

La cocina tradicional latinoamericana

Cultura comunitaria y ancestral en la ruralidad de la región

Análisis Multidimensional de la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial

Modelo de Estudio: El Paradigma de Michoacán (Candidatura 00400)

Organismo Supervisor: UNESCO — Patrimonio Inmaterial

Compilación Técnica: Septiembre, 2026

La cocina tradicional funciona como un sistema integral de subsistencia y cohesión social

Un Modelo Cultural Completo y Vivo

La cocina tradicional no se limita a recetas. Para la UNESCO, es un modelo cultural integral que abarca desde actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos ancestrales, técnicas culinarias originarias, hasta comportamientos comunitarios diarios.

La colectividad participa activamente en toda la cadena alimentaria tradicional: rotación del suelo, siembra, cosecha, nixtamalización y el compartir social. De este modo, los saberes rurales salvaguardan la biodiversidad y la cohesión en Latinoamérica.

El Maíz (Sustento y Energía)

Cereal base unificador de la dieta prehispánica y contemporánea mesoamericana.

El Frijol (Proteína y Suelo)

Complemento nutricional que fija el nitrógeno y enriquece los suelos agrícolas.

El Chile (Vitamina y Símbolo)

Aporte fundamental de antioxidantes, condimento esencial y valor ritual.

Seis años de evolución metodológica llevaron a la histórica declaración de 2010



El paradigma de Michoacán opera como un modelo piloto para guiar la salvaguardia nacional

¿Qué es realmente el Paradigma?

La denominación del expediente generó dudas sobre si el reconocimiento de la UNESCO era restrictivo a Michoacán. La investigadora Sol Rubín de la Borbolla explica que se incluyó el término porque la UNESCO requería que un colectivo específico de portadores vivos avalara la postulación.

Al tener el CCGM un trabajo consolidado con las cocineras de la Meseta Purépecha (Santa Fe de la Laguna, Tarecuato, etc.), se propuso su Plan de Acción regional como un modelo metodológico ('paradigma') aplicable para el rescate en el resto de los estados y comunidades de Latinoamérica.

1. Conservación

Protección estricta de la agrobiodiversidad, preservando semillas nativas de maíz, promoviendo el cultivo de la milpa y el manejo del agua rural.

2. Salvaguardia

Creación de un marco de transmisión generacional de saberes prácticos tradicionales y defensa del conocimiento oral de las cocineras.

3. Promoción

Difusión respetuosa que resguarde los rituales ancestrales y vincule la cocina local con el comercio justo y el turismo no degradante.

Cuatro bloques de tensiones estructurales amenazan con vaciar el valor del reconocimiento

1. Vacío Operativo y Exclusión Política

No existe una definición técnico-legal de quién es una 'Cocinera Tradicional', lo que facilita la apropiación por intereses comerciales ajenos.

La toma de decisiones se centraliza en oficinas y foros de élite, marginando a las portadoras rurales ('se habla de ellas, pero no con ellas').

2. Centralismo y Folklorización Turística

La dependencia conceptual del Paradigma de Michoacán invisibiliza el conocimiento de los otros 68 pueblos indígenas y afro-mexicanos. Se folkloriza su labor con estereotipos visuales cómodos para el turismo, juzgándolas mediante certificaciones sanitarias que ignoran la ritualidad.

3. Asimetría Económica y Precarización

A lo largo de los años se han aprobado millones en financiamiento internacional y programas de promoción, pero los fondos se diluyen en intermediarios burocráticos sin transparencia hacia las bases.

No hay mecanismos de pensión ni comercio justo, dejando a las cocineras desprotegidas en la vejez.

4. Colonialismo Académico Homogeneizador

Las escuelas gastronómicas y academias culinarias continúan enseñando la cocina tradicional bajo un paradigma técnico singular y eurocéntrico.

Se privilegian técnicas europeas (ej. francesas) en lugar de validar y acreditar formalmente los saberes técnicos de la ruralidad.

Tres reformas de gobernanza buscan devolver la soberanía y la dignidad a las portadoras

1. Institucionalización de la Gobernanza Directa

Romper con los esquemas de intermediarios y oficinas de élite.

Crear Comités Regionales de Salvaguardia integrados de forma vinculante por las propias cocineras tradicionales rurales de base, con voto de aprobación sobre todo recurso presupuestario, diseño de rutas turísticas y foros académicos.

2. Descolonización y Formalización Educativa

Vincular las academias culinarias formales a los saberes territoriales rurales.

Acreditar a las cocineras tradicionales como docentes e instructoras formales de sus técnicas tradicionales (nixtamalización, uso de metates, cultivos en milpa) dentro de universidades, con salarios y retribuciones equivalentes.

3. Propiedad Intelectual y Retribución Justa

Establecer protecciones regulatorias colectivas para evitar la apropiación masiva de recetas y marcas sin consentimiento.

Diseñar marcas de origen territoriales controladas por las asambleas locales y estructurar un fondo de jubilación directo nutrido por el impuesto al turismo nacional.

Sólidos soportes de investigación etnográfica y oficial validan el análisis

Fuentes de Datos y Estudios de Soporte

- Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM). (2010). Expediente de Candidatura de la Cocina Mexicana ante la UNESCO.
- Fogones MX. (2025). Debate: ¿Ha servido realmente la declaratoria de la UNESCO? - Análisis crítico de la folklorización de las cocineras tradicionales.
- Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH). (2010). Ficha Técnica de Patrimonio Inmaterial: La cocina tradicional mexicana.
- Rubín de la Borbolla, S. (2020). El paradigma de Michoacán: clave para que la cocina mexicana fuera Patrimonio Cultural Inmaterial. Recuento etnográfico.
- Travesías Digital. (2022). La cocina tradicional mexicana cumple 12 años de ser Patrimonio de la Humanidad: de Campeche (2008) al expediente de 2010.

Soberanía Culinaria

La cocina tradicional latinoamericana es resistencia agraria, patrimonio y dignidad comunitaria rural.

*«Cocinar para resistir»
— Colectivo Fogones MX*

Cámara de Experiencias Rurales

Presidente Ejecutivo

Jorge Fallas Cascante

info@experienciasruralescr.com



Nota: Para la confección de este texto se emplearon recursos de inteligencia artificial como apoyo técnico. La dirección conceptual, las instrucciones y la validación final fueron proporcionadas por un ser humano, responsable de asegurar la precisión y el sentido del mensaje.