



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.

ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), septiembre-octubre 2025,

Volumen 9, Número 5.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i5

MEMORIA ALIMENTARIA Y GASTRONOMÍA MAYA CONTEMPORÁNEA: RESIGNIFICACIÓN IDENTITARIA Y RESILIENCIA CULTURAL

FOOD MEMORY AND CONTEMPORARY MAYA
GASTRONOMY: IDENTITY RE-SIGNIFICATION
AND CULTURAL RESILIENCE

Br. Josué René Fuentes

Universidad Vizcaya de las Américas, Mexico

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i6.20755

Memoria Alimentaria y Gastronomía Maya Contemporánea: Resignificación Identitaria y Resiliencia Cultural

Br. Josué René Fuentes¹

fuentesjosue987@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0005-7508-7045>

Universidad Vizcaya de las Américas
campus Chetumal

RESUMEN

La presente investigación documental explora la resignificación identitaria y la resiliencia cultural de la gastronomía maya contemporánea en Quintana Roo, México. El objetivo es analizar cómo las comunidades mayas de esta región, en un contexto de globalización y turismo masivo, rescatan, adaptan y transforman sus prácticas culinarias ancestrales. A través de una revisión sistemática de literatura académica y etnográfica, se indaga en la memoria alimentaria como un ancla de identidad. La metodología se basa en un enfoque cualitativo, descriptivo-analítico, que sintetiza hallazgos sobre sistemas productivos tradicionales como la milpa, técnicas de cocción como el píib, y la transmisión intergeneracional del conocimiento, principalmente por mujeres. Los resultados indican que, a pesar de la incorporación de alimentos procesados y los cambios socioeconómicos que amenazan la soberanía alimentaria, las prácticas culinarias mayas persisten como un acto de resistencia cultural. El turismo culinario emerge como una arena de negociación donde se debate la autenticidad, pero también como una oportunidad para el empoderamiento comunitario. Se concluye que la memoria alimentaria y la gastronomía son elementos fundamentales para la reproducción cultural y la resiliencia de los grupos mayas, permitiéndoles reafirmar su identidad en un entorno cambiante.

Palabras clave: memoria alimentaria, gastronomía maya, resiliencia cultural, identidad cultural, patrimonio cultural inmaterial, Quintana Roo

¹ Autor principal

Correspondencia: fuentesjosue987@gmail.com

Food Memory and Contemporary Maya Gastronomy: Identity Re-signification and Cultural Resilience

ABSTRACT

The present documentary research explores the re-signification of identity and the cultural resilience of contemporary Maya gastronomy in Quintana Roo, Mexico. The objective is to analyze how Maya communities in this region, within a context of globalization and mass tourism, rescue, adapt, and transform their ancestral culinary practices. Through a systematic review of academic and ethnographic literature, the study examines food memory as an anchor of identity. The methodology is based on a qualitative, descriptive-analytical approach, synthesizing findings on traditional productive systems such as the *milpa*, cooking techniques like the *píib*, and the intergenerational transmission of knowledge, primarily by women. The results indicate that, despite the incorporation of processed foods and the socioeconomic changes threatening food sovereignty, Maya culinary practices persist as an act of cultural resistance. Culinary tourism emerges as a space of negotiation, where authenticity is debated, but also as an opportunity for community empowerment. The study concludes that food memory and gastronomy are fundamental elements for the cultural reproduction and resilience of Maya groups, allowing them to reaffirm their identity in a changing environment.

Keywords: food memory, maya gastronomy, cultural resilience, cultural identity, intangible cultural heritage, Quintana Roo

*Artículo recibido 02 setiembre 2025
Aceptado para publicación: 29 setiembre 2025*



INTRODUCCIÓN

La gastronomía, como expresión cultural, constituye un campo fértil para comprender las dinámicas de identidad, memoria y resistencia de los pueblos. En el contexto de la península de Yucatán, la cocina maya ha sido objeto de creciente interés; sin embargo, la región de Quintana Roo, con sus particularidades históricas y su intensa exposición al turismo global, presenta un escenario único y escasamente documentado en comparación con otras zonas del mundo maya. Este artículo aborda la temática de la memoria alimentaria y la gastronomía maya contemporánea en Quintana Roo, explorando cómo las comunidades locales rescatan, adaptan y transforman sus prácticas culinarias ancestrales en pleno siglo XXI. Se analiza la manera en que ingredientes del monte, técnicas de cocinado y rituales asociados a la comida se resignifican, y cómo este proceso se interrelaciona con la construcción de la identidad, las presiones del turismo y el bienestar social.

La relevancia de esta investigación radica en varios factores. Primero, la cocina maya de Quintana Roo, a pesar de trabajos de base como "La cocina cotidiana de Quintana Roo", sigue siendo un campo poco explorado académicamente. Segundo, en una era de globalización y turismo masivo, la memoria alimentaria puede actuar como un ancla de identidad y un factor crucial de resiliencia cultural para las comunidades indígenas. Tercero, el estudio de estas prácticas puede aportar modelos de innovación gastronómica desde una perspectiva local, en contraposición a la mera adopción de tendencias globales, fomentando así la soberanía alimentaria y el desarrollo sostenible.

El marco teórico que sustenta este trabajo se articula en torno a cuatro conceptos clave. La memoria alimentaria, entendida como "un proceso de transmisión intergeneracional del patrimonio que implica tanto la oralidad como las prácticas de elaboración de los alimentos" (Sosa-Sosa & Thomé-Ortiz, 2021), es el eje central. Este concepto se vincula estrechamente con la noción de patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO, que reconoce las prácticas y saberes culinarios como parte fundamental de la identidad de las comunidades. La resiliencia cultural, definida como la capacidad de las comunidades para adaptarse a fuerzas externas manteniendo sus valores y estructuras culturales (Thomas et al., 2016), permite analizar cómo la gastronomía actúa como un mecanismo de resistencia y adaptación.



Finalmente, la relación entre identidad cultural y territorio se explora a través de la idea de que "comer es digerir culturalmente al territorio" (Sosa-Sosa & Thomé-Ortiz, 2021), subrayando que los alimentos están intrínsecamente ligados a la historia, las costumbres y los modos de vida de un lugar.

Estudios previos han sentado las bases para esta investigación. Dzib-Hau et al. (2019) analizaron los significados de la cocina tradicional en grupos domésticos mayas macehuales de Quintana Roo, destacando su papel en la resistencia cultural. Ardren (2018) exploró el turismo culinario en Yucatán, evidenciando las negociaciones en torno a la autenticidad. Por su parte, Cahuich-Campos et al. (2014) documentaron la importancia de la milpa y el huerto familiar en las prácticas rituales, mientras que Ayuso Peraza y Castillo León (2017) investigaron los efectos de la globalización en los cambios alimentarios. Este trabajo busca dialogar con estos antecedentes, enfocándose específicamente en la intersección de estos fenómenos en el contexto contemporáneo de Quintana Roo.

El objetivo general de este artículo es, por tanto, analizar cómo las comunidades mayas de Quintana Roo rescatan, adaptan y transforman prácticas culinarias ancestrales en el siglo XXI, y cómo esto se relaciona con la identidad cultural, el turismo y la resiliencia comunitaria. A través de una investigación documental, se busca ofrecer una síntesis que contribuya a la valorización y comprensión de este patrimonio vivo.

METODOLOGÍA

El presente estudio se enmarca en un enfoque cualitativo, adoptando un diseño de investigación documental de tipo descriptivo-analítico con una perspectiva etnográfica. El propósito es comprender en profundidad el fenómeno de la memoria alimentaria y la gastronomía maya contemporánea en Quintana Roo, a través de la interpretación y síntesis de información existente. La elección de este enfoque se justifica por la naturaleza del objeto de estudio, que requiere un análisis de los significados, prácticas y discursos culturales inmersos en las fuentes documentales.

La estrategia de investigación consistió en una revisión sistemática de literatura académica y otras fuentes documentales pertinentes. La búsqueda de información se realizó en bases de datos especializadas como SciELO, Redalyc, Dialnet y Google Scholar, utilizando descriptores como "gastronomía maya", "memoria alimentaria", "Quintana Roo", "resiliencia cultural", "turismo culinario" y "patrimonio alimentario".



Se priorizaron artículos científicos publicados en revistas indexadas, tesis doctorales, libros y capítulos de libros que abordaran la temática desde disciplinas como la antropología, la sociología, la etnohistoria y el turismo.

Para el análisis de la información recopilada, se empleó la técnica de análisis de contenido temático. Este procedimiento implicó la identificación de categorías de análisis predefinidas y emergentes, la codificación de la información relevante y la posterior síntesis e interpretación de los hallazgos. Las categorías de análisis que guiaron el estudio fueron: 1) ingredientes y biodiversidad alimentaria (milpa, monte, solar); 2) técnicas de cocinado tradicionales (pib, comal, etc.); 3) prácticas rituales y ceremoniales; 4) transmisión intergeneracional de conocimientos; 5) cambios y adaptaciones alimentarias; 6) relación con el turismo cultural; y 7) resignificación identitaria. La triangulación de fuentes, comparando y contrastando los hallazgos de diferentes autores y estudios, se utilizó para dotar de mayor robustez y fiabilidad al análisis.

Es importante señalar las limitaciones de este estudio. Al tratarse de una investigación documental, no se realizó trabajo de campo etnográfico directo, por lo que las interpretaciones se basan exclusivamente en el análisis de fuentes secundarias. Asimismo, la literatura específica sobre la gastronomía maya en Quintana Roo es aún limitada, lo que representa un desafío y, a la vez, subraya la pertinencia de esta investigación como un estado de la cuestión que puede orientar futuros estudios de campo.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Sistemas productivos tradicionales y biodiversidad alimentaria: La despensa maya

La gastronomía maya contemporánea en Quintana Roo no puede entenderse sin analizar los sistemas productivos que la sustentan, los cuales constituyen la base material y simbólica de su patrimonio culinario. La milpa, el solar y el monte conforman una triada agroalimentaria que ha garantizado históricamente la subsistencia y ha moldeado la identidad de las comunidades. La milpa, un sistema de policultivo con más de 3,500 años de antigüedad, es el eje central de la vida maya. No es solo un campo de maíz, sino un espacio de biodiversidad donde crecen de forma sinérgica el frijol, la calabaza, los chiles y una gran variedad de quelites, proveyendo una dieta balanceada y resiliente. Investigaciones como la de Cahuich-Campos et al. (2014) demuestran que la milpa y el huerto familiar aportan más del



50% de los ingredientes necesarios para la elaboración de platillos ceremoniales, lo que subraya su vigencia e indispensabilidad en las prácticas rituales.

Complementando a la milpa, el solar o huerto familiar (conocido en maya como *pàak'al*) funciona como un espacio de domesticación y conservación de la agrobiodiversidad. En estos pequeños terrenos circundantes a la vivienda, las familias cultivan árboles frutales, plantas medicinales, hortalizas y especias, además de criar animales de traspatio como pavos y cerdos. El solar es un laboratorio vivo y un refugio para especies que han perdido su hábitat, pero, sobre todo, es un espacio eminentemente femenino, donde las mujeres transmiten a las nuevas generaciones el conocimiento sobre el uso y manejo de las plantas. Finalmente, el monte (*k'áax*) provee recursos silvestres, tanto de flora como de fauna (aunque esta última en menor medida hoy en día debido a la deforestación y regulaciones), que complementan la dieta y aportan sabores únicos a la cocina local. Esta gestión integral del territorio refleja una profunda conexión y un conocimiento sofisticado del entorno, que se materializa en cada platillo.

Técnicas culinarias ancestrales y su permanencia: El sabor de la tierra

El conocimiento culinario maya se manifiesta de manera elocuente en sus técnicas de cocción, las cuales han perdurado a lo largo de los siglos, adaptándose a nuevos ingredientes y contextos, pero conservando su esencia. La técnica más emblemática es, sin duda, el *piib*, un horno de tierra de origen prehispánico. Este método de cocción subterránea, que consiste en cavar un hoyo, calentarlo con leña y piedras, depositar los alimentos envueltos en hojas y cubrirlo para una cocción lenta, no es una simple técnica, sino un acto ritual que conecta la comida con la tierra. Platillos como la cochinita pibil o el *mukbilpollo* (un tamal grande cocinado para el Día de Muertos o *Hanal Pixan*), deben su sabor y textura característicos a este horno. La permanencia del *piib*, especialmente en contextos ceremoniales, demuestra su profundo arraigo cultural y su resistencia a la homogeneización de las prácticas culinarias. Cocineras tradicionales como Rosalía Chay en Yaxunah se han convertido en embajadoras de esta técnica, mostrándola al mundo y asegurando su transmisión.

Además del *piib*, otras técnicas ancestrales siguen presentes en las cocinas mayas de Quintana Roo. La cocción sobre el comal de barro (*xamach*) para hacer tortillas, el uso de metates para la molienda del nixtamal, el asado a las brasas y los hervidos en ollas de barro son prácticas cotidianas que definen el



perfil gastronómico de la región. Estas técnicas no solo cumplen una función práctica, sino que están imbuidas de un profundo significado cultural. La preparación de los alimentos, lejos de ser una tarea meramente doméstica, es un acto que reproduce la cosmovisión maya, donde la cocina se convierte en un espacio de transformación y de diálogo con las deidades. La transmisión de estas técnicas, que recae principalmente en las mujeres, es un pilar fundamental de la memoria alimentaria y la continuidad cultural de las comunidades.

Memoria alimentaria y transmisión intergeneracional: El saber en las manos

La resiliencia de la gastronomía maya reside, en gran medida, en los mecanismos de transmisión de la memoria alimentaria, un proceso dinámico y eminentemente social que asegura la continuidad del patrimonio culinario. Este saber no se encuentra primordialmente en recetarios escritos, sino en la memoria y las manos de las cocineras, quienes actúan como verdaderas guardianas de la tradición. Las mujeres son las protagonistas indiscutibles de este proceso, transmitiendo de generación en generación, de madres a hijas y de abuelas a nietas, un complejo cúmulo de conocimientos que abarca desde la selección de los ingredientes en la milpa o el solar, hasta los secretos de una técnica de cocción específica. Figuras como Doña Clotilde Poot en Maní, Yucatán, quien a sus 84 años ha emprendido un proyecto para difundir los platillos mayas, o las cocineras de cooperativas que comparten sus saberes con visitantes, ejemplifican este rol fundamental de la mujer como agente activo de la resiliencia cultural.

Los mecanismos de transmisión son variados y se entrelazan en la vida cotidiana. La oralidad es fundamental: a través de relatos, consejos y el propio lenguaje maya, se comunican no solo las instrucciones de una receta, sino también su historia, su significado ritual y su lugar en el cosmos cultural de la comunidad. Sin embargo, el aprendizaje es, sobre todo, práctico y observacional. Es en la cocina, ese espacio de socialización y trabajo, donde las niñas y jóvenes aprenden viendo y haciendo, familiarizándose con los olores, las texturas y los tiempos que requiere cada platillo. La participación en la preparación de alimentos para festividades y ceremonias, como el *Hanal Pixan*, constituye un momento intensivo de aprendizaje, donde se refuerzan los lazos comunitarios y se actualiza la memoria colectiva.



A pesar de la fortaleza de estos mecanismos, enfrentan serios desafíos en el mundo contemporáneo, como la migración de los jóvenes, la influencia de los medios de comunicación y los cambios en los estilos de vida, que amenazan con interrumpir esta cadena de transmisión del conocimiento.

Cambios y adaptaciones en el contexto contemporáneo: Entre la nostalgia y la necesidad

La gastronomía maya contemporánea no es una reliquia estática del pasado, sino un sistema vivo y en constante transformación, que responde y se adapta a las profundas mutaciones socioeconómicas que experimentan las comunidades de Quintana Roo. La globalización, lejos de ser un fenómeno abstracto, se manifiesta de manera concreta en la vida cotidiana, generando tensiones y reconfigurando las prácticas alimentarias. Estudios como los de Dzib-Hau et al. (2019) y Ayuso Peraza & Castillo León (2017) han identificado diversos factores que impulsan estos cambios. La migración, principalmente masculina, hacia los polos turísticos de la Riviera Maya altera la estructura familiar y la división del trabajo, mientras que la creciente dependencia de programas de asistencia social y el empleo asalariado disminuyen el tiempo dedicado a la milpa y a la preparación de alimentos tradicionales. Esto ha llevado a un paulatino abandono de la agricultura de subsistencia y a una mayor incorporación de alimentos industrializados y procesados en la dieta diaria, los cuales son a menudo percibidos como más prácticos, económicos o incluso como un símbolo de estatus.

Estas transformaciones no ocurren sin generar consecuencias de carácter psicosocial en el seno de las comunidades. Por un lado, emerge una sensación de incertidumbre sobre lo que es sano consumir, una tensión entre el discurso global de la "comida saludable" y el valor cultural de la dieta tradicional. Por otro lado, se manifiesta una profunda nostalgia por los sabores y las prácticas del pasado, un anhelo por aquello que se consumía con anterioridad y que se asocia a un tiempo de mayor abundancia y bienestar. En este escenario, las familias mayas no son actores pasivos, sino que despliegan una notable capacidad de adaptación creativa para "sobrevivir en el mundo globalizado" (Ayuso Peraza & Castillo León, 2017). Esto implica una negociación constante, donde se mezclan ingredientes, se sustituyen elementos y se reinterpretan recetas, dando lugar a una cocina de transición. Este proceso, si bien evidencia la resiliencia del sistema alimentario, también conlleva un riesgo de erosión del conocimiento culinario y un alejamiento de las tradiciones, lo que plantea importantes desafíos para la soberanía alimentaria y la salud de las comunidades.



Turismo cultural y autenticidad gastronómica: La cocina como espectáculo

El auge del turismo en Quintana Roo ha abierto una nueva dimensión para la gastronomía maya, convirtiéndola en un atractivo cultural y un producto de consumo. El turismo culinario emerge como una oportunidad económica para las comunidades, pero también como un escenario complejo donde se negocian y, a menudo, se disputan, las nociones de autenticidad y tradición. El estudio de Ardren (2018) sobre la cooperativa de mujeres de Yaxunah, en Yucatán, ofrece un modelo ilustrativo de estas dinámicas, que son extrapolables a Quintana Roo. En estos proyectos, las cocineras mayas preparan platillos "auténticos" para los visitantes, generando ingresos que contribuyen al bienestar de sus familias y al empoderamiento femenino. Esta interacción permite una valorización económica del conocimiento culinario tradicional, que pasa de ser una labor doméstica no remunerada a una fuente de ingresos y prestigio.

Sin embargo, esta mercantilización del patrimonio culinario no está exenta de tensiones. El concepto de "autenticidad" es central en este debate. ¿Qué es una comida maya "auténtica"? ¿La que se consume cotidianamente en la comunidad o la que se adapta para el paladar del turista? La presión por satisfacer las expectativas de los visitantes puede llevar a una simplificación o folklorización de la gastronomía, donde se seleccionan ciertos platillos por su exotismo o fotogenia, mientras que otros, más complejos o menos "atractivos", quedan relegados. Esta "autenticidad escenificada" puede despojar a la comida de su contexto ritual y social, convirtiéndola en un mero espectáculo. A pesar de estos riesgos, el turismo también puede tener un efecto revitalizador. La demanda de platillos tradicionales puede incentivar a las nuevas generaciones a aprender las recetas y técnicas de sus mayores, y el interés externo puede generar un renovado orgullo por la propia cultura. En última instancia, el turismo culinario se revela como una "lección de adaptación a las fuerzas globales" (Ardren, 2018), donde las comunidades mayas demuestran una vez más su capacidad para negociar su identidad y posicionar estratégicamente su patrimonio en un mercado global.

Resignificación identitaria y resiliencia cultural: La comida como afirmación

En el complejo escenario contemporáneo de Quintana Roo, la gastronomía maya trasciende su función nutritiva para convertirse en un poderoso vehículo de resignificación identitaria y un pilar de la resiliencia cultural.



Frente a las presiones homogeneizadoras de la globalización y la folklorización inducida por el turismo, el acto de cocinar y compartir los alimentos tradicionales se erige como una afirmación de la identidad y una forma de resistencia. Como señalan Dzib-Hau et al. (2019), los significados que los grupos domésticos mayas otorgan a su cocina y alimentación son fundamentales para su resistencia cultural, permitiéndoles construir una identidad social propia y diferenciada del discurso nacional dominante. La cocina se convierte, así, en un espacio de contestación donde se preservan y reproducen los valores, la lengua y la cosmovisión maya.

La resiliencia cultural se manifiesta en la capacidad de las comunidades para adaptar sus prácticas alimentarias sin perder su esencia. El huerto familiar, por ejemplo, se convierte en un "sitio de contestación a la globalización" (Ardren, 2018), un espacio donde se conservan variedades de plantas locales y se practica una agricultura a pequeña escala que contrasta con el modelo agroindustrial. La persistencia de platillos ceremoniales en festividades clave, a pesar de la secularización de la vida cotidiana, es otra muestra de esta resiliencia. En el siglo XXI, esta resignificación identitaria adquiere nuevas formas. Jóvenes chefs de origen maya comienzan a reinterpretar el recetario tradicional con técnicas contemporáneas, llevando la cocina de sus abuelas a nuevos públicos en restaurantes de alta gama. Festivales gastronómicos, como el Festival Tak'an, celebran la cocina maya como motor de desarrollo y espacio de encuentro, mientras que la certificación de cocineras tradicionales por parte de instituciones gubernamentales otorga un reconocimiento oficial a su saber. De esta manera, la gastronomía maya demuestra una extraordinaria vitalidad, reafirmando el vínculo indisoluble entre identidad y territorio, y probando que, para las comunidades mayas de Quintana Roo, la comida sigue siendo una forma de decir "aquí estamos" y de proyectar su cultura hacia el futuro.

CONCLUSIONES

La investigación documental realizada permite extraer una serie de conclusiones fundamentales sobre la memoria alimentaria y la gastronomía maya contemporánea en Quintana Roo. En primer lugar, se confirma que la memoria alimentaria actúa como una potente ancla identitaria para las comunidades mayas. A través de la transmisión intergeneracional de saberes y prácticas, principalmente por parte de las mujeres, se mantiene vivo un patrimonio culinario que refuerza el sentido de pertenencia y la continuidad cultural frente a las presiones homogeneizadoras de la globalización.



En segundo lugar, la gastronomía se revela como un claro indicador de la resiliencia cultural del pueblo maya. Las comunidades han demostrado una notable capacidad de adaptación creativa, negociando con la modernidad y el turismo sin renunciar a su esencia cultural. La persistencia de técnicas ancestrales como el *piib* y la centralidad de la milpa en el imaginario colectivo, incluso ante su declive práctico, son testimonio de esta fortaleza. La cocina no es solo un conjunto de recetas, sino un sistema simbólico que permite a los mayas reafirmar su visión del mundo y su conexión con el territorio.

En tercer lugar, el estudio evidencia las profundas tensiones y desafíos que enfrenta este patrimonio. La transición nutricional, impulsada por cambios socioeconómicos, amenaza tanto la salud de las comunidades como la soberanía alimentaria. El turismo, si bien ofrece oportunidades económicas, introduce el riesgo de la folklorización y la pérdida de autenticidad, convirtiendo la cultura en un producto de consumo. El equilibrio entre el desarrollo económico y la preservación cultural es, por tanto, el principal desafío que enfrentan las comunidades mayas de Quintana Roo.

Por último, se identifican importantes oportunidades para la valorización y salvaguarda de este patrimonio. El turismo culinario, gestionado de forma adecuada por las propias comunidades, puede convertirse en una herramienta de empoderamiento, especialmente para las mujeres. La reinterpretación de la cocina tradicional por parte de nuevos actores, como los jóvenes chefs, y su difusión en nuevos espacios, puede contribuir a su reconocimiento y aprecio por parte de un público más amplio. No obstante, es imperativo que estos procesos se desarrolle con respeto y en diálogo con las comunidades portadoras de la tradición. La presente investigación subraya la necesidad urgente de continuar documentando los saberes de las cocineras tradicionales y de apoyar las iniciativas locales que buscan fortalecer la memoria alimentaria como pilar de la identidad y la resiliencia del pueblo maya.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Ardren, T. (2018). Now Serving Maya Heritage: Culinary Tourism in Yaxunah, Yucatan, Mexico. *Food and Foodways*, 26(4), 290-312. <https://doi.org/10.1080/07409710.2018.1531216>
- Ayuso Peraza, G., & Castillo León, M. T. (2017). Globalización y nostalgia. Cambios en la alimentación de familias yucatecas. *Estudios sociales*, 27(50). <https://doi.org/10.24836/es.v27i50.479>
- Barkin, D. (2003). La soberanía alimentaria: el quehacer del campesinado mexicano. *Estudios Agrarios*, (22), 65-87.



Bortolotto, C., & Ubertazzi, B. (2018). Editorial: Foodways as Intangible Cultural Heritage. *International Journal of Cultural Property*, 25(2), 145-150. <https://doi.org/10.1017/s094073911800010x>

Cahuich-Campos, D., Huicochea Gómez, L., & Mariaca Méndez, R. (2014). El huerto familiar, la milpa y el monte maya en las prácticas rituales y ceremoniales de las familias de X-Mejía, Hopelchén, Campeche. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, 35(140), 157-184.

Cajete, G. A. (2020). Indigenous science, climate change, and indigenous community building: A framework of foundational perspectives for indigenous community resilience and revitalization. *Sustainability*, 12(22), 9569. <https://doi.org/10.3390/su12229569>

Cristancho, S., & Vining, J. (2009). Perceived intergenerational differences in the transmission of traditional ecological knowledge (TEK) in two indigenous groups from Colombia and Guatemala. *Culture & Psychology*, 15(2), 229-254. <https://doi.org/10.1177/1354067x09102892>

Dzib-Hau, R. M., Gracia, M. A., García-Bustamante, R., Estrada-Lugo, E. I. J., & Horbath-Corredor, J. E. (2019). Significados de la cocina tradicional para los grupos domésticos Mayas Macehuales en Huay Max, Quintana Roo, México. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 29(53). <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.692>

Ford, J. D., King, N., Galappaththi, E. K., Pearce, T., McDowell, G., & Harper, S. L. (2020). The Resilience of Indigenous Peoples to Environmental Change. *One Earth*, 2(6), 532-543. <https://doi.org/10.1016/j.oneear.2020.05.014>

González Alejo, A. L. (2023). *La gastronomía tradicional y el turismo culinario como potencial para impulsar la soberanía alimentaria en Yucatán: el caso de las cocineras de Cuxtal* [Tesis de maestría, Universidad Nacional Autónoma de México]. Repositorio Institucional de la UNAM.

Gutiérrez-Carbal, M. G., Poot-Pool, W. S., & Ortega-López, L. G. (2019). Diversidad agrícola y seguridad alimentaria nutricional en dos localidades Mayas de Yucatán. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 16(2), 143-161.

Moreno, K. E. S., & Silva, L. A. E. (2021). La protección jurídica de la soberanía alimentaria de los pueblos indígenas. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinaria*, 5(1), 205.



Oliveira, B. S., Tricárico, L. T., Sohn, A. P. L., & de Oliveira, S. B. (2020). The culinary intangible cultural heritage of UNESCO: A review of journal articles in EBSCO platform. *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(5), 375-390.

<https://doi.org/10.1080/15428052.2018.1513882>

Romagnoli, M. (2019). Gastronomic heritage elements at UNESCO: Problems, reflections on and interpretations of a new heritage category. *International Journal of Intangible Heritage*, 14, 144-157.

Sosa-Sosa, M. E., & Thomé-Ortiz, H. (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 31(58).

<https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1098>

Thomas, D., Mitchell, T., & Arseneau, C. (2016). Re-evaluating resilience: from individual vulnerabilities to the strength of cultures and collectivities among indigenous communities. *Resilience*, 4(2), 116-129. <https://doi.org/10.1080/21693293.2015.1094174>

UNESCO. (s.f.). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* Recuperado el 14 de octubre de 2025, de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

Usher, K., Jackson, D., Walker, R., Durkin, J., & Smallwood, R. (2021). Indigenous resilience in Australia: A scoping review using a reflective decolonizing collective dialogue. *Frontiers in Public Health*, 9, 630601. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2021.630601>

Valdés, A. S., Cruz, A. D., & Acosta, B. G. (2020). Patrimonio gastronómico y mujeres otomíes en el Estado de México, México: un problema de roles de género. *Ciencia y Sociedad*, 45(4), 53-68.

World Bank. (2021, 8 de agosto). *Indigenous Peoples' Resilience Framework: Executive Summary*. World Bank. <https://www.worldbank.org/en/topic/indigenouspeoples/publication/indigenous-peoples-resilience-framework-executive-summary>

