



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.  
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), mayo-junio 2025,  
Volumen 9, Número 3.

[https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v9i1](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i1)

**SEGURIDAD ALIMENTARIA EN QUINTANA ROO:  
ANÁLISIS DOCUMENTAL DE INICIATIVAS  
LOCALES FRENTE A LA DEPENDENCIA DE  
ALIMENTOS IMPORTADOS**

**FOOD SECURITY IN QUINTANA ROO:  
A DOCUMENTARY ANALYSIS OF LOCAL INITIATIVES  
TO REDUCE IMPORTED FOOD DEPENDENCY**

**Ximena Guadalupe Culebro Cervera**  
Universidad Vizcaya de las Américas, México

DOI: [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v9i3.18198](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i3.18198)

## Seguridad Alimentaria en Quintana Roo: Análisis Documental de Iniciativas Locales Frente a la Dependencia de Alimentos Importados

**Ximena Guadalupe Culebro Cervera<sup>1</sup>**[ximenaculebro4@gmail.com](mailto:ximenaculebro4@gmail.com)<https://orcid.org/0009-0006-6472-1474>

Universidad Vizcaya de las Américas, campus Chetumal

Chetumal, Quintana Roo

México

### RESUMEN

La seguridad alimentaria en Quintana Roo enfrenta una vulnerabilidad estructural derivada de su alta dependencia de alimentos importados, que supera el 60% del consumo estatal. Esta situación afecta no solo la economía local y la frescura de los ingredientes, sino también la autonomía alimentaria y la sostenibilidad gastronómica de la región. Esta investigación documental, con enfoque cualitativo e interpretativo-crítico, analiza la contribución de iniciativas locales —huertos urbanos, agricultura maya resiliente y cooperativas alimentarias— en la construcción de sistemas alimentarios sostenibles y culturalmente pertinentes. A partir de la revisión de 27 fuentes académicas, institucionales y comunitarias, se identifican experiencias concretas que fortalecen el autoconsumo, recuperan saberes tradicionales, favorecen el comercio justo y mejoran el acceso a ingredientes frescos. Estas prácticas permiten preservar especies endémicas como el maíz criollo, la chaya y el axiote, esenciales en la cocina tradicional del estado, a la vez que reducen la vulnerabilidad ante crisis externas. Los hallazgos destacan la necesidad de integrar estas estrategias en políticas públicas territoriales, articuladas con los principios de la soberanía alimentaria. Desde una perspectiva gastronómica, se confirma que la producción local no solo es viable, sino fundamental para revitalizar la identidad culinaria regional. Se concluye que avanzar hacia la autosuficiencia alimentaria implica fortalecer redes comunitarias, fomentar circuitos cortos de distribución y resignificar la alimentación como práctica cultural, ecológica y económica. Esta transformación representa una vía estratégica para enfrentar los retos alimentarios del estado y garantizar un futuro gastronómico sostenible.

**Palabras clave:** seguridad alimentaria, producción local, gastronomía sustentable, agricultura maya, huertos urbanos

---

<sup>1</sup> Autor principal

Correspondencia: [ximenaculebro4@gmail.com](mailto:ximenaculebro4@gmail.com)

# Food Security in Quintana Roo: A Documentary Analysis of Local Initiatives to Reduce Imported Food Dependency

## ABSTRACT

Food security in Quintana Roo faces a structural vulnerability due to its heavy reliance on imported food, which accounts for over 60% of the state's consumption. This dependency compromises local economic stability, the freshness of ingredients, and the region's food sovereignty and gastronomic sustainability. This documentary research, conducted through a qualitative and interpretive-critical approach, examines the role of local initiatives—urban gardens, resilient Mayan agriculture, and food cooperatives—in building sustainable, culturally grounded food systems. Based on the review of 15 academic, institutional, and community sources, the study identifies concrete practices that promote self-consumption, recover ancestral knowledge, support fair trade, and improve access to fresh, nutritious, and traditional ingredients. These practices contribute to the preservation of endemic species such as native corn, chaya, and achiote, which are central to Quintana Roo's culinary heritage, while simultaneously reducing exposure to external food system disruptions. Findings emphasize the urgent need to incorporate these initiatives into localized public food policies aligned with the principles of food sovereignty. From a gastronomic perspective, the study confirms that local food production is not only feasible but essential for revitalizing regional culinary identity. Advancing toward food self-sufficiency requires strengthening community networks, promoting short food supply chains, and revaluing food as a cultural, ecological, and economic practice. Such a transformation offers a strategic pathway to address food security challenges and to ensure a sustainable gastronomic future for the region.

**Keywords:** food security, local production, sustainable gastronomy, mayan agricultura, urban gardens

*Artículo recibido 12 abril 2025*

*Aceptado para publicación: 17 mayo 2025*



## INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria, según la FAO, se refiere al acceso físico y económico a alimentos suficientes, seguros y nutritivos. Sin embargo, este enfoque puede no cuestionar las políticas neoliberales que favorecen las importaciones masivas, debilitando la producción local. En contraste, la soberanía alimentaria enfatiza el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas agrícolas y alimentarias, priorizando la producción local y sostenible. (Chablé, F. 2022).

El gobierno municipal de Playa del Carmen ha impulsado proyectos de huertos orgánicos urbanos, capacitando a funcionarios y ciudadanos en técnicas de cultivo sostenible en espacios reducidos. Esta iniciativa busca fomentar el autoconsumo, mejorar la alimentación y reducir residuos. En la región maya de Quintana Roo, la agricultura tradicional basada en la milpa y huertos familiares ha demostrado ser resiliente frente a desafíos económicos y climáticos. Estas prácticas agroecológicas, transmitidas generacionalmente, proporcionan una dieta balanceada y contribuyen a la seguridad alimentaria local. Las cooperativas agrícolas permiten a los productores compartir recursos y riesgos, fortaleciendo la producción local y reduciendo la dependencia de intermediarios. Estas organizaciones promueven la autogestión y el comercio justo, beneficiando tanto a productores como a consumidores. La creación de la Agencia de Seguridad Alimentaria del Estado de Quintana Roo busca fortalecer las actividades productivas locales y garantizar el acceso a una alimentación adecuada, especialmente en zonas vulnerables. Esta agencia operará mediante el impulso a pequeños productores y la mejora de la distribución de alimentos.

Reducir la dependencia de alimentos importados en Quintana Roo requiere una combinación de políticas públicas, fortalecimiento de la producción local y promoción de prácticas agroecológicas. Iniciativas como los huertos urbanos, la agricultura maya resiliente y las cooperativas son pasos fundamentales hacia una mayor soberanía alimentaria y sostenibilidad en la región.

La relación entre la seguridad alimentaria en Quintana Roo —especialmente en el contexto de la dependencia de alimentos importados vs. producción local— y la gastronomía es directa, profunda y multifactorial. La gastronomía es mucho más que el arte de preparar alimentos: es una manifestación cultural que refleja la identidad, el entorno y los recursos de una región (Contreras, 2010).



En el caso de Quintana Roo, la riqueza gastronómica tradicional —como el tikinxic, los panuchos, la cochinita pibil o los tamales de chaya— depende en gran medida de ingredientes locales frescos: maíz, achiote, chile habanero, hojas de plátano, pescados del Caribe, entre otros.

Cuando se importa más del 60% de los alimentos, se dificulta la disponibilidad de productos frescos y autóctonos, lo que altera los sabores, técnicas y saberes tradicionales de la cocina regional. La gastronomía, especialmente la de alto nivel o la que se ofrece al turismo internacional (como sucede en destinos como Cancún, Playa del Carmen o Tulum), requiere ingredientes de alta calidad y fresca, lo cual se ve comprometido por la importación masiva. Los alimentos importados recorren largas distancias, lo que afecta sus propiedades organolépticas (sabor, textura, aroma). La pérdida de fresca limita la creatividad gastronómica y eleva los costos, ya que se necesita conservar o procesar más intensamente los productos.

La dependencia de alimentos importados vuelve vulnerable a la oferta gastronómica ante; crisis logísticas (como las provocadas por huracanes, pandemias o aumentos en combustibles), aumento de precios en mercados globales y falta de abastecimiento de ingredientes esenciales. Esto puede forzar a restaurantes y cocineros locales a modificar sus menús, alterar recetas tradicionales o incluso cerrar por falta de insumos, debilitando así la gastronomía local.

El fomento de huertos urbanos, cooperativas y agricultura maya resiliente no solo combate la inseguridad alimentaria, sino que enriquece la gastronomía, recupera especies endémicas (como el maíz criollo, el chile mashito o la chaya), impulsa el uso de ingredientes frescos y de temporada y estimula el diseño de menús con identidad local, favoreciendo el turismo gastronómico sustentable. (Ávila y García, 2021).

Desde la formación académica en gastronomía, incluir la perspectiva de soberanía alimentaria permite formar chefs conscientes de la trazabilidad de los productos, el comercio justo con productores locales y el rescate de técnicas ancestrales de conservación, fermentación y cocción. Esto permite que la gastronomía no solo sea arte o servicio, sino también una herramienta de transformación social, económica y ecológica. (Barrionuevo, 2020).

La gastronomía no es ajena a los problemas alimentarios del estado, sino que sufre sus consecuencias (desabasto, aumento de precios, pérdida de identidad).



Puede ser parte de la solución, revalorizando ingredientes locales, fortaleciendo circuitos cortos de producción y formando consumidores y cocineros críticos. Una investigación en esta línea aportaría valor académico, cultural y social, visibilizando la necesidad de políticas alimentarias integradas a las prácticas culinarias del estado.

En el estado de Quintana Roo, la seguridad alimentaria enfrenta una situación crítica derivada de su alta dependencia de alimentos importados, que supera el 60% del consumo estatal (SEDARPE, 2021). Esta condición configura un contexto de vulnerabilidad alimentaria estructural, en el cual la población queda expuesta a fluctuaciones de precios, interrupciones en la cadena de suministro y una pérdida progresiva de autonomía alimentaria. La importación de alimentos no solo afecta la soberanía alimentaria, sino que repercute negativamente en la economía local, inhibe la diversificación productiva y debilita las cadenas cortas de distribución que garantizan frescura, calidad y acceso a productos nutritivos.

Diversos estudios han documentado los efectos adversos de los sistemas alimentarios globalizados sobre los territorios periféricos. Según la FAO (2019), las regiones que dependen en exceso de insumos externos presentan menor resiliencia frente a crisis ambientales, sanitarias o económicas. En el caso de Quintana Roo, la transición de un sistema agrícola tradicional a uno basado en la importación masiva ha reducido la autosuficiencia alimentaria de comunidades rurales e indígenas, particularmente en municipios como Felipe Carrillo Puerto y José María Morelos, donde persisten altos índices de marginación y desnutrición (CONABIO, 2020).

Pese a la existencia de experiencias exitosas de producción local —como huertos urbanos, agricultura tradicional maya o cooperativas agroecológicas—, persiste un vacío en los estudios sistemáticos que analicen de forma integral su contribución a la reducción de la dependencia alimentaria en el estado. Si bien algunas investigaciones han documentado prácticas agroecológicas en comunidades mayas (Leisa, 2021) y proyectos de agricultura urbana en zonas turísticas como Playa del Carmen (Ayuntamiento de Solidaridad, 2023), aún falta evidencia empírica que permita dimensionar su impacto económico, social y gastronómico en el contexto actual de inseguridad alimentaria.

Esta investigación busca analizar, desde un enfoque interdisciplinario, el papel que juegan las iniciativas locales —como huertos urbanos, agricultura maya resiliente y cooperativas alimentarias— en la construcción de un sistema alimentario más autónomo, justo y sostenible en Quintana Roo.



El objetivo es identificar su potencial para reducir la dependencia alimentaria, fortalecer la economía local, preservar la biodiversidad culinaria y garantizar el acceso a alimentos frescos y culturalmente apropiados, especialmente en zonas urbanas y comunidades indígenas.

La magnitud del problema es considerable: una entidad que importa la mayor parte de su dieta básica compromete su estabilidad económica, nutricional y cultural. La trascendencia de este estudio radica en su potencial para generar evidencia que contribuya al diseño de políticas públicas alimentarias con enfoque territorial y de soberanía alimentaria. El impacto esperado de la investigación es doble: por un lado, ofrecer alternativas viables de producción local que puedan ser replicadas o escaladas; y por otro, enriquecer la perspectiva académica sobre la relación entre seguridad alimentaria, sostenibilidad y gastronomía.

La factibilidad del proyecto se sustenta en la existencia de experiencias locales documentadas, el acceso a fuentes primarias y secundarias, así como la viabilidad metodológica de realizar trabajo de campo, revisión documental y entrevistas con actores clave del sistema alimentario en Quintana Roo. La investigación también reconoce su propia vulnerabilidad, derivada de factores como la falta de estadísticas actualizadas, la dispersión de las iniciativas locales y la escasa sistematización de experiencias comunitarias; sin embargo, dichos desafíos refuerzan la necesidad del estudio y su carácter innovador.

En suma, el presente trabajo se justifica por la urgencia de reorientar el modelo alimentario hacia una lógica de proximidad, equidad y sostenibilidad. En un estado como Quintana Roo, donde el crecimiento urbano-turístico convive con altos niveles de pobreza rural, fortalecer la producción alimentaria local no solo es un imperativo económico y ecológico, sino también un acto de justicia social y cultural.

El objetivo general es analizar, desde una perspectiva documental y crítica, la relación entre la seguridad alimentaria en Quintana Roo y la dependencia de alimentos importados, identificando el impacto de iniciativas de producción local —como huertos urbanos, agricultura maya resiliente y cooperativas— en la construcción de sistemas alimentarios sostenibles y culturalmente pertinentes. Los objetivos específicos son; sistematizar el estado actual de la seguridad alimentaria en Quintana Roo a partir de fuentes académicas, estadísticas e institucionales recientes; examinar los efectos de la dependencia de alimentos importados sobre la economía local, la frescura de los ingredientes y la gastronomía regional;



identificar y analizar experiencias documentadas de producción local (huertos urbanos, agricultura maya, cooperativas) en el estado de Quintana Roo; reflexionar sobre los aportes de estas experiencias a la soberanía alimentaria y su potencial para disminuir la vulnerabilidad alimentaria del estado; contribuir al debate académico sobre la sostenibilidad alimentaria desde un enfoque gastronómico, territorial y cultural.

La pregunta de investigación es; ¿Cómo contribuyen las iniciativas de producción local, como huertos urbanos, agricultura maya resiliente y cooperativas, a la reducción de la dependencia alimentaria en Quintana Roo y al fortalecimiento de la seguridad alimentaria y la gastronomía regional?

## **METODOLOGÍA**

Diseño metodológico de la investigación documental

### **Tipo y enfoque de investigación**

- Tipo: Investigación documental cualitativa.
- Enfoque epistemológico: Interpretativo–crítico, desde una perspectiva interdisciplinaria (alimentaria, cultural, económica y gastronómica).
- Método: Revisión y análisis de fuentes secundarias relevantes (académicas, institucionales, técnicas y periodísticas) que permitan una reconstrucción teórica y contextual del fenómeno.

### **Fuentes de información documental**

#### **Fuentes académicas**

- Artículos científicos arbitrados (Scielo, RedALyC, DOAJ, Latindex, ScienceDirect).
- Tesis de posgrado (repositorios como UNAM, UQROO, COLPOS, ECOSUR).
- Libros especializados sobre soberanía alimentaria, gastronomía sustentable y agroecología.

#### **Fuentes institucionales**

- Informes de FAO, CEPAL, UNESCO, INEGI, CONABIO, SEDARPE, SAGARPA.
- Planes y programas estatales de seguridad alimentaria y desarrollo rural.

c. Fuentes hemerográficas y de prensa especializada:

- Reportajes de medios como *La Jornada Maya*, *El Economista*, *El Universal*, que documenten experiencias locales.
- Boletines institucionales y actas de proyectos comunitarios.



### **Criterios de selección de la información**

- Publicaciones con vigencia no mayor a 10 años, preferentemente entre 2015 y 2025.
- Documentos con pertinencia temática, centrados en seguridad alimentaria, producción local, gastronomía regional o agricultura sustentable.
- Fuentes con autoría reconocida (autores académicos, instituciones oficiales, ONGs especializadas).
- Textos con calidad metodológica y argumentativa, preferentemente evaluados por pares.
- Información aplicable a contextos similares al de Quintana Roo (zonas tropicales, destinos turísticos, regiones indígenas).

### **Técnicas de análisis de la información**

- Análisis de contenido temático: Para clasificar la información en categorías emergentes como: “dependencia alimentaria”, “frescura y calidad del producto”, “impacto en la gastronomía”, “prácticas de producción local”, “autonomía alimentaria” y “economía comunitaria”.
- Análisis comparativo: Entre modelos de producción/importación y entre distintas iniciativas locales para observar su grado de efectividad.
- Análisis crítico-discursivo: Para identificar los discursos dominantes en torno a la seguridad alimentaria, la gastronomía y la sostenibilidad.

## **RESULTADOS**

El análisis documental revela que, en Quintana Roo, la alta dependencia de alimentos importados — que supera el 60% del consumo estatal (SEDARPE, 2021)— configura una estructura alimentaria vulnerable y desconectada del entorno territorial. Frente a ello, las iniciativas locales analizadas en la literatura especializada constituyen estrategias emergentes de resiliencia socioalimentaria.

Las experiencias sistematizadas por García-Bustamante y Gracia (2021) evidencian que en municipios como Felipe Carrillo Puerto, José María Morelos, Bacalar y Tulum han proliferado circuitos cortos alimentarios (CCA), entre los que destacan ferias de semillas, huertos comunitarios, redes agroecológicas y mercados alternativos. Estos CCA fortalecen la producción local, minimizan la participación de intermediarios y fomentan el consumo de alimentos frescos y culturalmente pertinentes.



En particular, las ferias de semillas documentadas en el sur de Quintana Roo permiten recuperar variedades criollas adaptadas al clima local, reactivando prácticas de la milpa maya. Estas prácticas no solo representan una estrategia agrícola, sino también un acto cultural y político de defensa del patrimonio biocultural (Acosta et al., 2015). Además, los huertos urbanos impulsados en Playa del Carmen y Cancún —según informes municipales— han mejorado el acceso a hortalizas frescas, promoviendo el autoconsumo y la educación alimentaria.

Si bien estas experiencias son dispersas y no generalizadas, los datos documentales sugieren que poseen un alto potencial de escalabilidad. Su integración en políticas públicas podría contribuir significativamente a disminuir la dependencia alimentaria y fortalecer la gastronomía regional, mediante el uso de ingredientes frescos y locales. Así, la investigación confirma que los CCA no solo son viables, sino también estratégicos para avanzar hacia la soberanía alimentaria en Quintana Roo.

El estudio documental evidencia que, en el municipio de José María Morelos, Quintana Roo, la implementación del Proyecto de Seguridad y Soberanía Alimentaria (PSSA), financiado por la Fundación Kellogg, tuvo impactos diferenciados en dos comunidades mayas: Tabasco y San Juan Oriente. Aunque ambas localidades comparten características de marginación, pobreza y rezago alimentario, el grado de apropiación comunitaria del proyecto varió sustancialmente. En Tabasco, el establecimiento de huertos familiares y colectivos promovió la producción local de hortalizas, mejorando el acceso a alimentos frescos y favoreciendo prácticas de autoconsumo (Chablé Tuz, 2022). En contraste, en San Juan Oriente, la participación fue limitada debido a factores como la desorganización interna, el escaso liderazgo comunitario y una cultura de dependencia hacia programas asistenciales. Esta diferencia sugiere que la eficacia de los proyectos alimentarios no depende únicamente de los recursos técnicos y financieros, sino del capital social, los valores comunitarios y la capacidad de autogestión local.

La evidencia también muestra que, cuando existe compromiso colectivo, las iniciativas alimentarias inciden positivamente en la seguridad alimentaria, reduciendo la dependencia de insumos externos e incorporando alimentos frescos a la dieta diaria. Estas prácticas, en contexto gastronómico, permiten preservar ingredientes autóctonos, como la chaya o el maíz criollo, esenciales para la cocina regional.



Se concluye que los huertos comunitarios, si son asumidos desde una lógica de desarrollo humano y cultural, pueden constituir una vía efectiva hacia la soberanía alimentaria local.

Los hallazgos derivados del análisis documental confirman que los huertos urbanos no sólo cumplen una función productiva, sino que también constituyen construcciones sociales capaces de generar entornos más sustentables y resilientes frente a contextos de inseguridad alimentaria. El estudio de Muñoz Cadena (2021) demuestra que los huertos de agricultura urbana (HAU) en la Ciudad de México, gestionados desde valores ecocéntricos y prácticas colectivas, logran articular dimensiones ambientales, sociales y culturales que son replicables en otros contextos urbanos periféricos, como los de Quintana Roo.

La investigación destaca que la sustentabilidad de estos huertos está directamente asociada con la participación comunitaria, el fortalecimiento de creencias ecológicas compartidas y el desarrollo de comportamientos sustentables —como la producción orgánica, el uso eficiente de recursos y la gestión colectiva—, todo lo cual incide en la reducción de la dependencia alimentaria (Muñoz Cadena, 2021). Estos elementos son particularmente relevantes para municipios como Solidaridad o Benito Juárez, donde ya se han impulsado iniciativas similares.

Desde el punto de vista gastronómico, los huertos urbanos permiten el acceso constante a productos frescos, orgánicos y de temporada, lo que mejora la calidad de los insumos empleados en cocinas locales y fortalece la identidad culinaria de la región. El análisis confirma que estos espacios no solo contribuyen a la soberanía alimentaria, sino que son estratégicos para revitalizar la gastronomía regional desde una perspectiva sustentable, solidaria y culturalmente enraizada.

El análisis documental revela que el modelo de desarrollo económico adoptado en México desde la apertura comercial ha generado profundas desigualdades regionales que afectan directamente la seguridad alimentaria. En el caso de Quintana Roo, ubicado entre las entidades clasificadas como “rezagadas” —con alto PIB per cápita pero bajo crecimiento—, se evidencia una paradoja: aunque el estado es destino turístico global, mantiene una alta dependencia de alimentos importados, lo cual repercute en la vulnerabilidad alimentaria local (Torres & Rojas, 2022).

La investigación identificó que el 45% de los alimentos consumidos en el país proviene del exterior, y los granos básicos representan el 31% del total importado.



Este patrón, replicado en entidades como Quintana Roo, incide negativamente en la frescura de los insumos y debilita los sistemas de producción locales. La pérdida de la autosuficiencia alimentaria — acentuada por la precarización salarial, el bajo poder adquisitivo y el deterioro de la infraestructura rural— ha limitado las capacidades de respuesta comunitaria frente a la inseguridad alimentaria estructural.

En este escenario, iniciativas como huertos urbanos, agricultura maya tradicional y cooperativas agroecológicas emergen como mecanismos alternativos que podrían contrarrestar los efectos de la dependencia externa, siempre que se acompañen de políticas públicas territoriales. Se concluye que avanzar hacia una soberanía alimentaria regional exige abordar las desigualdades estructurales que subyacen al actual modelo económico y revalorizar las prácticas alimentarias sostenibles y culturalmente arraigadas.

Los hallazgos documentales indican que, en el municipio de Felipe Carrillo Puerto, los Grupos de Trabajo Asociativo (GTA), integrados por mujeres, campesinos, familias productoras y organizaciones como U'yool Ché A.C., constituyen una forma activa de resistencia ante la exclusión alimentaria estructural y los efectos del modelo agroextractivista. A través de prácticas agroecológicas en huertos, milpas y parcelas, estos grupos revalorizan el conocimiento ancestral maya y generan circuitos alimentarios alternativos que fortalecen la soberanía alimentaria local (Román Suárez, 2020).

Las experiencias analizadas muestran que los GTA han impulsado la recuperación de semillas nativas, la organización de ferias comunitarias y la capacitación de promotoras locales, facilitando el acceso a alimentos frescos y culturalmente apropiados. Esta reconfiguración del sistema alimentario se opone al consumo masivo de productos procesados e importados, que ha sido promovido históricamente por programas asistenciales y políticas neoliberales. Así, se construyen alternativas sustentables con base en el diálogo de saberes, la acción colectiva y el vínculo identitario con el territorio.

Desde la perspectiva gastronómica, estas prácticas permiten preservar ingredientes autóctonos como el maíz criollo, la chaya y el axiote, esenciales para la cocina tradicional de Quintana Roo. Se concluye que el fortalecimiento de los GTA representa no sólo una estrategia viable para reducir la dependencia alimentaria, sino también una vía para revitalizar la cultura alimentaria regional desde una lógica de resistencia y autosuficiencia.



El diagnóstico estratégico del estado de Quintana Roo confirma la alta vulnerabilidad estructural de su sistema alimentario, sustentada en una dependencia significativa de las importaciones para cubrir la demanda interna de alimentos. Aunque la entidad ha registrado un incremento del 98.3% en sus exportaciones durante 2024, esta tendencia no se refleja en una autosuficiencia alimentaria sostenible (INEGI, 2024). La escasa capacidad de producción local, particularmente en regiones rurales como José María Morelos y Felipe Carrillo Puerto, limita la disponibilidad de productos frescos y nutritivos, afectando tanto la economía comunitaria como la oferta gastronómica regional.

En este contexto, el informe señala que iniciativas como huertos familiares, cooperativas comunitarias y prácticas agroecológicas de origen maya tienen un papel estratégico en la reconfiguración del sistema alimentario estatal. Estas prácticas, aún dispersas, permiten recuperar variedades autóctonas, fortalecer la economía de subsistencia y garantizar el acceso a ingredientes frescos esenciales para la cocina tradicional. Además, la creación de la Agencia de Seguridad Alimentaria del Estado en 2023 representa un avance institucional relevante, al buscar articular la producción local con esquemas de distribución más eficientes y equitativos (Gobierno de Quintana Roo, 2023).

Se concluye que el desarrollo de políticas públicas orientadas a la soberanía alimentaria —basadas en la diversificación productiva, la equidad territorial y la valorización del patrimonio agroalimentario— es fundamental para reducir la dependencia alimentaria. La evidencia documental sugiere que tales acciones son no solo viables, sino necesarias para garantizar la seguridad alimentaria y fortalecer la identidad gastronómica del estado.

El análisis de la evidencia documental muestra que las estrategias agrícolas campesinas en comunidades mayas del norte de Campeche, como Hecelchakán y Chuncanán, ofrecen importantes lecciones replicables en el contexto de Quintana Roo. En estas localidades, la combinación de milpa, huerto familiar y agricultura mecanizada conforma una estrategia diversificada de subsistencia alimentaria. Si bien dichas prácticas no garantizan completamente la suficiencia alimentaria, permiten el acceso continuo a productos frescos y culturalmente relevantes, lo que fortalece la seguridad alimentaria desde una dimensión local y sostenible (Quintana Loeza, 2020).

Se observó que la milpa, al ser un agroecosistema tradicional, preserva especies endémicas como el maíz criollo, frijol, calabaza, chile y camote, insumos esenciales para la dieta tradicional de la región.



En tanto, el huerto familiar funge como reservorio de biodiversidad alimentaria, además de representar un espacio de transmisión intergeneracional de saberes. Estas prácticas se complementan con ingresos obtenidos mediante actividades no agrícolas, lo cual permite acceder a productos que no se producen localmente, integrando una estrategia mixta de vida campesina.

La aplicación del enfoque de Modos de Vida Sustentable reveló que el capital natural, humano y social son fundamentales para sostener las actividades productivas. Desde la perspectiva gastronómica, estas prácticas posibilitan el uso de ingredientes autóctonos en la cocina local, revitalizando preparaciones tradicionales y fortaleciendo la identidad culinaria. Se concluye que, en contextos como Quintana Roo, estas estrategias pueden ser adaptadas para reducir la dependencia alimentaria y promover una gastronomía sostenible y culturalmente enraizada.

El análisis documental pone de manifiesto la profunda conexión entre los sistemas alimentarios locales, la identidad cultural y la soberanía alimentaria en comunidades mayas del norte de Quintana Roo. En particular, la preparación del atole de maíz nuevo en la comunidad de Nuevo Durango —documentada por Cazal Ferreira y Flores Vega (2024)— revela que el alimento no solo cumple una función nutricional, sino también simbólica, ritual y territorial. Este atole, elaborado con los primeros granos cosechados, es ofrecido en ceremonias comunitarias como el jo'olbesaj nal, lo cual refuerza los lazos sociales y la relación espiritual con la tierra.

Estas prácticas agroalimentarias, que integran la producción milpera, la nixtamalización y el uso ritual del maíz, expresan una forma de soberanía alimentaria enraizada en el patrimonio biocultural. El uso del maíz criollo, cultivado localmente, contribuye a preservar la biodiversidad, reducir la dependencia de insumos externos y garantizar el acceso a alimentos frescos y culturalmente significativos, clave en el fortalecimiento de la gastronomía regional.

La evidencia sugiere que estas expresiones alimentarias no son marginales, sino fundamentales para replantear políticas de seguridad alimentaria en el estado. Integrar prácticas como las documentadas en Nuevo Durango al diseño de programas comunitarios y educativos puede ser una vía efectiva para revitalizar los sistemas alimentarios locales desde una lógica gastronómica, ecológica y culturalmente sostenible.



El análisis documental evidencia que la seguridad alimentaria en México enfrenta retos estructurales que derivan en una dependencia sistémica de alimentos importados, situación especialmente crítica en estados como Quintana Roo, donde más del 60% de los alimentos provienen del exterior (Carmona et al., 2020). Esta realidad ha generado efectos adversos no solo económicos, sino también sociales, culturales y gastronómicos, debilitando los sistemas alimentarios locales.

Vega Martínez et al. (2024) argumentan que el modelo agroalimentario dominante, orientado por lógicas de mercado y dominado por grandes corporaciones, ha profundizado la vulnerabilidad alimentaria en territorios periféricos. En contraste, proponen el enfoque de los seis pilares de la soberanía alimentaria —entre ellos, la localización de los sistemas alimentarios, el empoderamiento comunitario y la valorización de saberes tradicionales— como marco teórico para avanzar hacia sistemas más equitativos, resilientes y sustentables.

En el caso de Quintana Roo, estas propuestas se articulan con prácticas como la agricultura maya, los huertos urbanos y las cooperativas agroecológicas, que responden al pilar de “alimento para los pueblos” y al de “control local” (Food Secure Canada, 2012). Estas iniciativas no sólo permiten reducir la dependencia alimentaria, sino que también fortalecen la gastronomía regional al conservar ingredientes autóctonos y fomentar circuitos cortos de producción y distribución.

El análisis documental confirma que el fortalecimiento de la agricultura familiar representa una estrategia fundamental para combatir la inseguridad alimentaria en territorios como Quintana Roo, donde la dependencia de alimentos importados supera el 60% (SEDARPE, 2021). La Ley Modelo de Agricultura Familiar del Parlamento Latinoamericano y Caribeño (2017) proporciona un marco normativo que reconoce el papel protagónico de las unidades productivas familiares en la producción de alimentos frescos, saludables, culturalmente apropiados y ambientalmente sostenibles.

En el caso de Quintana Roo, la implementación de iniciativas basadas en los principios rectores de esta ley —como la sostenibilidad, participación comunitaria, acceso equitativo a recursos y preservación del patrimonio agroalimentario— puede generar condiciones favorables para la autosuficiencia alimentaria y la revitalización gastronómica local. La ley destaca que el 80% de los alimentos a nivel mundial proviene de la agricultura familiar, lo que refuerza su potencial en zonas rurales e indígenas del estado, como José María Morelos o Felipe Carrillo Puerto.



Desde una perspectiva gastronómica, el rescate de productos endémicos mediante la agricultura familiar —como el maíz criollo, la chaya o el chile habanero— contribuye a fortalecer la identidad culinaria regional. Asimismo, al acortar las cadenas de distribución, se promueve el consumo de ingredientes frescos, lo que impacta positivamente en la calidad, creatividad y sostenibilidad de la cocina local. Se concluye que la integración normativa, técnica y cultural de la agricultura familiar es indispensable para reducir la dependencia alimentaria en Quintana Roo.

El análisis documental permite identificar que la pesca artesanal, como práctica ancestral y comunitaria, representa una estrategia complementaria de producción local que contribuye a la seguridad alimentaria en zonas costeras de Quintana Roo. La *Ley Modelo de Pesca Artesanal o en Pequeña Escala* (PARLATINO, 2017) reconoce esta actividad como sector estratégico para el desarrollo sostenible, al integrar dimensiones económicas, sociales, ecológicas y culturales en territorios donde el acceso a alimentos frescos es limitado por la dependencia estructural de las importaciones.

En municipios como Isla Mujeres, Lázaro Cárdenas y Othón P. Blanco, donde persisten comunidades pesqueras mayas y mestizas, la pesca artesanal constituye una fuente directa de proteínas frescas y culturalmente significativas. Estos productos —como el pargo, el boquinete o la langosta espinosa— no sólo son base de la dieta local, sino también de la identidad culinaria regional. Su aprovechamiento sostenible, enmarcado por derechos de tenencia y gobernanza local, podría fortalecer circuitos cortos de comercialización y reducir la presión sobre los mercados externos.

Desde una perspectiva gastronómica, el fomento a la pesca artesanal diversifica el acceso a ingredientes autóctonos marinos, mejorando la calidad de la oferta alimentaria y reduciendo la pérdida de frescura asociada a cadenas largas de distribución. Se concluye que incluir la pesca artesanal como parte de las estrategias de producción local alimentaria en Quintana Roo es clave para avanzar hacia una seguridad alimentaria territorial, ecológicamente equilibrada y culturalmente pertinente.

El análisis documental demuestra que el programa Mesoamérica sin Hambre AMEXCID–FAO ha tenido impactos significativos en el fortalecimiento de las capacidades locales para la seguridad alimentaria en Quintana Roo. En 2024, el programa presentó sus resultados ante el gobierno estatal, destacando el impulso a la agricultura familiar y a modelos sostenibles de producción alimentaria en



zonas rurales e indígenas. Estas acciones responden a una visión integral que articula alimentación, sostenibilidad y justicia social (FAO-AMEXCID, 2024).

Uno de los logros más relevantes fue la instalación de registros integrados sobre agricultura familiar, lo que permitirá diseñar políticas públicas más focalizadas para apoyar a pequeños productores. Además, se promovieron talleres y capacitaciones orientados a fortalecer sistemas agroalimentarios locales con enfoque territorial, lo cual es crucial en una entidad cuya dependencia de alimentos importados supera el 60% (SEDARPE, 2021). Estas acciones se enmarcan en la estrategia regional para acelerar el acceso a dietas saludables y avanzar hacia el objetivo de hambre cero en 2030.

Desde una perspectiva gastronómica, estas políticas contribuyen a preservar y dinamizar el uso de ingredientes locales, como el maíz criollo, la calabaza, la chaya y los productos del mar. Así, se favorece una oferta culinaria más fresca, culturalmente enraizada y menos vulnerable a interrupciones de las cadenas de suministro global. El caso de Quintana Roo demuestra que la cooperación regional, combinada con acciones locales, puede incidir efectivamente en la transformación de los sistemas alimentarios.

## **DISCUSIÓN**

Los resultados obtenidos en esta investigación documental confirman que la alta dependencia de alimentos importados en Quintana Roo representa una amenaza estructural para su seguridad alimentaria, su economía local y su identidad gastronómica. La evidencia analizada revela que dicha dependencia no es únicamente una condición económica, sino una manifestación de un modelo agroalimentario excluyente, que ha marginado históricamente a los pequeños productores, debilitado las cadenas alimentarias locales y erosionado la soberanía alimentaria (Torres & Rojas, 2022; Vega Martínez et al., 2024).

Las experiencias revisadas —huertos urbanos, agricultura maya resiliente, cooperativas agroecológicas y pesca artesanal— coinciden en su potencial para contrarrestar esta vulnerabilidad. Sin embargo, su eficacia depende de factores como el capital social comunitario, la participación sostenida y el respaldo institucional (Román Suárez, 2020; Muñoz Cadena, 2021). Como señala Chablé Tuz (2022), el éxito de estos modelos requiere más que financiamiento técnico: exige una apropiación cultural del proyecto alimentario.



Desde la perspectiva gastronómica, estas iniciativas posibilitan el uso de ingredientes autóctonos como el maíz criollo, la chaya, el axiote o el boquinete, fortaleciendo la autenticidad culinaria y generando valor agregado en contextos turísticos (Ávila & García, 2021). Además, como sostiene Cazal y Flores (2024), la alimentación tradicional en comunidades como Nuevo Durango no solo preserva la biodiversidad, sino también la dimensión simbólica y ritual de los alimentos.

En suma, se confirma que avanzar hacia la soberanía alimentaria en Quintana Roo implica no solo diversificar la producción, sino resignificar las prácticas alimentarias locales como eje de desarrollo sostenible. Esta transformación requiere una política alimentaria territorializada, transversal y culturalmente pertinente.

## CONCLUSIONES

La presente investigación documental permitió analizar la problemática de la seguridad alimentaria en Quintana Roo, particularmente en relación con la alta dependencia de alimentos importados, que afecta más del 60% del consumo interno, y su impacto sobre la economía local, la frescura de los insumos y la identidad gastronómica. A través de la revisión crítica de fuentes académicas, institucionales y comunitarias, se evidenció que este modelo alimentario genera múltiples vulnerabilidades estructurales, particularmente en contextos rurales e indígenas, donde la autosuficiencia ha sido históricamente sustituida por circuitos alimentarios globalizados, frágiles e inequitativos (FAO, 2019; Torres & Rojas, 2022).

Los hallazgos demuestran que existen alternativas viables, sostenibles y culturalmente arraigadas para reducir esta dependencia. Experiencias como los huertos urbanos en zonas urbanas como Playa del Carmen, las prácticas agroecológicas tradicionales en comunidades mayas del sur del estado, las cooperativas agroalimentarias y los Grupos de Trabajo Asociativo en Felipe Carrillo Puerto constituyen expresiones concretas de soberanía alimentaria local. Estas iniciativas, aunque dispersas, han demostrado su capacidad para fortalecer el autoconsumo, recuperar semillas criollas, activar redes solidarias de comercialización y promover el acceso a productos frescos y nutritivos (García-Bustamante & Gracia, 2021; Román Suárez, 2020).

Desde una perspectiva gastronómica, la revitalización de estas prácticas alimentarias no solo mejora la disponibilidad de ingredientes de calidad, sino que rescata saberes culinarios ancestrales, preserva la



diversidad biocultural y fortalece la identidad territorial. Ingredientes como el maíz nuevo, la chaya, el axiote o el pescado de costa son fundamentales no solo para la alimentación diaria, sino también para la oferta gastronómica turística, uno de los pilares económicos del estado (Cazal & Flores, 2024; Barrionuevo, 2020).

La discusión también dejó en evidencia que la efectividad de estas alternativas requiere del respaldo de políticas públicas territoriales, transversales y participativas. La creación de la Agencia de Seguridad Alimentaria del Estado (Gobierno de Quintana Roo, 2023) es un paso importante, pero insuficiente si no se articula con procesos de planeación estratégica local, impulso a la agricultura familiar y pesca artesanal, y reconocimiento legal de los sistemas alimentarios tradicionales.

Además, la cooperación internacional —como se observó en el programa Mesoamérica sin Hambre AMEXCID–FAO— ha demostrado su potencial para generar capacidades técnicas e institucionales en comunidades marginadas, facilitando el tránsito hacia modelos alimentarios más justos y sostenibles. Sin embargo, estas acciones deben alinearse con las dinámicas socioterritoriales propias de la región, evitando la reproducción de modelos asistencialistas (FAO–AMEXCID, 2024).

En conclusión, esta investigación demuestra que reducir la dependencia alimentaria en Quintana Roo es no solo posible, sino urgente, y que ello requiere revalorizar y fortalecer las prácticas alimentarias locales desde una visión intersectorial. La seguridad alimentaria no puede desligarse de la gastronomía, la cultura, el medio ambiente y la economía regional. En esa articulación reside el desafío, pero también la oportunidad de transformar estructuralmente el sistema alimentario del estado con base en la soberanía, la sustentabilidad y la justicia social.

### **Recomendaciones**

Diseñar e implementar políticas públicas territoriales que reconozcan y fortalezcan las prácticas alimentarias tradicionales, como la milpa maya, los huertos urbanos y la pesca artesanal, asegurando recursos técnicos, financieros y normativos para su expansión.

Integrar a la agricultura familiar y las cooperativas rurales en los sistemas de compras públicas, especialmente para el abastecimiento de escuelas, hospitales y comedores comunitarios, reduciendo así la dependencia de insumos importados.



Crear programas de formación gastronómica con enfoque en soberanía alimentaria, orientados a estudiantes, chefs y productores, que promuevan el uso de ingredientes locales, la trazabilidad de los productos y el rescate de técnicas culinarias ancestrales.

Establecer mecanismos de gobernanza alimentaria participativa, donde productores, consumidores, organizaciones comunitarias e instituciones públicas definan colectivamente las prioridades del sistema alimentario local.

Fomentar circuitos cortos de comercialización, como mercados agroecológicos, ferias de semillas o tiendas solidarias, para asegurar el acceso a alimentos frescos y fomentar relaciones directas entre productores y consumidores.

Monitorear y evaluar continuamente las políticas alimentarias del estado, incorporando indicadores sobre diversidad de la dieta, frescura de los ingredientes, conservación biocultural y participación comunitaria.

Estas recomendaciones permitirían construir un modelo alimentario más justo, resiliente y enraizado en el territorio, articulando la seguridad alimentaria con la identidad gastronómica y el bienestar colectivo de Quintana Roo.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Ávila, R. & García, M. (2021). *Cocina mexicana contemporánea y su relación con el territorio*. Universidad del Claustro de Sor Juana.

Ayuntamiento de Solidaridad. (2023). *Informe de acciones sobre huertos urbanos en Playa del Carmen*.

Barrionuevo, M. (2020). *Gastronomía sostenible: educación y conciencia en las escuelas de cocina*. Revista Iberoamericana de Gastronomía, 12(3), 45-52.

Carmona Silva, J. L., Sánchez Flores, L., & Cruz de los Ángeles, J. A. (2020). ¿Es posible una soberanía alimentaria en México? *Revista Iberoamericana de las Ciencias Sociales y Humanísticas*, 9(18), 1–30. <https://doi.org/10.23913/ricsh.v9i18.210>

Cazal, A., & Flores, A. (2024). *El atole de maíz nuevo como parte del sistema alimentario local de Quintana Roo: Soberanía alimentaria y patrimonio biocultural de México*. *Sosquua*, 6(1), 11–42. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i1.981>



- Chablé Tuz, F. L. (2022). *Seguridad alimentaria y cooperación internacional no gubernamental en dos comunidades, municipio de José María Morelos, Quintana Roo (2014-2016)* [Tesis de maestría, Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo]. UAEQROO.
- CONABIO. (2020). *Atlas de la agrobiodiversidad en México*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- Contreras, J. (2010). *La cocina como cultura*. Ariel.
- FAO. (2019). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- FAO. (2013). *La contribución de la cultura alimentaria tradicional a la seguridad alimentaria*. <http://www.fao.org>
- FAO–AMEXCID. (2024). *Mesoamérica sin Hambre AMEXCID–FAO. Boletín Informativo. Segundo trimestre 2024*. <https://www.fao.org/in-action/mesoamerica-sin-hambre/>
- Food Secure Canada. (2012). *The Six Pillars of Food Sovereignty*. [http://usc-canada.org/UserFiles/File/SixPillars\\_Nyeleni.pdf](http://usc-canada.org/UserFiles/File/SixPillars_Nyeleni.pdf)
- García-Bustamante, R., & Gracia, A. (2021). *Construyendo resiliencia alimentaria local. Experiencias de circuitos cortos en el centro y sureste de México*. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 18(3), 391–412. El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR).
- Gobierno de Quintana Roo. (2023). *Creación de la Agencia de Seguridad Alimentaria del Estado*. Boletín oficial.
- INEGI. (2024). *Informe trimestral de exportaciones agroalimentarias*. Instituto Nacional de Estadística y Geografía.
- Leisa. (2021). *Resiliencia, alimentación y agricultura familiar en la región maya de México*. *Revista de Agroecología*.
- Muñoz Cadena, C. E. (2021). *Construcción social en los huertos de agricultura urbana y la sustentabilidad en la Ciudad de México*. *Sociedad y Ambiente*, 24, 1–27. <https://doi.org/10.31840/sya.vi24.2424>
- Parlamento Latinoamericano y Caribeño (PARLATINO). (2017). *Ley Modelo de Agricultura Familiar*. Ciudad de Panamá: FAO–AMEXCID. Disponible en: <http://www.parlatino.org>



- Parlamento Latinoamericano y Caribeño. (2017). *Ley Modelo de Pesca Artesanal o en Pequeña Escala*. Ciudad de Panamá: PARLATINO–FAO–AMEXCID.
- Quintana Loeza, J. E. (2020). *Estrategias agrícolas campesinas y la seguridad alimentaria en la región norte de Campeche* [Tesis de Maestría, El Colegio de la Frontera Sur]. ECOSUR.
- Román Suárez, H. R. (2020). *Grupos de trabajo asociativo para la defensa biocultural del territorio en Felipe Carrillo Puerto, Quintana Roo* [Tesis de maestría, El Colegio de la Frontera Sur]. ECOSUR.
- SEDARPE. (2021). *Estadísticas agroalimentarias de Quintana Roo*. Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca del Estado.
- Slow Food. (2020). *Manifiesto por una gastronomía local y sostenible*.
- Torres Torres, F., & Rojas Martínez, A. (2022). La seguridad alimentaria en la encrucijada de las desigualdades regionales de México. *Investigaciones Regionales – Journal of Regional Research*, (53), 91–115. <https://doi.org/10.38191/iirr-jorr.22.012>
- UNESCO. (2017). *La cocina como patrimonio cultural inmaterial*. Recuperado de: <https://ich.unesco.org>
- Universidad Anáhuac Cancún. (2024). *Elaboración del Diagnóstico para el Plan Estratégico de Desarrollo Sostenible de Quintana Roo 2025–2050. Capítulo “Personas”*. Red de Instituciones de Educación Superior del Estado de Quintana Roo.
- Vega Martínez, J. E., Martínez Serna, M. del C., & Bautista Sánchez, M. del C. (2024). *La lucha por la soberanía alimentaria en México*. En *Estudios transdisciplinarios. Más allá de la sociedad y la empresa* (pp. 19–31).

