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. École des Hautes Études en Sciences Sociales. París, Francia.

Echeverría, J.; Muñoz, C. Maíz: regalo de los dioses. Colección Curiñán. Instituto Otavaleño de Antropología. Centro Regional de Investigaciones.

Estévez González, F. (1999). Descongelando cultura. Alimentación, museos y representación.

Fabrón, G. (2014). Producción agrícola tradicional en las nacientes de la Quebrada de Humahuaca (Dpto. de Humahuaca, Jujuy, Argentina). La Zarandade Ideas. Revista de Jóvenes Investigadores en Arqueología. Buenos Aires, Argentina.

Falcón, P. (2014). Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina. REDMARKA UIMA-Universidad de A Coruña – CIECID.

Fernández, D.; Failde de Calvo, V. (2008). Cultivos andinos. INTA, Salta

García García, D.; Rivas Badillo, N. (2007). Usos turísticos del patrimonio industrial ferroviario en la ciudad de Puebla. Escuela de Negocios y Economía, Universidad de las Américas Puebla. Cholula, Puebla, México.

Gatto, S. Exploraciones arqueológicas en el Pucará del Volcán. Instituto del Museo de la Universidad Nacional de La Plata. Revista del Museo de La Plata. La Plata, Argentina.

Gobierno de España. La Dieta Mediterránea. Todo lo que debes saber sobre ella. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. España.

Gómez-Correa, M. (2016). Cultura alimentaria: continuidades y cambios en la preferencia o rechazo y en los métodos de conservación de alimentos de la población migrante del Cantón de San Pablo (Chocó) a Medellín. Revista Eleuthera. Facultad de Geografía. Universidad de Barcelona, España.

Hernández, L.; Gutiérrez, J. (2017). El patrimonio de México y sus regiones. Universidad Autónoma de Zacatecas, México.

Herrera, D. (2018). Investigación del patrimonio cultural gastronómico del cantón cotacachi. Provincia de Imbabura, Ecuador.

Ibañez, J. Turismo gastronómico: Una herramienta para la revalorización del patrimonio cultural. Universidad Argentina de la Empresa - UADE. Buenos Aires, Argentina.

Jesús, M.; López-Guzmán, T. (2011). Turismo, Cultura y Gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. Universidad de Algarve. Faro, Portugal.

Jiménez, C.; Seño, F. (2018). Patrimonio cultural inmaterial de la humanidad y turismo. Universidad de Huelva. Huelva, España.

José, N.; Pasin, S. (2009). La Quebrada de Humahuaca. Un pasisaje Cultural. ICOMOS.

Lambaré, D.; Vignale, N.; Pochettino, M. (2015). Las ferias y festivales regionales como instancia de reafirmación del patrimonio biocultural en la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina): el intercambio de duraznos (*Punus presica*). Gaia Scientia. Edición Especial Etnobiología en Argentina, Volumen 9.

López, M.C. (2006). *Manual para la Implementación del Proceso de Identificación y Recomendaciones de Salvaguardia (PIRS) de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH); Ministerio de Cultura de Colombia.

López-Guzmán, T.; Jesus, M. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *Tourism and Management Studies*, col. 1. Universidade do Algarve. Faro, Portugal.

López-Guzmán, T.; Sánchez Cañizares, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. Universidad de Córdoba. España.

López Morales, G. (2003). Patrimonio Cultural y Turismo. Portal Iberoamericano de Gestión Cultural, sección Análisis Sectoriales: Estudio Compartido sobre "Turismo y Cultura.

Medina, X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de antropología*. Instituto de Investigaciones Antropológicas. Universitat Oberta de Catalunya. Barcelona, España.

Millán, M.; Agudo, E. (2010). El turismo gastronómico y las denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol. 8, núm., 1. Universidad de La Laguna. El Sauzal (Tenerife), España.

Ministerio de Cultura, Dirección de Patrimonio (2009). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. República de Colombia.

Montecino Aguirre, S. (2003). Piedras, mitos y comidas, antiguos sonidos de la cocina chilena. La calapurca y el curanto. Proyecto Fondecyt, cocina y cuisine entre regiones de Chile Género, símbolos e identidades. Chile.

More Espinoza, P. (2014). Aplicación de las técnicas de cocción y métodos de conservación en la época prehispánica y colonial en la gastronomía peruana. Facultad de Ciencias Empresariales. Escuela Académico Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía. Universidad Alas Peruanas. Piura, Perú.

Mujica, A. El origen de la quínoa y la historia de su domesticación. Universidad Nacional del Altiplano. Puno, Perú.

Nieva, V. (2006). Recuperación del Patrimonio Gastronómico de la Provincia de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales - Universidad Nacional de Mar del Plata. Mar del Plata, Argentina.

Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal.

Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. El turismo gastronómico en Mealhada-Portugal.

Paliwal, R. L., (2001). El maíz en los trópicos: Mejoramiento y producción. Colección FAO: Producción y protección vegetal nº28. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.. Roma, Italia.

Pérez, M.; Cisneros, W. El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano.

Prats, L. (1998). El concepto de patrimonio cultural. Revista de la Universidad Complutense. Facultad de Ciencias Políticas y Sociología. Madrid, España.

Prats, L. (2003). Patrimonio + turismo= ¿desarrollo?. Sección de Antropología Social y Cultural - Universidad de Barcelona, España.

Ribeiro, M.; Netto, M. (2010). Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas. Inmigración, hibridación e interculturalidad. Ilhéus - BA, Brasil.

Rodríguez Gómez, G.; Gil Flores, J.; García Jiménez, E. (1996). Metodología de la investigación cualitativa.

Rodríguez Gómez, D.; Valdeoriola Roquet, J. Metodología de la investigación.

Rodríguez Pastor, H. (2002). El tamal peruano, acercamiento a su realidad actual. Investigaciones sociales. Lima, Perú.

Salleras, L. (2011). Territorio, turismo y desarrollo sustentable en la Quebrada de Humahuaca - Paisaje y naturaleza al servicio de la práctica turística. Universidad de Buenos Aires, Argentina.

Sammartino, G.; Seldes, V.; Castellano, V. (2013). Globalización, industrias culturales y producción local de alimentos en Quebrada de Humahuaca. VII Jornadas Santiago Wallace de Investigación en Antropología Social. Sección de Antropología Social. Instituto de Ciencias Antropológicas. Facultad de Filosofía y Letras. UBA. Buenos Aires, Argentina.

Schlüter, R.; Thiel Ellul, D. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina Polo gastronómico Tomás Jofré.

Schlüter, R.; Thiel Ellul, D.; Carrizo, J; Carri, M.; Navarro, F.; Sánchez, B. (2008). La gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo. El caso de Tomás Jofré.

Serratos-Hernández, J. (2009). El origen y la diversidad del maíz en el continente americano. Universidad Autónoma de la Ciudad de México.

Sica, G. (2014). Forasteros, originarios y propietarios en la quebrada de Humahuaca, Jujuy (siglos XVII y XVIII). Dossier Enfoques regionales y dinámicas históricas de sociedades agrarias con "pueblos de indios": actores y relaciones de propiedad. Estudios sociales del noa.

Sica, G.; Zanolli, C. (2010). Historia y memoria social en Purmamarca. Universidad Católica del Norte. San Pedro de Atacama, Chile.

Simao, O. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El turismo gastronómico en Mealhada - Portugal. Estudios y perspectivas en turismo, vol. 20. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina.

Simao, O. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada - Portugal. Estudios y perspectivas en turismo, vol. 16. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina.

Tommei, C.; Benedetti, A. (2011). Un pueblo boutique. La construcción de Purmamarca como atractivo turístico. Departamento de Humanidades. Área historia del Arte. Universidad Nacional del Sur. Bahía Blanca, Argentina.

Tommei, C. Nuevas ciudades en un poblado rural (Purmamarca, Jujuy). Universidad de Buenos Aires, Argentina.

Tommei, C.; Benedetti, A. (2014). De ciudad-huerta a pueblo boutique. Turismo y transformaciones materiales en Purmamarca. Revista de geografía Norte Grande.

Torres, J; Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México.

Tommei, C.; Mancini, C. (2012). Transformaciones de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy) en el siglo XX: entre destino turístico y bien patrimonial. Mar del Plata, Argentina.

Tresserras, J.; Medina, F. (2007). Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo. IBERTUR - Universidad de Barcelona/Instituto Europeo del Mediterráneo. Barcelona, España.

Troncoso, C. (2018). Patrimonio gastronómico en personas mayores. Centro de Desarrollo de las Ciencias Sociales y Humanísticas en Salud. Concepción, Chile.

Troncoso, C. (2008). Turismo, desarrollo y participación local. La experiencia de Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina). Aportes y transferencia. Centro de investigaciones turísticas. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Universidad Nacional de Mar del Plata. Mar del Plata, Argentina.

Troncoso, C. (2008). Valorización turística de la Quebrada de Humahuaca (Provincia de Jujuy). La conformación de una nueva oferta turística y los cambios en la forma de visitar el destinos. Revista: Párrafos Geográficos. Instituto de Investigaciones Geográficas de la Patagonia. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco. Chubut, Argentina.

Troncoso, C. (2013). La estatización de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina): turismo, patrimonio y adecuaciones del lugar para el consumo turístico. Ería: Revista cuatrimestral de geografía. Universidad de Oviedo, España.

UNESCO. (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. París.

UNESCO. (2014). Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo. Manual Metodológico. París, Francia.

Valderrama, F. La UNESCO y la educación: antecedentes y desarrollo.

Vivas, E. (2016). El patrimonio gastronómico a lo largo de la historia como recurso para trabajar el área de lengua en educación primaria. Facultad de educación de Palencia - Universidad de Valladolid. Palencia, España.

Fuentes

AREA. Agenda de reflexión en arquitectura, diseño y urbanismo (2016). Universidad de Buenos Aires - Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo. Buenos Aires, Argentina. Recuperado de: https://area.fadu.uba.ar/wp-content/uploads/AREA22/AREA22_Tommei.pdf

Areal, R. Papa andina, la domadora de alturas. Pulpería Quilapán. Recuperado de: <https://pulperiaquilapan.com/papa-andina-la-domadora-de-alturas/>

Azcoytia, C. (2007). Historia de la sopa, le primer y mejor invento de la cocina. Historiadores de la cocina. Recuperado de: <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/sopa.htm>

Blog del Noroeste Argentino. La cocina andina. Recuperado de: <http://www.blogdelnoa.com.ar/jujuy/la-cocina-andina/>

Boletín del Centro de Investigación y Documentación del Instituto Cervantes. (2011). Instituto Cervantes. Recuperado de: <https://www.cervantes.es/imagenes/File/cidic/Boletin%20completo%204.pdf>

Céspedes, J. La historia de la pachamanca. Historiadores de la cocina. Recuperado de: <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/pachamanca.htm>

Charqui, desde los Incas hasta la actualidad (2009). Proalimentos, información y aportes para una industria alimentaria. Recuperado de: <http://oliveiragarzon.blogspot.com/2009/11/charqui-desde-los-incas-hasta-la.html>

Chen, A. (2017). La cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad. Food and Travel. Recuperado de: <https://foodandtravel.mx/la-cocina-mexicana-como-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad/>

El charqui. El arcón de la historia Argentina. Cronología histórica Argentina (1492-1930). Recuperado de: <https://elarcondelahistoria.com/el-charqui/>

El universo cultural de las cocinas tradicionales: Caso Colombia (2018). Red Escuelas Taller. Recuperado de: <http://redescuelastaller.com/grupo-tematico/tema/el-universo-cultural-de-las-cocinas-tradicionales-caso-colombia/>

Entender el turismo: Glosario Básico. Organización Mundial del Turismo. Recuperado de: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

Entiende por qué la gastronomía francesa es única y uno de los mayores orgullo nacionales. Gastrónomos. Recuperado de: <https://gastronomos.fr/es/cultura-es/gastronomia-es/gastronomia-francesa-cucina-francia-patrimonio-unesco/>

Exposición de variedades tradicionales de maíz (2015). Centro Universitario Tilcara. Facultad de Filosofía y Letras, UBA. Recuperado de: <http://tilcara.filo.uba.ar/novedades/exposici%C3%B3n-de-variedades-tradicionales-de-maiz>

Fernández, E. (2016). Cómo llegó la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad. Fobes. Recuperado de: <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>

Fola, J. (2012). La riqueza alimenticia de la Quebrada de Humahuaca. Fondo de olla. Recuperado de: <https://www.fondodeolla.com/nota/la-riqueza-alimenticia-de-la-quebrada-de-humahuaca/>

Gastronomía Guías: Turismo. Recuperado de: <http://turismo.de-mas.net/index.php?orden=g>

Gastronomía: Patrimonio cultural inmaterial de México (2013). Centro Empresarial Gastronómico Hotelero. Recuperado de: <https://peregrinogastrofo.wordpress.com/2013/04/14/gastronomia-patrimonio-cultural-inmaterial-de-mexico-unesco-2010/>

Humahuaca. Quebrada de Humahuaca. Recuperado de: <https://quebradadehumahuaca.com/ciudad/humahuaca/>

Identidad a través de la cultura alimentaria. Memoria simposio (2013). Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. México. Recuperado de: <http://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium/Documentos/6822.pdf>

Instituto Nacional de Promoción Turística. Sabores ancestrales en la Quebrada de Humahuaca. Recuperado de: <http://www.argentina.travel/es/xp/sabores-ancestrales-en-la-quebrada-de-humahuaca/4425#.WBtybNXhBdj>

Keyla, N. (2017). La gastronomía Mexicana. Recuperado de: <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:3BufLnw8XGcJ:https://www.calameo.com/books/005402799149b1e9fe12b+&cd=1&hl=en&ct=clnk&gl=ar&client=ubuntu>

La dieta mediterránea declarada Patrimonio de la Humanidad. Ainia. Recuperado de: <https://www.ainia.es/noticias/alimentacion-saludable/la-dieta-mediterranea-declarada-patrimonio-de-la-humanidad/>

La dieta mediterránea declarada Patrimonio de la Humanidad. Sabor artesano. Recuperado de: <https://sabor-artesano.com/content/224-la-dieta-mediterranea-declarada-patrimonio-de-la-humanidad>

Lafayette, C. (2014). Gastronomía francesa: patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Recuperado de: <https://chezlafayette.wordpress.com/2014/10/17/gastronomia-francesa-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad/>

La gastronomía de Francia (2018). ASPIC, Instituto Gastronómico. Recuperado de: <https://www.aspic.edu.mx/la-gastronomia-de-francia/>

La gastronomía mexicana como patrimonio cultural. Gastronomadas MX. Recuperado de: <http://gastronomadasmx.com/la-gastronomia-mexicana-como-patrimonio-cultural/>

Llama, camélido andino (2019). Jujuy en línea. Recuperado de: <http://www.jujuyenlinea.com/engine/0/6///false/es/>

La quinua: cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial (2011). Oficina Regional para América Latina y el Caribe. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/aq287s/aq287s.pdf>

Logegaray, V. Alimentos tradicionales - Cocina andina. Un legado sabroso y milenario. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas. Secretaría de Agregado de Valor. Recuperado de: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/revistas/nota.php?id=329>

López Morales, C. (2003). Patrimonio cultural y turismo. Portal iberoamericano de Gestión Cultural. Recuperado de: www.gestioncultural.org

López, R. (2015). Claves del turismo gastronómico. Aprende de turismo. Recuperado de: <https://www.aprendedeturismo.org/turismo-gastronomico/>

Los 10 mejores destinos gastronómicos del mundo (2019). National Geographic. Recuperado de: https://viajes.nationalgeographic.com/es/a/10-mejores-destinos-gastronomicos-mundo_8947/1

Los haceres y saberes de la quinoa (2013). Ministerio de Educación. Gobierno de la Provincia de Jujuy. Recuperado de: https://des-juj.infed.edu.ar/sitio/upload/Libro_de_Quinoa_Ministerio_de_Educacion_Jujuy.pdf

Ministerio de Turismo de la nación. Quebrada de Humahuaca: sabores de la Pachamama. Recuperado de: <http://www.argentina.tur.ar/n/quebrada-de-humahuaca-sabores-de-la-pachamama/1863>

OMT, Organización Mundial de Turismo. (2015). 1^{er} Foro Mundial de Turismo Gastronómico. Recuperado de: <http://affiliatemembers.unwto.org/es/event/1er-foro-mundial-de-turismo-gastronomico-omt>

OMT, Organización Mundial de Turismo. ¿Porqué el turismo?. Recuprado de: <http://www2.unwto.org/es/content/por-que-el-turismo>

OMT, Organización Mundial del Turismo. Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. Recuperado de: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>

OMT, Organización Mundial del Turismo. Turismo y patrimonio cultural inmaterial. Recuperado de: <http://ethics.unwto.org/es/content/turismo-y-patrimonio-cultural-inmaterial>

Patrimonio gastronómico. (2017). Degusta La Rioja. Recuperado de: <https://www.degustalarioja.com/noticias/201706/10/patrimonio-gastronomico-20170609235837-v.html>

Periódico de Los Molinos. Recuperado de:
<http://periodicolosmolinos.com/evolucion-de-la-molienda/>

Purmamarca. Coovaeco Turismo. Recuperado de:
<https://www.coovaeco.com/destinos/ARGENTINA/Purmamarca.pdf>

Reyes, V. (2007). La humita, herencia de los indios. El universo. Recuperado de:
<https://www.eluniverso.com/2007/10/05/0001/18/7A3274663CDF46A790774242B93F50F6.html>

Rubín, M. La cocina francesa, Patrimonio de la Humanidad. Sobre Francia. Recuperado de: <https://sobrefrancia.com/2010/11/26/la-cocina-francesa-patrimonio-de-la-humanidad/>

Sagárnaga, D. (2016). El primero de los platos, la rica sopa. El tribuno. Recuperado de: <https://www.tribuno.com/salta/nota/2016-6-3-1-30-0-el-primero-de-los-platos-la-rica-sopa>

Sagárnaga, D. (2015). Los ricos sabores de la Quebrada. Recuperado de <http://www.tribuno.info/los-ricos-sabores-la-quebrada-n737131>

Santibañez, M. (2012). El patrimonio gastronómico de México. Blog de la Universidad Tecnológica de México. Recuperado de: <https://blogs.unitec.mx/vida-universitaria/carreras-2/turismo/gastronomia-mexicana>

Sifuentes, C. (2019). La huatia. About Español. Recuperado de: <https://www.aboutespanol.com/la-huatia-3573390>

Sobre la UNESCO. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Recuperado de: <https://es.unesco.org/about-us/introducing-unesco>

Tamal, comida regional (2019). Jujuy en línea. Recuperado de: <http://www.jujuyenlinea.com/engine/0/105/10/Tamal/false/es/>

Tilcara y Purmamarca. Destinos distinguidos. Argentina, Secretaría de Turismo. Recuperado de: http://www.ejido-asesores.com/wp-content/uploads/files/Catalogo_TyP.pdf

Torres, M. (2017). Alimentación y globalización, identidad cultural. Alternative Press Agency. Recuperado de: http://www.alternativepressagency.com/103_noticia/alimentacin-y-globalizacin-identidad-cultural

UNESCO. ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?. Recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

UNESCO. La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán. Recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

UNESCO. La comida gastronómica de los franceses. Recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-comida-gastronomica-de-los-franceses-00437>

UNESCO. La dieta mediterránea. Recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>

UNESCO. Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. (2009). Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Recuperado de: <https://ich.unesco.org/doc/src/06859-ES.pdf>

UNESCO. Listas del Patrimonio Cultural Inmaterial y el Registro de buenas prácticas de salvaguardia. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/listas#2017>

UNESCO. Oficina de la UNESCO en México. Patrimonio Inmaterial. Recuperado de: <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>

UNESCO. Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Ministerio de Cultura y Deporte, Gobierno de España. Recuperado de: <http://www.culturaydeporte.gob.es/cultura/areas/patrimonio/mc/patrimonio-inmaterial/unesco-patrimonio-inmaterial.html>

UNESCO. Patrimonio Inmaterial. Recuperado de: <http://www.unesco.org/new/es/santiago/culture/intangible-heritage/>

UNESCO. Patrimonio Inmaterial. Recuperado de: <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>

Val, M. (2010). La dieta mediterránea es declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Sabor Mediterráneo. Recuperado de: https://www.sabormediterraneo.com/salud/dietamediterranea_patrimonio_inmaterial_unesco.htm

Vidal, G.; Acerbi, M., Lacanna, C. Pasado andino y futuro gourmet. Carne de llama. Dirección Nacional de Alimentos. Dirección de Promoción de la Calidad. Alimentos Argentinos. Recuperado de: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/html/31/31_05_carne_llama.htm

What is Food Tourism?. World Food Travel Association. Recuperado de: <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>

ANEXOS

Entrevistas

DUEÑA FINCA DE TURISMO RURAL - HORNADITAS, HUMAHUACA, COMUNIDAD RURAL

1) ¿Crees que el turismo ha influenciado en la gastronomía regional? Cómo?

El turismo sí ha influenciado la gastronomía regional en el desarrollo y de nuevas recetas con materia prima que se produce en la zona.

2) ¿Existe alguna diferencia entre los platos regionales ofrecidos en los restaurantes y los elaborados en casa? ¿Cuál?

Sí existen diferencias de los platos regionales ofrecidos en los restaurantes y en casa.

Los elaborados en restaurantes son comidas que varían algunos ingredientes y la preparación, que no son los mismos que se hace en casa de modo particular de cada familia.

3) ¿Creés que en los restaurantes de la zona se ofrece comida típica o más bien comida gourmet/refinada?

En los restaurantes de la zona si se ofrece comida típica.

4) ¿Creés que es importante conservar las técnicas ancestrales o artesanales de las comidas regionales? ¿Por qué?

Es importante conservar las técnicas de las comidas regionales por que las hacen únicas y son más naturales que le dan el mejor sabor.

5) ¿Consideras que es importante la inscripción de las comidas regionales a la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial? ¿Por qué?

Es muy importante la inscripción de las comidas regionales a la Lista del Patrimonio Cultural inmaterial por que hace parte de unas de la bases del Patrimonio, donde a través de ellas expresan su forma de vida y cultura en una variedad de comidas.

6) ¿Esta posible inscripción podría contribuir a la preservación de la gastronomía regional?

Esta posible inscripción sí podría contribuir a la preservación de la gastronomía regional para rescatar algunas técnicas de gastronomía olvidados y fortaleciendo otras.

7) ¿Consideras que a los turistas que visitan la Quebrada les gusta probar los platos típicos, se interesan por conocer la cultura tradicional y los pueblos originarios?

Los turistas que visitan la Quebrada sí les gusta probar los platos típicos y también les interesa conocer la cultura tradicional de los pueblos originarios sobre todo los extranjeros, que cada año llegan más a nuestro país, sobre todo al Norte.

1) ¿Crees que el turismo ha influenciado en la gastronomía regional? ¿Cómo?

Depende lo que estemos considerando como influencia, puede ser que haya influenciado en la demanda. No creo que en la esencia, sí creo que ha sido un factor para visibilizar la gastronomía regional, no creo que haya sido un factor esencial y motor y movilizador de que exista la gastronomía regional, sí creo que el turismo ha visibilizado, pero a la vez que ha visibilizado ha transformado en gourmet productos autóctonos.

2) ¿Existe alguna diferencia entre los platos regionales ofrecidos en los restaurantes y los elaborados en casa? ¿Cuál?

Sí, obvio. En la mayoría de los restaurants de Tilcara, no son de dueños tilcareños ni de quebradeños, ni jujeños. Y la comida regional se sostiene en otros conceptos más allá de los ingredientes, en procesos, tecnologías, y no es la misma, no sólo por el circuito que recorre que es un circuito comercial, sino porque no esta vivenciado el espíritu en el cual esta creado y recreado la cocina regional.

3) ¿Creés que en los restaurantes de la zona se ofrece comida típica o más bien comida gourmet/refinada?

Existe una tipología de restaurants que ofrece una comida casera, que no es comida regional, es casera con un menú del día. Hay otros restaurants que ofrecen uno o dos platos que podríamos decir que son los platos: empanadas, tamales y locro, así como los platos estructurales de una carta que se precie de tener comida regional del noroeste. No en todos los casos las empanadas son ricas o son jujeñas, ni los tamales responden al mismo tamal, hay muchos tamales que estan hechos con una harina que no corresponde, con una chala que no corresponde, y los locros no responden al espíritu de la cocina regional que es una cocina del día, una cocina que no pasa por el freezer.

Y del otro lado, en esa estructura del gusto, un producto como la llama la encontras, por ejemplo, al puerro, al apio, al verdeo, pero en realidad, son una serie de acompañantes que no capitalizan la estructura de la llama como una carne prístina, como lo que es, entonces ni uno ni lo otro.

4) ¿Creés que es importante conservar las técnicas ancestrales o artesanales de las comidas regionales? ¿Por qué?

Sí, porque es la esencia de la cocina regional. No sólo me parece importante, sino que me parece que es valorizar y visibilizar, y en este sentido, creo que es una deuda pendiente de todo el mundo gastronómico con nuestra técnicas ancestrales.

5) ¿Consideras que es importante la inscripción de las comidas regionales a la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial? ¿Por qué?

Sí, creo que es importante. Depende de dónde, por ejemplo, en México ha servido para visibilizar otros componentes como la milpa o estructuras culturales. Yo creo que antes de inscribirla en la lista hay que trabajar en la gestión de esos procesos como gestiones colectivas y comunitarias y no como gestiones meramente gubernamentales, porque sino se terminan impostando cosas sagradas como la pachamama, que responde más a un público que a la esencia, esto sí se sigue dando pero puertas para adentro de la casa. Me parece que no esta trabajado el turismo como un producto respetado, sino que Jujuy tiene atractivos turísticos, pero no hay trabajo de productos turísticos.

6) ¿Esta posible inscripción podría contribuir a la preservación de la gastronomía regional?

Sí sería posible, yo creo que depende del cómo se lo haría, porque me parece que más allá de la postulación el trabajo de la gestión o el trabajo de la proyección o de la visibilización o de que estamos queriendo hacer cuando uno habla de patrimonio inmaterial, para quién, para qué y desde qué lugar y qué moviliza, me parece que primero son preguntas que nos tenemos que responder todos y en esas preguntas tenemos que ver qué rol cumple cada uno, porque más allá de las inscripciones y qué pueda significar una gran cucarda que, creo que reúne algunas de las cosas muchas condiciones, creo que en el tema turístico, no todos los turistas que vienen a Jujuy... los productos que están en Jujuy no están debidamente acondicionados para poder ofrecer desde el lugar de la mirada de comensalidad, de respeto. El turista que llega, llega por el atractivo turístico, pero no tiene como una... el producto turístico no está orientado a la preservación, está orientado a responder a indicadores cuantitativos y en los indicadores cualitativos como que nos quedamos rengos.

7) ¿Consideras que a los turistas que visitan la Quebrada les gusta probar los platos típicos, se interesan por conocer la cultura tradicional y los pueblos originarios?

Obvio que sí. Pero lo primero que lo atrapa es el atractivo visible, lo segundo que va surgiendo es la calidez y el afecto, el entorno, la magia que tiene y esto te lleva a que la cultura tradicional te va envolviendo. No sé si todos vienen interesados porque este es el producto preservado, me parece que vienen por el atractivo turístico y se encuentran con la cultura tradicional, y en el medio, toda una cosmovisión de los pueblos originarios que no sé si es el objetivo, y ojalá que no lo sea, porque no sería, en términos epistemológicos, ni intercultural ni transcultural. Me parece que hay que trabajar otros conceptos que lleven a la Quebrada a tener condiciones de equidad, a poder tener sus conceptos de desarrollo local y a poder recibir con los brazos abiertos a aquel que venga en el marco del respeto, en el marco de respetar nuestra identidad, y en el marco de este proceso de acompañarnos de vivir en este lugar.

1) ¿Existe alguna diferencia entre los platos regionales ofrecidos en los restaurantes de la Quebrada y los elaborados en casa? ¿Cuál?

Los platos regionales elaborados en las casas tienen una mística muy especial, están elaborados en el día, tienen rituales y están elaborados por cocineros o cocineras populares que recibieron las recetas de sus ancestros, una abuela, una madre. Los que se ofrecen en los restaurantes, la mayoría de las veces son conservados en freezer, y son elaborados por los llamados "chefs", que en la mayoría de los casos "ensayan" los platos y hay una búsqueda de ofrecer platos muy gourmet, le falta la mística de lo popular. En Tilcara le damos mucha importancia a la comida de los cocineros y cocineras populares.

2) ¿Cuál es la oferta gastronómica actual en los restaurants, se ofrecen platos regionales o platos gourmet (es decir, platos con ingredientes regionales pero con receta modificada resultando en un plato novedoso)?

Por una cuestión de moda, se intenta ofrecer platos regionales, todavía hay un desconocimiento de los productos nuestros, sobre todo cómo utilizarlos.

Existen platos novedosos, por ejemplo, aquellos dónde se utiliza harina de maíz morado o maíz cullí, hay misturas importantes que hacen un resultado novedoso.

3) ¿Consideras que es importante la inscripción de las comidas regionales de la Quebrada en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO? ¿Por qué?

Solamente inscribirlos no soluciona nada ni garantiza la preservación de un bien inmaterial o intangible como es la gastronomía del mundo andino. Lo importante es que se gesten verdaderas políticas de valoración, de visibilización de la verdadera gastronomía regional, valorando, en primer lugar, a los y las cocineras populares, darles lugar. La mayoría de las veces quienes tienen voz y "representan" o presentan platos no son los que conocen y aman la gastronomía local, sino los adeptos a un gobierno o los que se autidefinen "representantes", los verdaderos hacedores de la comida local es la gente del lugar, los demás pueden interpretar, copiar recetas, pero lo más importante es la transmisión de una mística en los platos.

4) ¿Esta posible inscripción podría contribuir a la preservación de la gastronomía regional?

Una inscripción puede ser solamente cumplir con algo burocrático. La declaración de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio cultural y Natural de la Humanidad no ayudó mucho a la población local, se encarecieron las tierras, privando a los locales acceder a su casa propia. Los productos de la tierra se venden a precio "turista", por lo que muchas familias no pueden comer papas, maíz, quinua, faltó un verdadero plan de gestión que primero tome en cuenta a la comunidad local.

5) ¿Consideras que a los turistas que visitan la Quebrada les gusta probar los platos típicos, se interesan por conocer la cultura tradicional y los pueblos originarios?

A los turistas les interesa mucho conocer y probar los platos típicos, vienen con ciertas informaciones sobre la carne de llama, las papas andinas, la quinua. Lamentablemente muchos se van de la Quebrada de Humahuaca con una idea sobre los platos que les brindan con el discurso de regional, muchas veces sin los sabores auténticos, por lo que sugiero trabajar circuitos gastronómicos que incluyan las cocinas de las y los cocineros populares, sus fogones, sus ollas de barro, y sobre todo

la mística que transmiten quienes heredaron los sabores transmitidos por abuelas o mamitas, donde se expresa la verdadera mística de quién ama cocinar.

6) ¿Cuáles son los ingredientes regionales que más se utilizan?

El maíz es uno de los principales ingredientes. Lo cultivan en las casas las familias, para consumirlo ellos mismo. Vas por la rutas y se ven las plantaciones de maíz. Además, no es sólo alimento, también es importante para las ceremonias o rituales, es parte de la cultura. Acá se produce el maíz andino, y es de diferentes colores, lo puedes encontrar en blanco, morado, amarillo o negro.

La quinoa se usa mucho, es muy nutritivo y resiste las sequías y las bajas temperaturas. También usamos mucha carne de llama acá, se consumió desde siempre, pero en la conquista se marginó, aunque la gente de la región la sigue consumiendo, es muy común.

La papa andina también es muy característica de la zona, acá se cultivan en Juella y Purmamarca. Hay mas de cincuenta clases, por ejemplo, está la colorada, la oca, la tuni, la blanca o la moradita. Son papas chiquitas, por la altura y el frío no se desarrollan mucho.

1) ¿Cuales son las comidas regionales de la Quebrada de Humahuaca?

La calapurca, que es una sopa hecha con maíz y la consumían los pastores. Está hecha a base de charqui de llama, maíz pelado, papa, oca, papa lisa, carne y cebollas. Para cocinarla se usan piedras calientes y se las coloca adentro de la sopa para terminar su cocción.

Otra comida es la huatia, que principalmente se hace con papas y carne, y también verduras. Para hacerla se hace un agujero en la tierra y se colocan piedras alrededor, se colocan hojas de acelga, y arriba la carne y las verduras, se cubre con piedras y se deja que se cocine durante varias horas.

Están los tamales, que son de los más conocidos. Acá se hacen con una masa hecha de harina de maíz molida que se muele con piedras cutana y pecana, con eso se envuelve el charqui (que es carne de llama disecada con sal que se cuelga al sol) y las cebollas y morrón. Todo eso se envuelve con hojas de chala de maíz fresco con forma de caramelo y se los pone en una olla con agua de charqui.

Y la humita, que también es conocida, y se hace con maíz rallado a mano, cebolla, tomate, manteca, albahaca y sal. Se pone la mezcla en una chala de choclo y se cierra con tiras de la misma chala y se cocina en agua hirviendo por una hora.

También se hace mucha sopa de quinoa, que es una sopa un poco espesa hecha a base de quinoa, maní, leche y crema.

2) ¿Cómo calientan las piedras para la calapurca?

Se calientan a fuego directo sobre la hornalla o el fuego de una parrilla hasta que alcancen su máxima temperatura. Si una piedra se parte, no se usa, tienen que estar enteras y sin ninguna lesión. Así se las pone en la sopa y hace que el agua hierva.

3) ¿Me explicarías cómo es la molienda manual con piedras?

Sí. La pecana es la que muele y la cutana es la piedra donde se apoyan los granos. Hay que balancear la piedra con presión de un extremo al otro para que se pueda triturar bien el maíz. No siempre se utiliza este método, por lo general, se usa para algunas fiestas o celebraciones de acá.

4) El horno para hacer la huatia, ¿cómo se hace?

Puede estar hecho de piedras o de bloques de tierra endurecidos. Hay que hacer un agujero en la tierra, para poner ahí la comida. Pero el horno se hace con las piedras, una arriba de la otra, como un techo para la comida, como un horno de barro, pero con piedras. Se hace un poco de fuego, que después calienta las piedras, y cuando pones la comida adentro, se derrumba, y con el calor que tienen las piedras se hace la comida.

5) Y del charqui, ¿qué más me puedes contar?

Es un método que se inventó para poder almacenar alimentos. Se separa al animal en tres partes y se hacen tiras de carne. Hay que salar toda la carne, por lo general por la tarde, así se puede dejar secar a la mañana, y hay que extenderla sobre las cañas y

después se la da vuelta dos veces en el día. Tiene un color un poco negro y es fino y seco. Cuando ya está listo se lo guarda en sacos de cuero de vaca.

Para usarlo hay que remojarlo, así se vuelve a hidratar. Si no se puede machacar seco en un mortero o con piedras y lo puedes usar en un guiso.