

Cristina Amescua Chávez e Hilario Topete Lara (coordinadores)

# Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial

## Nuevas miradas



Pública social

A través de esta colección se ofrece un canal de difusión para las investigaciones que se elaboran al interior de las universidades e instituciones públicas del país, partiendo de la convicción de que dicho quehacer intelectual sólo está completo y tiene razón de ser cuando se comparten sus resultados con la comunidad. El conocimiento como fin último no tiene sentido, su razón es hacer mejor la vida de las comunidades y del país en general, contribuyendo a que haya un intercambio de ideas que ayude a construir una sociedad informada y madura, mediante la discusión de las ideas en la que tengan cabida todos los ciudadanos, es decir, utilizando los espacios públicos.

Con la colección *Pública Social* se busca darle visibilidad a trabajos elaborados en torno a las problemáticas sociales para ponerlos en la palestra de la discusión.

Cristina Amescua Chávez e Hilario Topete Lara  
(Coordinadores)

## Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial

### Nuevas miradas



CC135  
V5  
2015

Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Nuevas miradas. / Coordinadores  
Cristina Amescua Chávez, Hilario Topete Lara.

México: Bonilla Artigas Editores : UNAM-Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias,  
2015.

484 p. ; 15 x 23 cm.

(Colección Pública-Social ; No. 12)

ISBN 978-607-8348-86-2 (Bonilla Artigas Editores)

ISBN 978-607-02-6920-2 (UNAM)

1. Propiedad cultural – Protección – México
2. Memoria colectiva
3. Etnología -- México

I. Amescua Chávez, Cristina, coordinadora

II. Topete Lara, Hilario, coordinador

Este libro fue sometido a un proceso de dictaminación por pares académicos externos al CRIM, de acuerdo con las normas establecidas en los Lineamientos Generales de Política Editorial del Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias de la Universidad Nacional Autónoma de México

Los derechos exclusivos de la edición quedan reservados para todos los países de habla hispana. Prohibida la reproducción parcial o total, por cualquier medio conocido o por conocerse, sin el consentimiento por escrito de su legítimo titular de derechos.

Primera edición, 21 agosto 2015

© Bonilla Artigas Editores

Cerro Tres Marías número 354

Col. Campestre Churubusco, C.P. 04200

México, D. F.

editorial@libreriabonilla.com.mx

www.libreriabonilla.com.mx

D.R. ©2015 Universidad Nacional  
Autónoma de México

Ciudad Universitaria,

Delegación Coyoacán, C.P. 04510

México, D.F.

Centro Regional de Investigaciones

Multidisciplinarias

Av. Universidad s/n, Circuito 2, Col. Chamilpa

C.P. 62210, Cuernavaca, Morelos

www.crim.unam.mx

Coordinación editorial: Bonilla Artigas Editores

Diseño editorial y diseño de portada: Teresita

Rodríguez Love

ISBN: 978-607-8348-86-2 (Bonilla Artigas Editores)

ISBN: 978-607-02-6920-2 (UNAM)

Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier  
medio sin la autorización escrita del titular de los dere-  
chos patrimoniales.

Impreso y hecho en México

## Contenido

### Presentación

Hilario Topete Lara y Cristina Amescua Chávez ..... 11

### Prólogo: revisión de una década de literatura sobre el patrimonio cultural inmaterial

Cristina Amescua Chávez ..... 25

### PRIMERA PARTE. Propuestas, estrategias y experiencias de salvaguardia del PCI

#### A. LA SALVAGUARDIA A TRAVÉS DE CATÁLOGOS Y ARCHIVOS

##### Catálogo digital del patrimonio cultural del estado de Querétaro:

##### Patrimonio queretano: riqueza, memoria y diversidad

Diego Prieto y Alejandro Vázquez Estrada..... 57

##### Puntos de partida y quehaceres del Archivo de la Palabra

Hilario Topete Lara ..... 75

##### Proceso de creación de documentos y archivos de tradición oral para la salvaguardia del PCI

Luis Francisco Rivero y Silvia Guillermina García..... 87

##### Creación del Cuadro de Clasificación como medio de preservación de la p'irekua en la región p'urhépecha de Charapan, Michoacán

Evelyn de Jesús Olmedo y Guillermo Cortés ..... 111

## B. LA SALVAGUARDIA DE PRÁCTICAS RELIGIOSAS

**Estrategia para la documentación de una expresión de religiosidad popular: el caso de Santa Cruz Acalpixca, Xochimilco**  
Juan Carlos Montes Rodríguez y Montserrat Rebollo..... 123

**Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial: el Tendido de Cristos en San Martín de Hidalgo, Jalisco**  
Armando Méndez,  
Fátima Betsabé Mendoza, Eduardo Ramírez López..... 137

## C. SALVAGUARDIA DE LA MÚSICA Y LA DANZA

**Divulgación del patrimonio intangible musical del mundo a través de la colección musical del Museo Nacional de las Culturas-INAH, México**  
Iskra A. Rojo Negrete ..... 161

**Estrategias de preservación del danzón desde la sociedad civil**  
Anaid Yolatl Chávez ..... 181

## SEGUNDA PARTE. Reflexiones e investigación sobre PCI

### A. ACERVOS, MUSEOS Y ARCHIVOS

**Acervos en movimiento**  
Amparo Sevilla ..... 209

**La representación del patrimonio inmaterial en los documentadores del "Archivo de la Palabra, voz y eco de los pueblos originarios de la Mixteca"**  
Carolina Buenrostro ..... 227

**Museos y patrimonio inmaterial. Recorridos y propuestas**  
Luisa Fernanda Rico..... 247

### B. FIESTAS Y CELEBRACIONES

**El espacio festivo como patrimonio cultural inmaterial: Una propuesta transdisciplinaria**  
Estela Vega ..... 263

**La fiesta de San Agustín Obispo en Tepatepec, Hidalgo. Políticas culturales de salvaguardia y gestión del PCI**  
Jesús Mendoza..... 283

**La celebración del carnaval en Morelos, resistencia e identidad. El origen de la danza del chinelo**  
Armando Josué López ..... 303

### C. PRÁCTICAS CULINARIAS

**El pan de muerto: una práctica culinaria en los municipios de Genaro Códina, ciudad Cuauhtémoc, Pinos y Zacatecas**  
María Magdalena Calcanaz ..... 331

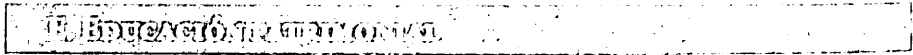
**El sabor de una tradición: la pervivencia de la porcicultura en La Piedad, Michoacán**  
Adriana Macías ..... 355

### D. PERSONAS, PERSONAJES Y VOCES

**Los carpinteros de ribera y la construcción de embarcaciones tradicionales en Xochimilco: el conocimiento naval lacustre como un patrimonio en riesgo**  
Gabriel Francia, Rodrigo Vega, Jorge Manuel Herrera,  
Luis Torres, y Luz Elena Gómez Cervantes..... 377

**Pascual Osorio: el personaje pícaro del PCI  
local de Santa Catarina Tayata, Oaxaca**  
Carlos Antonio Lara..... 391

**Ex mineros de la Compañía Real del Monte y Pachuca:  
la historia de los obreros “sin voz” (1920-1940)**  
Norma Janeth Hernández ..... 417



**La educación patrimonial.  
Entre el objeto y el sujeto. Una apuesta transdisciplinaria**  
Valentina Cantón ..... 441

**Semblanzas ..... 469**

# El sabor de una tradición: la pervivencia de la porcicultura en La Piedad, Michoacán

Adriana Macías Madero

## Introducción

En el presente texto se pretende revalorizar la identidad porcuicultora de la sociedad piedadense a partir de la caracterización de su modo de vida, el cual se ha arraigado en la cotidianidad a través de la herencia del conocimiento que se da de padres a hijos con respecto a la crianza y cuidados de los puercos.

La Piedad se encuentra dentro de una región productora de carne de cerdo que abarca algunos municipios de los estados de Jalisco, Michoacán y Guanajuato (Figura 1). Dicha actividad se ha practicado desde la llegada de los españoles a territorio indígena tomando un sentido identitario, que además favoreció el desarrollo económico y cultural de la población en general a partir de la práctica constante y el perfeccionamiento en las técnicas de trabajo.

En La Piedad la crianza de cerdo se relaciona con múltiples factores, su desarrollo no sólo depende de los criadores o los compradores sino que el 80% de los piedadenses están inmersos en alguno de los procesos que se relacionan ya sea con la crianza y engorda como en el procesamiento de las carnes y productos derivados de este animal. Es por lo anterior, que la porcicultura no debe verse meramente como

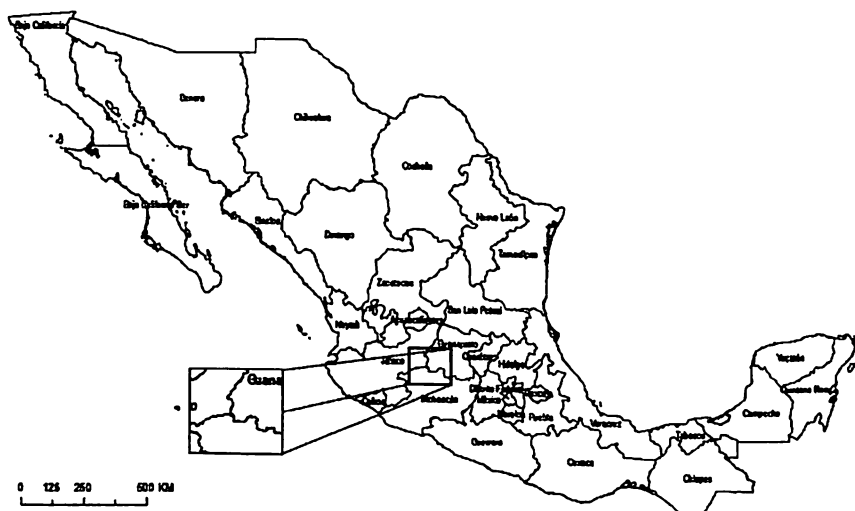


Figura 1: Región productora de Carne de Cerdo

un modo de vida económico sino que su valor recae en el sentido patrimonial, pues en torno a ella se ha consolidado la identidad local.

### La porcicultura como patrimonio

Se considera patrimonio cultural todo aquel bien o elemento (tangible o intangible) que refleje la identidad comunitaria de un grupo, el cual generalmente se conserva de generación en generación puesto que da sentido a las relaciones de cotidianidad.

Es por lo anterior, que la porcicultura piedandense debe considerarse en sus implicaciones materiales y simbólicas como una parte del inmensamente rico patrimonio cultural mexicano, ya que ha permitido que la sociedad local se distinga entre otras por su apego y arraigo a la tradicional práctica.

El patrimonio piedandense concerniente a la porcicultura no sólo se relaciona con las actividades y conocimientos derivados de la crianza de cerdos, sino también con otros aspectos como es el culinario. Es así que en los alrededores existen múltiples preparaciones alimenticias que se relacionan con los productos derivados del cerdo.

En la actualidad la región porcícola de La Piedad es reconocida por la calidad de la carne de cerdo, la cual se relaciona con los óptimos cuidados del cerdo en su proceso de engorda, lo que ha llevado a que esta actividad solamente se realice por unos cuantos sectores de la población, generalmente los de fuertes capitales. No obstante, en tiempos remotos, cada familia piedadense tenía, por lo menos, un cerdo en casa y las particularidades de su carne (como el sabor) se derivaba del tipo de alimentación que llevaba, incluso si era sólo alimentado con desechos y no se le proporcionaban otros productos como maíz y garbanza, generaban altos niveles de grasa, la cual también se vendía y aprovechaba como parte de la alimentación.

La porcicultura es para la sociedad piedadense una actividad tan cotidiana que incluso se incorpora en todos los sentidos, desde el gusto en la comida como el olfato en el ambiente, es por esto que ser piedadense es sinónimo de ser porcicultor aunque no necesariamente toda la población se relacione directamente con la crianza.

Desde la época prehispánica, en la región piedadense confluyen múltiples vías de comunicación que posteriormente favorecieron que La Piedad se convirtiera en un municipio con grandes ventajas para el comercio, incluso se consideró como punto de reunión entre comerciantes y compradores de las áreas aledañas. Con el tiempo, los productos locales pudieron distribuirse por los consolidados estados de Aguascalientes, San Luís Potosí, Tamaulipas, Guadalajara y la gran urbe, la ciudad de México (Castillo, p. 79), por lo que gran parte del desarrollo de las poblaciones que integran la región porcícola se debe a la búsqueda por satisfacer las necesidades del centro del país.

La Piedad fue reconocida como un centro económico de relevancia que debió su desarrollo a la cercanía de localidades aledañas especializadas en diferentes procesos de la producción de cerdos, las cuales imprimieron rasgos distintivos a la actividad local.

En lo que respecta a la crianza de cerdos, esta actividad se ha practicado continuamente en la región desde la llegada de los españoles, tomando un sentido identitario, que además favoreció el desarrollo económico y cultural de la población en general. Al comienzo fungió como actividad complementaria a la rebocería, siendo ésta última



la base de la economía piedadense durante años, hasta mediados del siglo xx cuando se tecnificaron y modernizaron las actividades agropecuarias.

Para reconocer a la porcicultura como una actividad tradicional y patrimonial es fundamental conocer los procesos de adaptación, transformación y arraigo por los cuales pasó la población piedadense a lo largo de la historia. Para lo cual se hará una revisión anecdótica enfatizando aspectos de la introducción de ganados a la vida cotidiana, así como la transformación de espacios y dinámicas de convivencia.

### **Los puercos llegan al Nuevo Mundo**

La alimentación sin duda es fundamental para la sobrevivencia, pero no sólo la del cuerpo sino de las tradiciones, practicas, convivencias y alianzas sociales. En torno a ella se construyen y consolidan patrones y estilos de vida.

Las sociedades constituyen una respuesta a una necesidad humana de adaptarse al entorno natural; los procesos por los que pasa para lograrlo pueden ser observados a través de la utilización de los recursos, modos de subsistencia, estrategias comerciales, desarrollo tecnológico, simbolismo e ideología (Hodder y Shanks, p. 4). Mediante las formas de producir y presentar a los alimentos, las sociedades transmiten mensajes codificados que permiten definirlas como grupos específicos con características especiales (García Acosta, p. 347; Harris). Las actividades comprendidas en torno a la obtención y abastecimiento del sustento diario, son estrategias de adaptación que van desde la biológica, pasa por la cultural y llega a la económica, a partir del cual se seleccionan aquellas acciones que aseguran la supervivencia y el alimento con menores esfuerzos y riesgos.

La crianza de cerdo se arraigó en las prácticas culturales de algunas culturas ancestrales, ya que garantiza múltiples beneficios, pues los productos de los que el hombre se beneficia son: la piel, la carne y la grasa para la ingesta, además del excremento que en muchos casos se utiliza como fertilizante para los campos de cultivo o se muele para

complementar la alimentación de otras especies, convirtiéndose en el rey de los animales aprovechados por la humanidad.

Los cuidados que implican los animales sujetos a la domesticación se aprenden y se transmiten por generaciones, lo que tiene un impacto directo en la evolución o cambio en los modos de trabajo, a su vez, estos cambios también transforman el entorno ambiental y social de las sociedades que conviven con ellos (Clutton-Brock, p. 7; Thevenin, p. 6; Weigand, p. 43).

En el viejo mundo los cerdos solían asociarse a bosques, pantanos y márgenes de los ríos, es decir, lugares con climas templados y con fuentes externas de hidratación puesto que su naturaleza no les permite regular su temperatura corporal. Por esa razón, en América se buscó que la población aprendiera y adaptara las técnicas del cuidado y crianza de estos animales para garantizar un éxito en su crecimiento y engorda.

Para su crianza no requieren de amplios espacios sólo de suficientes cantidades de alimento y de agua (Medina, p. 67; Suárez, p. 178), además requieren un mínimo de tiempo para su cuidado que oscila entre los seis meses. En relación a su nutrición no implica grandes problemas debido a que ingiere todo tipo de alimentos, aunque si el objetivo es obtener carne de excelente calidad se debe implementar una nutrición balanceada cuya composición se base en la mezcla de cereales como maíz, habas, salvado, soya, papa, cebada, bellotas, algos vegetales y proteínas (León, 2002b, p. 214). Por estas razones, los orígenes de la ganadería y de la agricultura se relacionan directamente (Bökönyi, p. 23). En Mesoamérica no hubo muchas muestras de domesticación animal; existe evidencia de que las únicas especies adaptadas al entorno cotidiano en la región fueron el perro y el guajolote, no obstante, lograron un alto desarrollo en el manejo de las plantas y la tierra, trabajo que dependía de la fuerza e ingenio humano (Chevalier, p. 37; García Castro, p. 171; López, p. 16; Rutsch, p. 18; Weigand, pp. 44, 45). El desarrollo incipiente de la domesticación animal en este territorio se relaciona con que sus necesidades proteicas las suplían con otras actividades como la pesca, la cacería esporádica y la ingesta de gusanos, compensado con la combinación de vegetales y cultivos (Weigand, p. 49).

En su viaje al Nuevo continente Cortes llevó vacas, caballos, cerdos, borregos, cabras y varios tipos de aves desde Cuba y de otras islas de los alrededores, previamente pobladas por españoles (Dusenberry, p. 29; Rutsch, p. 18), con el fin de procurar el sustento a las poblaciones que se establecerían en el territorio mexicano; cabe señalar que junto con los animales llegaron también las técnicas de crianza. El arribo de los ganados domesticados al continente americano desde Europa (entre ellos el cerdo) se transformó el espacio tanto ambiental como social; se distribuyeron en diversos ecosistemas para aprovechar recursos vegetales y corrientes de agua (Weigand, p. 45). La evidencia arqueológica demuestra las actividades relacionadas con la adaptación de animales hispanos a la vida y espacios cotidianos de los indígenas, los restos más comunes son de pollos y cerdos (Wing, p. 77).

La necesidad de abasto de carne para los hispanos generó que en 1522 se instalara en San Mateo Atenco (cerca de lagunas y el Río Lerma, hoy Estado de México) una de las primeras crianzas de cerdos. Un año más tarde se fundaron otras tres, entre las que se contaron la ciudad de Oaxaca, Tehuantepec y Michoacán; a partir de éstas se distribuyeron pies de cría a otras regiones (García Castro, p. 173). La proliferación de estos animales en tierras novohispanas fue asombrosa, se expandieron por todo el territorio, se adaptaron a variados entornos y depredadores, además generaron nuevas capacidades de desarrollo y sobrevivencia (Crosby, p. 82; Machado, p. xi).

La distribución de los cerdos en el territorio michoacano se debió a las continuas incursiones de exploración y conquista, que a su vez permitieron que las poblaciones indígenas locales estuvieran en contacto directo con los nuevos animales, aprendiendo a cuidarlos y aprovecharlos en diversas actividades de la vida cotidiana, podría decirse que surgía una nueva faceta en la cultura regional.

Los ganados europeos causaron gran impacto psicológico y social para los indígenas, que se reflejaron en aspectos de su vida cotidiana (Dusenberry, p. 24; Melville, p. 16). La presencia de ganado llegó a provocar crisis en el abasto de alimentos en diversas poblaciones pues los animales pisaban y se comían las cosechas de las comunidades indígenas (Chevalier, p. 127; León, 2002a, p. 68). También hubo un impacto

biológico; durante los primeros tres siglos se presentaron constantes epidemias que redujeron la población de indígenas, incluso mestizos e hispanos (Melville, p. 16). En Michoacán se habla de un despoblamiento del 23% en los primeros diez años, hasta alcanzar una reducción del 95% hacia 1595 (Morin, p. 34; Navarrete, 1997a, pp. 29, 42; Von Weberser, pp. 16, 18); en La Piedad, durante el siglo XVIII la población local disminuyó de 29% (en 1760) a 19% (en 1809) (Morin, p. 76). Con la reducción de la población y la incursión de elementos extranjeros, la vida económica enfrentó fuertes transformaciones que se reflejaron en los modos de vida, los patrones de asentamiento, disposición de campos de cultivo y las vías de comunicación y comercialización, por mencionar sólo algunas (García Martínez, 2001, p. 182).

Transcurridos apenas dos siglos de la conquista se generó un arraigo a la dieta básica de trigo, leche y por supuesto la carne entre la población novohispana, la demanda de ésta última se hizo tan frecuente y común para toda la población, que los animales obtuvieron gran importancia en la economía (Humboldt, 2003).

Cuando los tiempos eran buenos no había carencia de bienes para el sustento, lo que dejaba disponibles las remesas de animales para el consumo o reproducción; esto favoreció la realización de ferias ganaderas (compra-venta), donde las más importantes fueron las de Puebla y Tlaxcala, y también la de Guadalajara (Serrera, p. 92). Los cerdos por ser animales muy adaptables, de fácil procreación y desarrollo, se encontraban presentes en casi todo este tipo de eventos por lo que es muy probable que estas ferias sirvieran para proveerse de pies de cría y sementales.

La porcicultura estuvo fuertemente relacionada con la minería. En lugares aledaños a las áreas de explotación minera existieron espacios dedicados a la crianza de cerdos para abastecer de carne y de cebo a las poblaciones cercanas y a los mineros (García Castro, 2001, p. 172); esto fue una estrategia de logística española que permitió el desarrollo económico y el abasto de recursos para la subsistencia. Por lo anterior era de esperarse que cerca de las minas se encontraran reservas de animales y de granos, los que eran almacenados y distribuidos en diferentes épocas del año (de sequía o escasez), así se lograba que las minas funcionaran todo el año.

## La Piedad y sus puercos

Durante la época prehispánica, los grupos que ocuparon la región cercana al Lerma, entre ellos los tarascos, se caracterizaron por dedicarse a la agricultura y a la artesanía (Chevalier, p. 39; Morin, p. 24). El territorio que comprende la actual región de La Piedad, fue fundada una ciudad por los aztecas durante su peregrinación hacia Tenochtitlan, a la que llamaron Zula. Al final, esta región fue habitada por los tarascos durante varios siglos, quienes controlaban el acceso a recursos como el oro y la plata, así como otros de importancia económica (sal, cultivos, mano de obra, entre otros), además contaban con treinta cabeceras que se encargaban de explotar y distribuir diversos productos (Icazbalceta, p. 20; Navarrete, 1997a, pp. 20-22).

Mientras que en la época virreinal, se le dio un gran impulso económico a la región relacionado directamente con su ubicación geográfica en la que se unían dos de los caminos principales de la Nueva España, los que comunicaban a la capital con las poblaciones del norte y a la ciudad de México con Guadalajara, además de los centros mineros (Baroni, p. 4; Castillo, p. 79; Von Webeser, p. 13; Wolf, p. 70); así, esta región destacó por su intenso tránsito. La abundancia de recursos que ofrecía la región aunada a la cercanía de las minas de oro y de plata de Guanajuato favoreció la repoblación de este reino; para lograrlo se privilegió el asentamiento de familias nobles en estancias y/o rancherías, que a su vez fungieron como elementos estratégicos para que los hispanos transmitieran a la población local aspectos relacionados con sus sistemas económicos, culturales, sociales e incluso ideológicos (De León y Gama, p. 18; Dusenberry, p. 5).

Al introducir el cultivo del trigo en la región durante el siglo XVI, la población local fue instruida por los españoles para su cuidado y trabajo, por lo que los indígenas y mestizos perfeccionaron la técnica mediante la adaptación del grano a las necesidades y características socio ambientales locales (García Castro, 2001, p. 162), volviéndose expertos en el trabajo de éste como de otros productos extranjeros, uno de ellos la crianza de ganado.

*La construcción del paisaje y la tradición porcícola*

Con el fin de comprender el procesos de transformación del espacio social y ambiental derivado del arraigo de la práctica ganadera, específicamente de la porcicultura, es necesario enfocarnos en La Piedad y de esta manera caracterizar cronológicamente la consolidación de una tradición que hoy distingue a esta población de otras.

La Piedad Cabadas<sup>1</sup> es el resultado de la disposición de una sociedad que se asentó en los márgenes del Río Lerma, con el fin de buscar las condiciones aptas para proveerse de sustento. Desde la llegada de los españoles, las actividades y disposición de la población se modificaron, otorgándoseles 38 estancias de ganado mayor y 11 de menor (Carrillo, p. 28; Piñón, p. 123). Estas últimas generalmente se asignaban a grupos indígenas o mestizos, marcando el comienzo del arraigo de la crianza y consumo del cerdo en la cotidianidad.

En 1874 se nombra ciudad a La Piedad otorgándole un carácter de reactor sobre el trabajo y consumo de productos del campo (Morin, p. 141). La cercanía de ésta con la Hacienda de Santa Ana Pacueco en Guanajuato (centro mercantil de la región), le permitió acceder a variados recursos que se producían en diferentes regiones por el continuo movimiento de mercancías (García Martínez, 2001, p. 193). A partir de la haciendas se construyó una estabilidad en la subsistencia, desde la cual se establecieron relaciones de trabajo que perdurarían hasta épocas recientes.

A pesar de las múltiples transformaciones que se dieron con la introducción de tecnología hispana, la modernización del campo se dio hasta mediados del siglo XIX, impulsada por la introducción de semillas mejoradas, nuevos sistemas de cultivo (técnicas extensivas), además del uso de algunos fertilizantes químicos (Sánchez, p. 28). También se desarrollaron sistemas de abasto de energía eléctrica para satisfacer las necesidades urbanas, con lo que se promovió la maquinización de las actividades cotidianas, lo que a su vez derivó en la ampliación de

<sup>1</sup> Esta población, durante la época prehispánica, se conoció como Aramutaro o lugar de las cuevas, posteriormente en los primeros años de contacto se le denominó San Sebastian de Aramutarillo (Carillo, p.10).

mercados tanto locales como regionales favorecidos por el surgimiento de múltiples vías de comunicación.

El paisaje y la tradición porcícola de La Piedad se componía de espacios y practicas destinadas a la cría de cerdo en los campos y en los espacios domésticos, en los cuales se separaban a las hembras de los machos; éstas áreas frecuentemente eran construcciones rústicas de materiales económicos y fáciles de conseguir como madera y paja, (Landívar, p. 23). Cuando las hembras estaban preñadas se llevaban a espacios reducidos para evitar el excesivo movimiento y, por lo tanto, la pérdida de las crías; ahí se les distribuía alimento y agua para permitir la producción de leche y el desarrollo de los lechones. El resto de la piara se disponía en campos verdes para que comieran algunos de los retoños frescos de la tierra, siempre después de una ración de cebada o de algún grano molido para abrirles el apetito (p. 24). Una vez que los lechones nacían, se revisaban y se sacrificaban aquellos que estaban débiles o a los que les faltaba algún miembro del cuerpo; a los 20 días, los cerditos salían a pacer en los campos pero volvían al lecho de su madre para buscar calor y comida; dos o tres meses más tarde eran dispuestos con el resto de la piara, de los que se seleccionaban los nuevos sementales que suplirían a los que les dieron vida (p. 24).

Las hembras y machos que sirvieron para poblar los corrales una vez acabada su faena eran castrados (en el caso de las hembras se practicaba la extracción de ovarios), al igual que el resto de la piara que no estaba destinada para la procreación de la nueva generación. Luego de esta intervención, la alimentación cambiaba y los animales eran cebados con habas o garbanzos durante un mes y medio aproximadamente, incluso se evitaba al máximo la actividad física, por lo que ya no pastaban en el campo. Según Landívar (1991, p. 24) un truco empleado para engordar a los animales hasta su máximo fue mezclar el maíz molido con otros granos, por lo que los cerdos gordos morían de hartazgo. En algunos espacios domésticos y rurales se practicaba el sacrificio de los animales dentro de las instalaciones del mismo corral, por lo que éste se considera uno de los procesos de la producción porcina (Aceves, p. 38). La matanza rústica de los cerdos consistía en clavar un aguzado cuchillo en la garganta del animal, la sangre se colocaba en recipientes para su

posterior preparación, luego se purificaba la manteca, principal producto de venta en el mercado durante más de tres siglos (Landívar, p. 25).

Una de las ventajas de la producción tradicional era la simpleza en los cuidados y la alimentación que se les brindaba a los animales, la cual consistía básicamente en desperdicios domésticos y en algunos granos que se conseguían en los mercados locales a bajos precios (Conejo y Ortega, p. 200). Las instalaciones no requerían de complejos diseños, bastaba un lugar donde el animal pudiera refrescarse, descansar y alimentarse, esta área frecuentemente se ubicaba en los traspacios de las grandes casas del centro de la ciudad, lo que dejaba que los olores se dispersaran y no se concentraran en el hogar. Desafortunadamente, a pesar de significar una fuente de ingresos extra para la población, la crianza traspacio no contaba con lineamientos de salubridad que pudieran validar la calidad de la carne, razón por la cual se restringió en ciertos sectores, lo que causó su abandono en las áreas urbanas centrales (La Piedad, Santa Ana y Degollado), aunque aún se práctica en algunas rancherías de la periferia, donde se contemplan los aspectos sanitarios relacionados a la producción.

Algunos animales se engordaban en las rancherías cercanas a La Piedad desde las que se movilizaban grandes piaras a pie, este paso era conocido como *trashumancia* o *arriería* (Conejo y Ortega, p. 205); antes del uso del ferrocarril, dicha travesía podía durar horas e incluso días (Serrera, p. 98; Von Webeser, p. 12). Un buen pastor de cerdos debía conocer el óptimo manejo del ganado, pues en el camino debía evitar que los cerdos perdieran peso o enfermaran.

Durante años la comunicación con La Piedad estuvo restringida a las rutas que comunicaban con El Camino Real y al cruce del río Lerma (por vía pedestre), si éste estaba crecido el enlace se hacía por medio de barcas usadas también para transporte de mercancías y medio de control, de esta manera se restringía el acceso y se evitaba el robo de animales (Aceves, pp. 31, 33), dicho viaje podía durar hasta un día.

Se puede decir que la porcicultura se considera una actividad tradicional, porque se realizan procesos aprendidos y perfeccionados mediante la práctica constante que puede verse como una cadena de producción porcícola (figura 2) y que se reproduce en tres niveles, uno



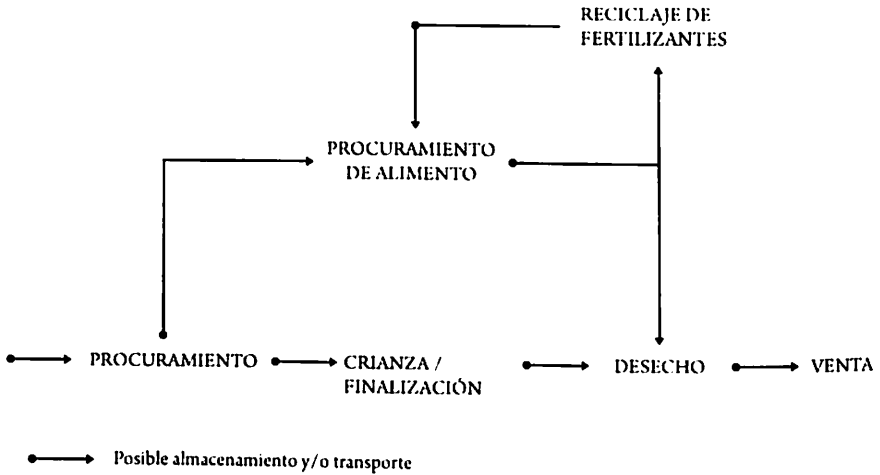


Figura 2: Cadena de producción porcícola

micro (traspatio), mediano (zahúrdas o engordas) y macro (granjas de reproducción y perfeccionamiento genético).

Con el tiempo, la actividad porcícola se modificó ampliamente durante los sexenios de López Portillo y Echeverría, puesto que gracias a grandes inversiones se logró pasar de crianza traspatio de bajo rendimiento a producción en granjas con un alto nivel de alcance en el mercado nacional (Conejo y Ortega, p. 204). El espacio rural se transformó y comenzó la urbanización de las entidades concentradoras de la actividad: Santa Ana, Degollado y La Piedad. Las actividades de estos centros consistieron básicamente en la engorda de cerdos para posteriormente venderlos en las localidades cercanas, como las ciudades de México y Guadalajara, provenían de las rancherías periféricas, éstos se obtenían por medio de los pepenadores que recolectaban animales de casa en casa para distribuirlos en las medianas y grandes granjas; este modo de trabajo implicó graves consecuencias sanitarias (Figura 3).

La región porcícola de La Piedad destacaba por ser una gran productora de cerdos a nivel internacional y nacional, el éxito recayó en que la población que no era criadora o engordadora, trabajaba en actividades relacionadas con la cadena operativa para lograr altos niveles de producción (Figura 4).

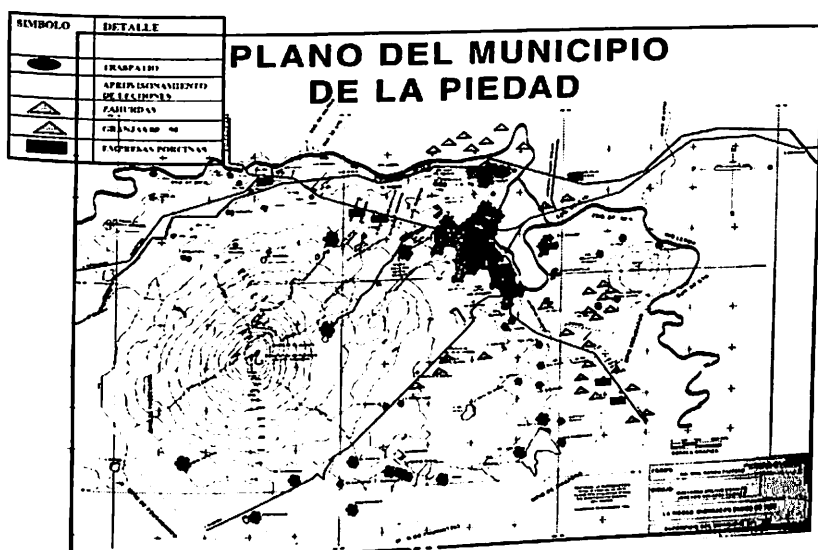


Figura 3: Sistema de abasto en torno a la porcicultura

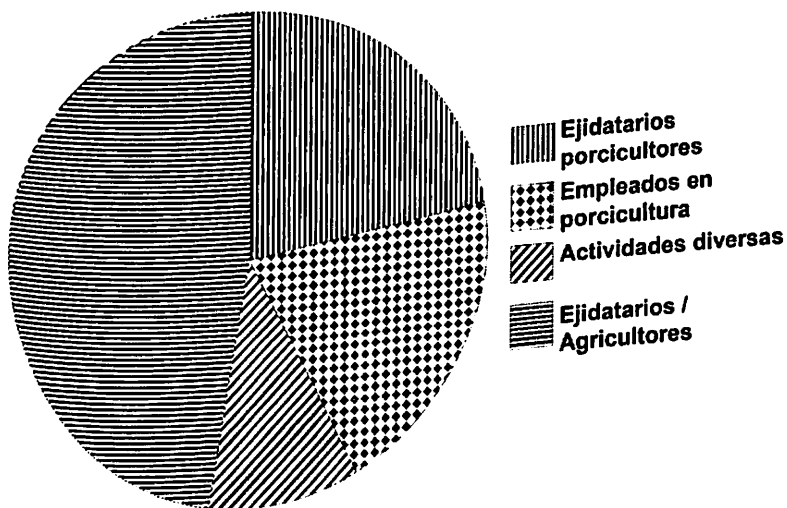


Figura 4: Rubros ocupacionales de la población en La Piedad, Michoacán

*La porcicultura se moderniza*

La modernización de la porcicultura se relaciona con la fase de industrialización en México, permitiendo que todos los miembros de la sociedad se involucraron en los diferentes procesos de producción, por lo que se enfatizó la división del trabajo y la especialización en los diferentes sectores, que a la larga afectarían a las relaciones sociales de producción y de convivencia (Kellenbenz, p. 41). Las primeras intervenciones industriales en México a finales del siglo XVIII y a principios del XIX impulsaron la producción de recursos básicos, entre ellos los agrícolas y los ganaderos, además se generó una política proteccionista promoviendo la importación de maquinaria, animales y cultivos, así como auxiliares para la capacitación (Niccolai y Morales, 2003b, p. 198). La introducción de maquinaria elevó la producción y el trabajo se volvió intensivo

La primera fase en la tecnificación la encabezó el vapor, que impulsaron la demanda de algunos derivados del cerdo pues se enfocaron en la producción de cuero, zapatos, jabón y velas de cebo (Elizondo y Delgado, 1995, p. 83). Pero sin duda, el realce productivo y económico agropecuario, económico en general, se debió a la introducción del ferrocarril, modificando la visión cultural y espacial de México. La electricidad también aportó grandes beneficios, pues significó reducciones en tiempos y costos de producción, además que contribuyó enormemente en la distribución espacial del sector industrial en México (Garza, p. 117).

Una vez instaladas las vías del ferrocarril (finales del siglo XIX), el trabajo de los vendedores de cerdos de las rancherías y de La Piedad para los mercados locales y nacionales en el centro y norte de México se facilitó ampliamente, pues en los vagones de carga se disponían pjaras de cerdos cuidados por algún encargado (para evitar la merma por robo, muerte o cambio de animales); sin embargo, en el trayecto carecían de alimento suficiente e incluso desfallecían por sed (Martínez y Téllez, p. 63; Sagarpa *et al.*, 1960, p. 11), sin dejar de mencionar el estrés al que debieron estar sujetos lo que afectaba el rendimiento productivo.

Regionalmente, a mediados del siglo xx se buscó satisfacer necesidades económicas específicas que el sistema hacendario ya no podía cubrir y se impulsó a nivel nacional el reparto agrario. Dentro del territorio que pertenecía a la Hacienda de Santa Ana se formaron ejidos, algunos de ellos especializados en cultivos, otros en la crianza, todo este territorio se valió del conocimiento del entorno y de las particularidades de los ganados y cultivos, permitiendo con ello que se fomentara el desarrollo de la agroindustria.

Desde el reparto de tierras se generó una desestabilización en el sistema económico debido a que no se contaba con los medios de producción necesarios para el trabajo de la tierra, ya que tradicionalmente se practicaban cultivos de temporal, razón por la cual la migración y la crianza de ganado se volvieron alternativas recurrentes para la subsistencia (Cordero, p. 6; Leyva, p. 69; Torres y Gasca, p. 39).

El proceso de industrialización en La Piedad está fuertemente relacionado con el impulso económico que se otorgó al sector primario, cuando se apoyaron tanto las manufacturas como la producción de alimentos (entre ellos la carne de cerdo), además del sector servicios. Específicamente lo que respecta a la industrialización o modernización de la porcicultura, estuvo relacionada con su capitalización, cuyo fin fue reducir tiempos de producción por medio de la racionalización en el uso de maquinaria, la fuerza de trabajo y las materias primas, lo que permitió alcanzar altos niveles de eficiencia productiva (Kato, 1995, p. 30). Las primeras fases de la industrialización de la porcicultura se caracterizaron por la presencia de unidades producción de índole doméstico o de traspatio (Ashton, 1950, p. 113).

La actividad porcícola en la región de La Piedad tiene sus bases en la tradición de subsistencia, ya que proviene de un entorno doméstico y familiar, en lo que se conoce comúnmente como *crianza traspatio*. Este modo de producción puede considerarse la primera etapa dentro del desarrollo de la porcicultura, donde la mayoría de las veces representa una forma de ahorro o de ingreso adicional para los criadores, pues no requiere de gran inversión de tiempo y ni de capital (Conejo y Ortega, p. 202; Suárez, p. 173).

## Consideraciones finales

La porcicultura en La Piedad puede considerarse una tradición, la base de un patrimonio cultural que distingue y particulariza a un grupo social, mediante la repetición de prácticas y dinámicas de convivencia que dan sentido a la cotidianidad comunitaria.

De tal manera que, considerando la historia social de La Piedad, se puede destacar que debido a que la población contaba con una larga tradición en la crianza del cerdo que le permitió enfrentar los diversos desafíos sociales y económicos que se relacionaron con la producción.

Un factor determinante en la pervivencia de la práctica porcícola fue su origen y sustento, la organización familiar, ya que la crianza inició y se consolidó en los hogares, permitió la especialización, la división de actividades y roles, así como la consolidación de alianzas con otras familias permitiendo crear grupos, asociaciones, y poblaciones enteras relacionadas, de alguna manera, con esta actividad.

El entorno social, ambiental y cultural permitió que la porcicultura se consolidara como una práctica relevante para La Piedad y sus alrededores. La modernización que se dio en la producción derivada de la intervención de capitales tanto locales como privados significó mejores oportunidades para algunos cuantos, lo que se reflejó en la innovación en las técnicas de trabajo relacionadas con la solvencia económica, y con las exigencias y lineamientos de calidad generados por los grupos productores dominantes. Esto se materializó en el crecimiento y cambio de una economía familiar a una empresarial.

La tradición porcícola se sustenta en el arraigo y pervivencia de la porcicultura, pues pese a que se han modificado algunos elementos relacionados, generalmente tienen que ver más con los medios y herramientas de producción que con las actividades y dinámicas de interacción social en torno a ésta.

A manera de resumen final, para revalorar el papel histórico y por ende cultural que tiene la porcicultura en la consolidación social e identitaria de La Piedad:

a) Origen: inicia con la llegada de los hispanos a territorio mesoamericano en el siglo XVI;

b) Adaptación / conocimiento: va desde el siglo XVI hasta el inicio del XVIII;

c) Desarrollo: comienza desde el siglo XVIII con el establecimiento de la Hacienda de Santa Ana hasta mediados del siglo XX;

d) Crisis: ubicada a mediados de siglo XX, por la epidemia de fiebre aftosa entre (1940-1950); 87

e) Auge: desde los años sesenta hasta entrados los ochenta, con la implantación de mejoras genéticas, la tecnificación de la actividad, la especialización y el ajuste de la cadena de producción;

f) Transformación: desde la década de los ochenta hasta mediados de los noventa, donde se resalta el énfasis competitivo provocado por el TLC.

g) Pervivencia: desde la llegada, aprendizaje de la actividad hasta la apropiación y caracterización de la técnica.

Debe tenerse en cuenta que, pese a que La Piedad no ha dejado de ser porcicultora desde que el cerdo apareció en el contexto indígena, hubo transformaciones en el entorno social y ambiental relacionadas con la práctica, los cuales son visibles en aspectos tecnológicos, urbanistas, de organización del trabajo, procesos económicos pero sobre todo de consolidación cultural, que distinguen a La Piedad como una sociedad porcicultora.

El valor patrimonial de la porcicultura recae en las tradiciones que derivan de la producción y consumo del puerco, así como en la diversidad y riqueza de la cultura material relacionada con ésta. Sin duda, su resguardo fortalece la identidad regional pues son testigos silenciosos de los procesos de transformación a los que estuvo sujeta tanto la población como el entorno espacial.

## Bibliografía

ACEVES Torres, Bertha (2002), *Memorias y Relatos. Las actas de cabildo de La Piedad, Michoacán*. México: Instituto de Investigaciones Filo-

- sóficas de la Universidad Nacional Autónoma de México/Instituto Michoacano de Cultura.
- ASHTON, T.S., 1950. *La Revolución Industrial*. México: Brevarios. Fondo de Cultura Económico.
- BARONI BOISSONAS, Ariane (1990), *La formación de la estructura agraria en el Bajío Colonial siglos XVI y XVII*, Cuadernos de la Casa Chata n. 175, Secretaría de Educación Pública. México: Centro de Investigaciones y Estudios sobre Antropología Social.
- BÖKÖNYI, Sandor (1989), "Definitions of Animal Domestication", en Juliet Clutton-Brock (ed.) *The Walking Larder. Patterns of Domestications, Pastoralism and Predation*. One World Archaeology, Academic Division of Unwin Hyman, pp. 22-27.
- CARRILLO CAZARES, Alberto (1991), *La primera historia de La Piedad: El Fénix del Amor*. Zamora. El Colegio de Michoacán/El Foro de Cultura Piedadense.
- CASTILLO PÉREZ, Isidro (1978), *La Piedad. Monografías Municipales*. Morelia: Gobierno de Michoacán.
- CHEVALIER, Françoise (1975), "Preponderancia de la ganadería", en *La formación de los latifundios en México*. México: Fondo de Cultura Económica, pp. 117 - 152.
- CLUTTON-BROCK, Juliet (1989), "Introduction to domestication", en Juliet Clutton-Brock (ed.) *The Walking Larder. Patterns of Domestications, Pastoralism and Predation*. One World Archaeology, Academic Division of Unwin Hyman, pp. 5-9.
- CONEJO NAVA, Jesús y Raúl González Ortega (1995), "Problemas de la porcicultura rural traspatio en los países en desarrollo", en Luis Kato Maldonado (coord.) *La producción porcícola en México. Contribución al desarrollo de una visión integral*. Morelia: Universidad Autónoma Metropolitana/Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- CORDERO, Salvador, (1977) *Concentración Industrial y poder económico en México*. México: Cuadernos del Centro de Estudios Sociológico y El Colegio de México.
- CROSBY, Alfred W. (1991), *El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

- DUSENBERRY, William (1963), *The Mexican Mesta. The Administration of Ranching in Colonial Mexico*. Urbana: University of Illinois Press.
- ELIZONDO, Jorge y Mario Delgado, (1995) "Aspectos de la modernización tecnológica de la industria manufacturera" en Mulás del Pozo, Pablo (coord.) *Aspectos tecnológicos de la modernización industrial de México*. Academia de la Investigación Científica/Academia Nacional de Ingeniería/Fondo de Cultura Económica. Pp. 81-112.
- GARCÍA ACOSTA, Virginia (1994), "Las catástrofes agrícolas y sus efectos en la alimentación. Escasez y carestía de maíz, trigo y carne en el México central a fines de la época colonial", en Shoko Doode y Emma P. Pérez (comp.) *Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria*. Guadalajara. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C./Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, pp. 347 - 362.
- GARCÍA CASTRO, René (2001), "Agricultura y ganadería coloniales en México", en *Gran Historia de México Ilustrada. Agricultura y Ganadería Coloniales en México*. México: Editorial Planeta De Agostini, Instituto Nacional de Antropología e Historia/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- GARCÍA MARTÍNEZ, Bernardo (2001), "Estancias, haciendas y Ranchos 1540-1750", en *Gran Historia de México Ilustrada. Agricultura y Ganadería Coloniales en México*. México: Ed. Planeta De Agostini/Instituto Nacional de Antropología e Historia/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- GARZA, Gustavo (1985), *El proceso de industrialización en la ciudad de México 1821 - 1970*. México: El Colegio de México.
- HARRIS, Marvin (1991), "El cerdo abominable", en Marvin Harris (1991), *Bueno para comer*. Madrid: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Alianza editorial, pp. 82-110.
- HODDER, Ian y Michael Shanks (1995), "Processual, Post Processual and Interpretive Archaeologies", en *Interpreting Archaeology*, pp. 3-29.
- HUMBOLDT, Alexander Von (2003). *Atlas geográfico y físico del reino de la Nueva España*, México: Editorial Siglo XXI, Instituto de Investigaciones Bibliográficas-Universidad Nacional Autónoma de México.



- ICAZBALCETA GARCÍA, Joaquín (1866), *Primera y segunda relaciones anónimas de la jornada que hizo Nuño de Guzmán a la Nueva Galicia. Chimalistac, México*, México: documentos para servir a la historia de México. Primera serie de Soldados Cronistas.
- KATO MALDONADO, Luis, 1995 "Introducción", en Kato Maldonado, Luis (coord.) *La Producción porcícola en México. Contribución al desarrollo de una visión integral*. Universidad Autónoma Metropolitana/Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- KELLENBENZ, Hermann, (1972), "La Industria en la Europa moderna (1500-1750)", en Pierre Vilar, Jordi Nadal, Rondo Cameron, Meter Mathias y Hermann Kellenbenz, *La industrialización Europea. Estudios y tipos*, Madrid: Editorial Crítica, pp. 11 - 82.
- LANDÍVAR, Rafael (1991), *Rústica mexicana*, México: Editorial Patria.
- LEÓN Y GAMA, Antonio De (1957), *Descripción del Obispado de Michoacán*, Distrito Federal. Editado por Vargas Rea. Biblioteca Aportación Histórica.
- LEYVA, Xochitl (1993), "Dinámica Agropecuaria y agroindustrial", en *Poder y desarrollo Regional. Puruándiro en el contexto norte de Michoacán*, Morelia. El Colegio de Michoacán/Centro de Investigaciones y Estudios sobre Antropología Social.
- LEÓN GARCÍA, María del Carmen (2002a), *La distinción alimentaria de Toluca: el delicioso valle y los tiempos de escasez 1750 - 1800*. México: Centro de Investigaciones y Estudios sobre Antropología Social.
- \_\_\_\_\_ (2002b), "Espacio, olor y salubridad en Toluca al final del siglo XVIII", en *Historia Mexicana*, Vol. LII, n. 205, México: El Colegio de México.
- LÓPEZ ROSADO, Diego (1977), *Historia de la agricultura y la ganadería*, México: Editorial Herrero.
- MACHADO, Manuel Jr. (1981), *The North Mexican Cattle Industry, 1910 - 1975. Ideology, conflict and change*. Texas: Texas A & M University press, College station.
- MARTÍNEZ ÁLVAREZ, José A. y Carlos Téllez Valencia (2003), *Monografía de La Piedad, Michoacán. La ventana de nuestros días, la herencia para el nuevo siglo*, Zamora: Ayuntamiento Constitucional de La Piedad.

- MEDINA MUÑOZ, Guillermo (1959), *Incrementación del ganado porcino de la República Mexicana*, México: SAGARPA.
- MELVILLE, Elionor G.K. (1994), *Plaga de ovejas. Consecuencias ambientales de la conquista de México*, El Fondo de Cultura Económica.
- MORIN, Claude (1979), *Michoacán en la Nueva España de siglo XVIII. Crecimiento colonial y desigualdad en una economía colonial*. México: Fondo de Cultura Económica.
- NAVARRETE PELLICER, Sergio (1997), "La población tarasca en el siglo XVI", en Carlos Paredes Martínez (coord.) *Historia y Sociedad. Ensayos del Seminario de Historia Colonial de Michoacán*. Morelia: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo-Instituto de Investigaciones Históricas, pp. 19 - 73.
- NAVARRETE PELLICER, Sergio (1997), "La tecnología agrícola tarasca del siglo XVI", en Carlos Paredes Martínez (coord.) *Historia y Sociedad. Ensayos del Seminario de Historia Colonial de Michoacán*. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo/Instituto de Investigaciones Históricas, pp. 74 - 142.
- NICCOLAI, Sergio y Humberto Morales Moreno (2003a), "Introducción", en Sergio Niccolai y Humberto Morales Moreno (coord.) *La Cultura industrial mexicana. Primer Encuentro Nacional de Arqueología Industrial, Memoria*. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, pp. 5 - 34.
- \_\_\_\_ (2003b), "Algunas reflexiones sobre los orígenes de la mecanización industrial en México (1780 - 1850)", en Niccolai, Sergio y Humberto Morales Moreno (coord.) (2003), *La Cultura industrial mexicana. Primer Encuentro Nacional de Arqueología Industrial, Memoria*. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, pp. 191 - 216.
- PINÓN FLORES, Irais (1984), "La tenencia de la tierra en la región de Tlazazalca - Zacapu - Huaniqueo", en *Michoacán en el siglo XVI*. Morelia: Fimax publicistas, pp. 105 - 190.
- SAGARPA y Dirección General de Supervisión de los Servicios Zootécnicos, (1960) *Estudio preliminar económico zootécnico de la cuenca del Bajío*.
- SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, Martín (2005), "El mejor de los títulos", en *Riego, organización social y administración de recursos hidráulicos en*

- el Bajío mexicano*, Morelia: El Colegio de Michoacán/Gobierno del Estado de Guanajuato/Comisión Estatal del Agua.
- SERRERA, Ramón Ma. (1977), *Guadalajara ganadera. Estudio Regional Novohispano 1760 – 1805*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos/Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- SUÁREZ, Blanca (1995), “La porcicultura de traspatio su potencialidad”, en Kato Maldonado, Luis (coord.) *La producción porcícola en México. Contribución al desarrollo de una visión integral*, México: Universidad Autónoma Metropolitana - Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- RUTSCH, Mechthild, (1984), *La ganadería capitalista en México*. Mendoza: Editorial Línea.
- THEVENIN, René (1961), *El origen de los animales domésticos*. Buenos Aires: Editorial Universitaria de Buenos Aires.
- TORRES TORRES, Felipe y José Gasca Zamora (2001), *Ingreso y alimentación de la población en el México del siglo xx*. México: Instituto de Investigaciones Económicas de la Universidad Nacional Autónoma de México.
- WEBESER, Gisela Von (1983), *La formación de la Hacienda en la época colonial. El uso de la tierra y el agua*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- WEIGAND, Phil C. (2000), “La antigua Ecumene Mesoamericana ¿un ejemplo de sobre especialización?”, *Relaciones. Historia y arqueología. Estudios de Historia y Sociedad* 82, vol. XX, pp. 39 – 58.
- WING, Elizabeth “Evidences for the Impact of Traditional Spanish Animal Uses in Parts of the New World”, en Juliet Clutton-Brock, (ed.) (1989), *The Walking Larder. Patterns of Domesticatios, Pastoralism and Predation*. One World Archaeology, Academic Division of Unwin Hyman, pp. 72 – 79.
- WOLF, Eric (1972), “El Bajío en el siglo XVIII (un análisis de integración cultural)”, en David Barkin (comp.) *Los Beneficios del desarrollo regional*. México: Secretaría de Educación Pública, pp. 63 – 95.

Este es un libro en el que confluyen múltiples miradas, voces y plumas para abordar un tema en común: el patrimonio cultural inmaterial y su salvaguardia. En 2013 se llevó a cabo el II Congreso Internacional sobre Experiencias en la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en la ciudad de Zacatecas. Algunas de las 134 ponencias allí presentadas dieron origen a los capítulos de este libro. De esta manera, se consolida la práctica de coordinar esfuerzos para la difusión de algunas de las múltiples experiencias que se realizan tanto desde el ámbito académico como desde diversas instituciones públicas, en materia de salvaguardia del PCI. Una de las características principales de esta publicación es su diversidad: por un lado, aborda temas muy variados, algunos de los cuales son polémicos y controversiales, lo cual constituyó una de las principales razones para incluirlos, puesto que la apuesta es fomentar un diálogo con profundidad reflexiva a capacidad crítica; pero además, los trabajos de investigadores y académicos con una amplia trayectoria conviven con los textos de jóvenes estudiantes que por medio de sus investigaciones abordan el tema desde perspectivas innovadoras. El libro se organiza en torno a dos amplias temáticas: el primer apartado concentra las propuestas, estrategias y experiencias de salvaguardia, mientras que en el segundo se encuentran reflexiones e investigaciones sobre el PCI.

Este libro incluye textos de los siguientes autores:

Cristina Amescua Chávez, Carolina Buenrostro Pérez, María Magdalena Calcanaz Gutiérrez, Valentina Cantón Arjona, Anaid Yolatl Chávez Trujillo, Guillermo Cortés Rojas, Gabriel Francia García, Silvia Guillermina García Santiago, Luz Elena Gómez Cervantes, Norma Janeth Hernández Serrano, Jorge Manuel Herrera Tovar, Carlos Antonio Lara Martínez, Armando Josué López Benítez, Adriana Macías Madero, Armando Méndez Zárate, Jesús Mendoza Mejía, Fátima Betsabé Mendoza Ramos, Juan Carlos Montes Rodríguez, Evelyn de Jesús Olmedo Contador, Diego Prieto Hernández, Eduardo Ramírez López, Montserrat Patricia Rebollo Cruz, Luisa Fernanda Francisca Rico Mansard, Luis Francisco Rivero Zambrano, Iskra Alejandra Rojo Negrete, María Amparo Xóchitl Sevilla Villalobos, Hilario Topete Lara, Luis Torres Díaz, Felicita Estela Vega Deloya, Alejandro Vázquez Estrada, Rodrigo Vega Sánchez.

