



Ficha técnica de materias optativas

Nombre del curso:
Patrimonio gastronómico y turismo rural
Docente: Rogelia Torres Villa
Días y horarios: Viernes de 9:00 a 12:00 del día
Cupo máximo: 10 alumnos
Criterios de inscripción (si aplica):
Justificación: <p>La creciente globalización, el aumento de las posibilidades socioeconómicas para el uso del tiempo libre, la tecnificación del agro que incide en el empleo, sumado a una mayor conciencia ambiental, creciente interés en el patrimonio tanto natural como cultural, y el deseo de un mayor contacto con la naturaleza ha llevado a las personas a interesarse más por la vida en el campo. Bajo este contexto se presenta una gran oportunidad para desarrollar productos enfocados al turismo rural con lo cual se llegue a lograr una diversificación en el medio rural.</p> <p>El interés de los nuevos consumidores es aprender más sobre el lugar que visitan e interactuar con la comunidad local. El turista gastronómico permite entrar en contacto con la naturaleza al igual que con la cultura de la región, con el fin de establecer lazos con el pasado, sus tradiciones y su patrimonio histórico cultural y natural que se expresa en su agricultura, su entorno, sus estilos de vida, sus tradiciones de labranza y los conocimientos de los propietarios rurales.</p> <p>Se estudia el patrimonio rural y gastronómico como elementos vivos y heredados, que tienen un valor histórico, físico, simbólico, cultural y ambiental, que se funden con la tradición y la memoria colectiva de un pueblo y el saber-hacer local de sus habitantes. La identidad de los pueblos basada en su patrimonio es un capital valioso, por lo tanto la ponderación, valoración y apropiación de los patrimonios empieza por el conocimiento que socialmente se tenga de ellos, es decir, que a medida que se vincule el patrimonio natural y cultural con otros factores del desarrollo como el turismo, dicho patrimonio puede constituir una oportunidad real para numerosos territorios rurales necesitados de alternativas que complementen sus economías y a su vez puede influir en la valoración y conservación de sus recursos bioculturales.</p>



Ficha técnica de materias optativas

Objetivo general: Conocer qué es el patrimonio gastronómico e indagar sobre las diferentes concepciones de la actividad turística, así como sus distintas tipologías como el turismo rural, cultural, rutas alimentarias, entre otros. Estas aproximaciones teóricas se conjugarán con estudios de caso en los que se le apuesta al turismo rural.
Objetivos específicos: Analizar la importancia de la gastronomía en la actividad turística
Método de trabajo: A partir de diversas aproximaciones a los conceptos de patrimonio, turismo, gastronomía y desarrollo rural, se abordarán algunos procesos de patrimonialización para analizar las implicaciones institucionales tanto gubernamentales como académicas, que surgen al tratar de proteger, mediante algún registro oficial (Patrimonio de la Humanidad, Pueblo Mágico, Denominación de Origen, Indicación Geográfica, Marca Colectiva, etc.), un bien patrimonial, insertarlo en la economía formal y apoyarlo desde algunas vertientes y actividades propias del turismo alternativo. La bibliografía y los estudios de caso expuestos en clases; la presentación y análisis de algunos documentales, así como un posible recorrido de campo a algún lugar, donde haya algún producto turístico relacionado al ámbito rural, reforzarán los temas abordados en el curso.
Criterios de evaluación: Para lograr una evaluación aprobatoria, el alumno deberá entregar con oportunidad las actividades y trabajo académico que se solicitan. La presentación de trabajos que no sean de la autoría de los estudiantes tendrá como consecuencia la no acreditación del curso. No se recibirán trabajos fuera de las fechas de entrega convenidas. Además de lo anterior, se requiere que el alumno tenga el 80% de asistencias, puntualidad, disposición a trabajar en equipo, así como el cumplimiento de actividades y trabajos.
Evaluación:



Ficha técnica de materias optativas

- Lectura de la bibliografía acordada y participación en clase 40%
- Trabajo final –alrededor de 4 cuartillas-, cuyo contenido serán las reflexiones sobre el tema de su mayor interés, referidas a uno o a varios de los tópicos abordados en el curso: 60%.

Temario:

- 1.- Turismo: conceptualizaciones y clasificaciones generales.
- 2.- Turismo rural: ramificaciones y principales actividades que lo caracterizan.
- 3.- Rutas gastronómicas. Una estrategia de desarrollo turístico instaurada en alimentos con identidad.
- 4.- El patrimonio: nociones, componentes, clasificaciones, definiciones y utilidades.
- 5.- Procesos de patrimonialización.
- 6.- El patrimonio como potencial turístico para el desarrollo local.

Bibliografía:

Barragán, Esteban (Coord.) (2005), *Gente de Campo. Patrimonios y dinámicas rurales en México* (Tomos I y II), Zamora, El Colegio de Michoacán, 610 p. (Introducción y dos capítulos).

Barragán, Esteban, Juan Ortiz y Alejandro Toledo (2007), *Patrimonios. La cuenca del río Tepalcatepec*, Zamora, El Colegio de Michoacán / Gobierno del Estado de Michoacán, 310 p. (un capítulo).

Boucher, Francois y Virginie Brun (Coords.) (2011), *De la leche al queso. Queserías rurales en América Latina*, México, IICA / Miguel Ángel Porrúa, 408 p. (un capítulo).

Boullón, Roberto C. y Diego R. Boullón (2012), *Turismo Rural. Un enfoque global*, México, Trillas, 213 p (un capítulo)

Castellanos Verdugo, Mario y M. Ángeles Oviedo García (2012), *Potencialidades del Sector Turístico Local*, Editorial Académica Española.

González Hernández, Matías M., Carmelo J. León González, Javier de León Ledesma y Sergio Moreno Gil (Coords.) (2013), *Turismo rural y en áreas protegidas*, Madrid, España, Edit. Síntesis/Tides/UNESCO, 340 p. (dos capítulos)



Ficha técnica de materias optativas

Hernández López, José de Jesús, Mónica Beatriz Rotman y Alicia Norma González de Castells (2010) *Patrimonio y cultura en América Latina: nuevas vinculaciones con el estado, el mercado y el turismo y sus perspectivas actuales*, Guadalajara, Universidad de Guadalajara, 315 p. (dos capítulos).

Herrejón Peredo, Carlos (2010), "Concepto de 'patrimonio'. Contenido: Patrimonio y tradición. Niveles de reconocimiento. Crítica a la noción de patrimonio intangible", Zamora, Seminario de la LGAC *Patrimonios*, El Colegio de Michoacán, inédito, 15p.

López Lluch, David y Javier Martínez Bausá (2012), *El diseño de rutas turísticas como herramienta de desarrollo rural –Aplicación práctica el caso de la Canal de Navarrés España–*, Editorial Académica Española.

Linck, Thierry, Julio Moguel y Alfredo Ramírez (Coords.) (2010), *Economía popular y procesos de patrimonialización*, México, Juan Pablos Editores, 150 p. (dos capítulos).

Noelle, Louise (Edit.) (1998), *Patrimonio y Turismo*, Universidad Nacional Autónoma de México/Instituto de Investigaciones Estéticas, México.

Petrini, Carlos, *et al* (2012), *La centralidad del alimento. Documento congresual 2012-2016*, Italia, Slow Food, inédito, 25p.

Poméon, Thomas (2007), *El queso cotija, México. Consultoría realizada para la FAO y el IICA*. Inédito, 48 p.

DOCUMENTALES:

El mezcal de Michoacán

La Cocina Mexicana (UNESCO)