

MISCELÁNEA

POLÍTICAS ALIMENTARIAS DURANTE EL COVID-19: POBLACIÓN MAYA, TERRITORIO, AUTONOMÍA E INTERCULTURALIDAD

FOOD POLICIES DURING COVID-19: MAYAN POPULATION, TERRITORY, AUTONOMY AND INTERCULTURALITY

VÍCTOR MANUEL ÁVILA PACHECO*

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8930-3088>

YASSIR JESÚS RODRÍGUEZ MARTÍNEZ**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1141-7392>

ANA SHEILA CAMARENA LÓPEZ***

ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-3744-6630>

Fecha de entrega: 13 de abril de 2023

Fecha de aceptación: 05 de junio de 2023

RESUMEN

En este ensayo se abordan las políticas públicas alimentarias que se generaron en la coyuntura de la pandemia por COVID-19 en torno a la seguridad alimentaria en comunidades rurales de Yucatán. Se evidencia la valorización e importancia del territorio para la población maya yucateca y cómo el mantener cierta autonomía alimentaria les permitió resistir a la crisis generada por el COVID-19. Se concluye en torno al papel que podría jugar el enfoque intercultural en la constitución de políticas públicas asociadas a la alimentación.

PALABRAS CLAVE: *Políticas públicas Alimentarias, saberes alimentarios, población maya, Estado, interculturalidad.*

* Estudiante de maestría en Gobierno y Asuntos Públicos por la Universidad Nacional Autónoma de México. Licenciado en Nutrición por la Universidad Autónoma de Yucatán. Sus líneas de investigación son: políticas públicas en nutrición y alimentación, gubernamentalidad y pobreza alimentaria. Contacto: victor.avila@enesmerida.unam.mx

** Profesor Asociado "C" adscrito a la ENES Mérida. Nivel I en el Sistema Nacional de Investigadores. Doctor en Antropología. Líneas de in-

investigación: Estado y diversidad cultural; vulnerabilidad en poblaciones indígenas, políticas públicas con carácter intercultural; turismo, patrimonio e identidades. Contacto: yassir.rodriguez@enesmerida.unam.mx

*** Estudiante de maestría en Gobierno y Asuntos Públicos por la Universidad Nacional Autónoma de México. Licenciada en Desarrollo y Gestión Interculturales por la Universidad Nacional Autónoma de México. Sus líneas de investigación se centran en políticas ambientales con enfoque intercultural, gobernanza del agua y antropología visual. Contacto: sheilacamloz@gmail.com & ana.camarena@enesmerida.unam.mx

ABSTRACT

This essay addresses the public food policies that were generated at the juncture of the COVID-19 pandemic regarding food security in rural communities of Yucatan. The valorization and importance of the territory for the Yucatecan Mayan population is evidenced and how maintaining a certain food autonomy enabled them to resist the crisis generated by COVID-19. It concludes with a reflection on the role that the intercultural approach could play in the constitution of public policies associated with food.

KEYWORDS: *Public Food Policies, Food Knowledge, Mayan Population, State, Interculturality.*

INTRODUCCIÓN

En México, al igual que en otras partes del mundo, ante la pérdida de trabajos o ingresos durante los primeros meses de la pandemia de COVID-19, la seguridad alimentaria de la población se volvió un tema crítico. En el panorama nacional, de acuerdo con los resultados de la “Encuesta Nacional de las Características

de la Población durante la Pandemia de COVID-19 (ENSARS-COV-2)”, el 63.4 % de las personas entrevistadas señaló una disminución de los ingresos por parte de algún miembro del hogar a causa del confinamiento y el 27.4 % reportó la pérdida del empleo de algún integrante del hogar. En el ámbito de la seguridad alimentaria, el 31.6 % de personas encuestadas señalaron preocupación por falta de alimentos; el 27 % tuvo una dieta con alimentos poco variados y el 21.3 % presentó una disminución en el consumo de alimentos en comparación a su consumo previo al confinamiento, mientras que el 90 % de participantes señaló a la pandemia como la fuente causal (Shamah et al., 2020).

En el estado de Yucatán, se registró una variación en el ingreso anual *per cápita*, este disminuyó un 2.5 % en el primer trimestre de 2020 respecto al primer trimestre de 2019 (Cárdenas et al., 2020). La población con ingreso laboral que no cubrió el costo de la canasta alimentaria, aumentó 6.5 %, es decir, uno de cada cuatro personas en Yucatán, no tuvo la asequibilidad para satisfacer sus necesidades alimentarias mínimas (Blanco, Flores y Franco, 2021).

En contextos como el de algunas comunidades rurales al interior del estado de Yucatán y de frente a momentos de crisis como la llegada del COVID-19, más la consecuente pérdida de empleos, se informó que las familias utilizaron sistemas de producción como la milpa y el traspatio para cubrir sus necesidades alimentarias; una particular memoria asociada a los saberes alimentarios fa-

vorecieron los procesos de resiliencia en comunidades mayas yucatecas, a través de la producción de alimentos para el consumo familiar. Sin embargo, es importante delimitar que estos mismos saberes alimentarios se han visto influidos por diversos factores como el grado de transición alimentaria¹ de los sistemas alimentarios.

La crisis sanitaria, a la que se sumó una económica y social, puso a prueba el ya frágil estado de la seguridad alimentaria en Yucatán. Situación que obliga a reflexionar en torno a la toma de decisiones públicas ejercidas a través de acciones concretas hacia un asunto público como el binomio seguridad/inseguridad alimentaria. Esto se pone de manifiesto a través de la respuesta gubernamental en torno a la inseguridad alimentaria, que se centró principalmente en la entrega de apoyos en especie o económicos a las familias de manera temporal y asistencial.

A la par de la acción gubernamental, en comunidades rurales del interior del estado de Yucatán, la milpa fungió como un recurso fundamental en la obtención de alimentos. Este es un sistema complejo que aglomera aspectos productivos, alimentarios, ambientales, económicos, jurídico-políticos, sociales, religiosos y lingüísticos, en el que se produce y reproduce una identidad colectiva (Blan-

co et al., 2021). Como se abordará más adelante, el territorio —y la milpa como parte de este— sigue representando uno de los “salvavidas” que se activan en momentos de crisis como la generada por el COVID-19.

Ante dicho escenario, la milpa, como medio de amortiguamiento, es un componente importante de los sistemas alimentarios tradicionales como vía de resiliencia para las comunidades mayas yucatecas. Sin embargo, se plantea ¿es posible que la milpa, el traspatio, el solar y los saberes tradicionales asociados a estos “espacios” sean considerados en la resolución de problemas sociales? Desde el ámbito del gobierno y los asuntos públicos ¿existen las condiciones y el interés para reconocer e incorporar estos saberes locales al quehacer de las políticas públicas? El análisis sugiere que sí es posible “activar” estos saberes alimentarios para la resolución de eventos que comprometan la salud y bienestar de la población; no obstante, será más probable para aquellos sistemas alimentarios que han sufrido menos transformaciones a consecuencia de la modernidad. Por el contrario, puede ser altamente improbable para aquellas familias que han realizado cambios sustanciales en sus hábitos alimentarios, sustituyendo los patrones alimentarios por los industrializados, debido al desplazamiento de los elementos de producción agrícola locales y las formas de adquirir y consumir los alimentos.

1. La transición alimentaria se refiere al proceso de cambio de un determinado patrón de alimentación hacia otro. La tendencia es la gradual sustitución de las dietas tradicionales por dietas industrializadas.

Derivado de lo anterior, en este ensayo, se analiza en primera instancia las políticas alimentarias que se generaron en la coyuntura COVID-19 en torno a la seguridad alimentaria en comunidades rurales de Yucatán. Después, se evidencia la importancia y valorización del territorio para la población maya yucateca y cómo el mantener cierta autonomía alimentaria les permitió resistir a la crisis generada por la pandemia de COVID-19. En última instancia y derivado de lo anterior, se ofrece una reflexión en torno al papel que podría jugar el enfoque intercultural en la constitución de políticas públicas asociadas a la alimentación.

POLÍTICAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN MAYA YUCATECA

La seguridad alimentaria ha sido uno de los tópicos abordados en las agendas públicas internacionales durante los últimos treinta años. En 1996, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) definió que esta “existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana” (FAO, 2011, p. 1).

Por el contrario, cuando las personas no satisfacen sus necesidades alimentarias mínimas, se encuentran en un estado de inseguridad alimentaria que

puede denominarse crónica o transitoria. La inseguridad alimentaria crónica, se presenta cuando durante un período prolongado las familias no tienen la capacidad para satisfacer las necesidades alimentarias que puede tener como causa la falta de activos, acceso o disponibilidad a los alimentos comprometida, recursos productivos, de tipo financiero, o agravados por fenómenos climáticos. La inseguridad alimentaria transitoria se manifiesta cuando, de manera repentina y en un corto plazo, existe una falta de capacidad para producir o acceder a una cantidad de alimentos suficiente e impiden una adecuada alimentación. Dicha interrupción puede ser causada por el mercado, el aumento del costo de los alimentos, disminución de los ingresos del hogar o fluctuaciones en la cadena de suministros alimentarios (FAO, 2011).

En respuesta a las condiciones de inseguridad alimentaria de las familias, el gobierno elabora políticas públicas en materia de nutrición y alimentación para atender estos problemas. Al igual que muchos otros conceptos dentro del campo de estudio del gobierno y los asuntos públicos, cuando se trata de definir qué es una política pública, no se goza de un consenso. Sin embargo, de manera general, podemos precisar que son las acciones y decisiones tomadas por el gobierno² y otros actores

2. Para el caso mexicano, puede que estas decisiones y acciones se ejecuten en el ámbito nacio-

que se encuentran en el sector público, para dar soluciones a problemas públicos complejos con la intención de lograr objetivos o metas específicas.

En relación a las políticas públicas, Aguilar Villanueva (1992) alude al carácter de conducción estatal centralizada que es encauzada por la burocratización de bienes públicos e iniciativas. Las políticas públicas de seguridad alimentaria tienen el objetivo de garantizar el acceso de alimentos nutritivos y seguros que mejoren la salud pública, fomenten el desarrollo económico, fortalezcan la resiliencia ante la crisis y promuevan la sostenibilidad. La importancia de las políticas de seguridad alimentaria radica en que abordan el acceso, disponibilidad, uso adecuado de alimentos seguros y nutritivos y la estabilidad en la oferta de los mismos, para todas las personas (Urquía-Fernández, 2014).

En Yucatán se distinguieron dos tipos de políticas alimentarias encaminadas a responder o intervenir en materia de seguridad alimentaria: a) políticas en respuesta a la pandemia por COVID-19 y b) políticas de alimentación y nutrición anteriores a la pandemia. Ambos tipos de políticas alimentarias fueron relevantes en los procesos de atención a la alimentación de la población maya yucateca.

En el caso de las políticas alimentarias que se implementaron en respuesta

al cese de las actividades económicas, cierre impuesto por el mismo gobierno, destacamos que el 4 de abril de 2020 se publicó en el Diario Oficial del Estado de Yucatán el “Plan Estatal para Impulsar la Economía, los Empleos y la Salud de los Yucatecos”. Este programa de carácter temporal se centraba en la entrega de apoyos, principalmente económicos y en especie a familias ante las pérdidas económicas a causa de la pandemia. Del plan, se derivaron dos líneas de acción relacionadas con la alimentación: un programa de apoyo alimentario denominado “Programa de Asistencia a la Comunidad en Vulnerabilidad y Discapacidad” para el sector agrícola. La temporalidad de estos programas se contempló inicialmente para dos meses, pudiendo incrementar su duración, aunque con un límite presupuestal determinado (SEFOTUR, 2020).

El “Programa de Asistencia a la Comunidad Vulnerable y Discapacidad”³

3. Con una inversión de 360 mdp y una meta de entregar apoyos a 450,000 familias, el componente alimentario se dirigió a personas de Yucatán en condición de vulnerabilidad social y económica. Para la identificación de esta condición se utilizó un cuestionario autoreportado con preguntas (Sí/No) acerca de: si la persona se quedó sin empleo, si tuvo dificultad para el pago de sus servicios, si le alcanzó para el gasto familiar y si manifestó alguna otra afectación por el COVID-19. Los elementos de priorización incluyeron: a) no ser beneficiarios de otros programas de subsidios o ayudas de gobierno, b) residir en municipios con alto grado de carencia por acceso a la alimenta-

nal, estatal o local.

quedó a cargo del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF). Esta institución se centró en la entrega de paquetes alimenticios a personas consideradas en riesgo por situación de vulnerabilidad o desventaja social. El programa consistió en la entrega quincenal de una despensa durante dos meses. Por su parte, los apoyos al sector agrícola consistieron en tres tipos de acciones: a) ayudas económicas para adquirir insumos o herramientas para productores, b) créditos sin tasa de interés y c) apoyos directos a unidades productivas de campesinos.

Entre los programas gubernamentales en materia de asistencia alimentaria previos a la pandemia por COVID-19, destaca el Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria en Yucatán. Dicho programa está compuesto por dos subprogramas. El primero, “Programa de Asistencia Integral en alimentación”, focalizado a personas con discapacidad, adultos mayores, niños y niñas de entre 2-5 años y 11 meses de edad; o personas consideradas en situación de vulnerabilidad, desnutrición o que vivan en asilos o casas hogar. Sus acciones consistieron en la entrega de una despensa mensual por beneficiario (véase tabla 2?). Respecto del segundo programa: “Programa de Espacios Escolares y Comunitarios de Ali-

mentación, Encuentro y Desarrollo”, los apoyos consistieron en la entrega de una ración de comida al día en comedores comunitarios a los beneficiarios. Ambos operados a cargo del DIF (Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en Yucatán, 2022).

Ambos programas se focalizan en municipios y localidades con un alto o muy alto grado de marginación, en zonas tanto urbanas como rurales. Si bien, la mayor presencia de los programas fue en comunidades rurales de Yucatán, también se priorizaron individuos y familias que se encontraran en situación de desnutrición o con carencias por acceso a la alimentación, independientemente de su localidad. En la tabla 1 se detallan los presupuestos por programa y el número de beneficiarios.

ción y c) municipios con alta incidencia de casos COVID-19 (Diario Oficial de Yucatán, 2020).

Tabla 1. Descripción de los presupuestos por programa y número de beneficiarios.

Programa	2020		2021	
	Inversión anual	# Beneficiarios	Inversión anual	# Beneficiarios
Asistencia Integral en Alimentación	\$71,741,203.00	278,864	\$79,364,770.00	233,527
Espacios Escolares y Comunitarios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo	\$19,070,448.00	91,313	\$14,568,305.00	22,754

Fuente: Elaboración de los autores a partir de Gobierno del Estado de Yucatán (2023) y DIF-Yucatán (2021).

Estos programas fueron implementados previamente a la aparición de la pandemia de COVID-19, y se mantuvieron en funcionamiento durante el curso de la misma. Al realizar el cálculo del aporte de kilocalorías provenientes de la despensa, se obtiene un valor aproximado de 14 817 kcal en total. Si se considera un requerimiento estándar de energía para un adulto de 2 000 kcal, entonces la despensa sería capaz de cubrir el aporte de energía de 7.4 días de consumo, lo que equivale a una semana completa, únicamente con los alimentos disponibles en ella. En consecuencia, se requeriría comprar alimentos o contar con una producción para cubrir los 22.6 días restantes del mes. Esto sin contar, que otros integrantes de la familia o animales del traspatio, podrían consumir los alimentos preparados en el hogar.

En consecuencia, para poder cubrir los 22.6 días restantes del mes, sería necesario adquirir alimentos o contar con

una producción de alimentos propia. Por lo tanto, el complemento alimentario entregado resulta insuficiente, apenas alcanzando para cubrir los requerimientos energéticos de un adulto durante una semana. Desde esta perspectiva, es importante reflexionar sobre la efectividad de las acciones gubernamentales implementadas y sus capacidades reales para mejorar de manera sustancial la seguridad alimentaria familiar, especialmente en momentos de crisis o situaciones de inseguridad alimentaria crónica.

Tabla 2. Características de la despensa* entregada por el Programa de Asistencia Integral en Alimentación a personas en condición de vulnerabilidad.

Producto	
Arroz pulido (1 kg)	Frijol negro (1 kg)
Avena en hojuelas (450 g)	Garbanzo (450 g)
Carne de pollo deshebrada (200 g)	Leche descremada en polvo (240 g)
Frijol deshidratado (250 g)	Lenteja (250 g)
Pasta de espagueti integral (200 g)	Pasta para sopa de codo integral (200 g)
Sopa de verduras deshidratadas (36 g)	-

Fuente: Elaboración de los autores con base en el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en Yucatán (2022).

*Por cada uno de los productos se entregó únicamente una bolsa mensualmente.

Si bien, tanto el gobierno estatal, como el municipal implementaron distintas políticas alimentarias para atender tal crisis, como la estrategia “Mérida nos une”, iniciativa realizada para promover una adecuada nutrición en zonas de alta marginación social por parte del DIF, entre las voces de las comunidades rurales de Yucatán, hubo pronunciamientos que referían a una ruptura entre el Estado y las medidas implementadas para amortiguar los embates causados por la contingencia sanitaria a este grupo diferenciado⁴; Rodríguez Martínez y Franco Salazar (2021) dan cuenta de tal situación, en un estudio focalizado sobre la atención a la salud de la pobla-

ción maya yucateca. La alimentación, al estar íntimamente relacionada con la salud, hizo posible que se pusiera en marcha una red de colaboración entre comunidades mayas yucatecas, que les permitieran generar acciones y compartir conocimientos que se desprenden de los saberes relacionados con la medicina tradicional y la alimentación, con el fin de contrarrestar los efectos negativos que ocasionó el confinamiento.

Ante las limitaciones y alcances de las políticas públicas, su carácter temporal y asistencial, las acciones centradas en el territorio, valorizado como fuente simbólica de vida, realizadas por las propias comunidades mayas hacen posible resistir en momentos de crisis como la pandemia y el cese de las actividades económicas. Posibilitan a las familias tener una alternativa para obtener recursos a través del trabajo de la milpa y otras actividades como la apicultura, al mismo tiempo, son fuentes de saberes médi-

4. Se puede consultar el pronunciamiento “El pueblo maya ante el COVID-19: posicionamiento público” disponible en: <https://aguaparatos.org.mx/el-pueblo-maya-ante-el-covid-19-posicionamiento-publico/>

cos y tradicionales para atender desde lo local, los procesos de salud-enfermedad como ocurrió durante la pandemia. En la medida en que el territorio de las comunidades rurales no sufra los procesos de desposesión, entonces, los grupos comunitarios estarán en mayores condiciones de formar organizaciones colectivas en torno al territorio, mantener su toma de decisiones sobre sus propios recursos e incrementar su autonomía.

TERRITORIO Y SABERES: POSIBILIDAD DE VIDA⁵

Como diversos autores han sostenido, el territorio es una categoría que alude a una superficie terrestre habitada, la cual es posible delimitar en distintas escalas:

5. Los testimonios de este texto provienen de los proyectos de investigación PAPIIT-IN307121 "Procesos de gobernanza para atender la vulnerabilidad social frente al COVID-19: alianzas y estrategias en la Península de Yucatán" y PAPIIT IA300223 "Vulnerabilidad social y bienestar en torno al pueblo maya: hacia la construcción de políticas públicas interculturales". En ambos proyectos se entrevistó a personas pertenecientes al pueblo maya de Yucatán, de tal manera que todos los testimonios vertidos en este trabajo pertenecen a personas que se autoadscriben la identidad maya, son campesinos, mayahablantes y residen en comunidades rurales. Durante el trabajo de campo se realizaron diversas incursiones a comunidades maya campesinas de Yucatán: Uayma, Tekom, Sotuta, Homún, Sinanché. Las entrevistas estuvieron guiadas para identificar acciones y estrategias que los actores del pueblo maya hubieran generado y/o coordinado para solucionar problemas derivados de la crisis que la pandemia por COVID-19 representó.

local, regional, nacional, global (Giménez, 1999; Escobar, 2008). Además, y quizás lo más importante, es el hecho de que todo territorio siempre se encuentra valorizado⁶ (de forma económica, simbólica, biológica, etc.), lo que plantea: ¿cuál es el alcance de esta valorización en una población como la maya yucateca ante la pandemia por COVID-19? Se propone, a partir de las propias voces mayas, que el territorio fue lo que permitió sobrevivir a la pandemia, y en ese sentido su valor trasciende lo puramente económico:

El valor del territorio es incuantificable, no hay dinero que pueda suplirlo. A pesar de todo el miedo y el estrés, el territorio nos ha permitido vivir... el territorio nos permitió comer, que era lo más básico e indispensable, nos permitió respirar y trabajar la apicultura, estar bien, caminar en él, dispersarnos. (Camilo, comunicación personal, 2022)

6. Además de la valorización se encuentra la apropiación simbólica del territorio. Para la población maya el territorio significa la posibilidad de desarrollar una buena vida o buen vivir, que implica el pensar y actuar con base en valores y afectos que involucran no solamente a los humanos, sino también otros seres vivos o entes de la naturaleza, como es el caso de los cenotes. A propósito, se puede destacar a *Kanan Tsonot* (Guardianes de los cenotes), quienes han luchado en contra de una megagránja porcícola en Homún, Yucatán. Una de sus integrantes comenta: "El cenote es lo que me ha hecho estar en esta lucha... el cariño que le tenemos, el respeto que le tenemos... es un lugar al que yo me siento parte de él, y cuando te sientes parte de algo que te ha dado algo, no te queda más que defenderlo, que cuidarlo, que protegerlo..." (Mirna, comunicación personal, 2022).

El territorio fue indispensable para superar la crisis por el COVID-19, por ejemplo, los jóvenes que estaban en la prepa regresaron al monte, a leñar, a buscar sustento para llevar a sus casas... Es interesante porque todo el primer año de la pandemia fue un regreso al campo, a hacer milpa... El territorio ayudó en el corte brusco, pero parece que aprendimos muy poco del territorio, si lo perdemos, ya no tendremos ni siquiera ese salvavidas. (Ernesto, comunicación personal, 2021)

En medio de las dificultades de la pandemia, las crisis de tipo económico y laboral, muchas de las familias lograron autosubsistir con sus propios productos de la milpa. (Julio, comunicación personal, 2020)

Milpa y apicultura son dos elementos que destacan en los comentarios previos y también en el territorio yucateco. La presencia de la primera es amplia en Yucatán; existen zonas como la denominada región maicera —compuesta por 18 municipios—, donde la milpa es todavía una de las principales actividades económicas debido a su raigambre histórico-cultural (García de Fuentes & Córdoba y Ordóñez, 2010). La importancia de la milpa, particularmente en la alimentación de las familias maya campesinas, queda patente al considerar la variedad de recursos vegetales asociados a esta. De acuerdo con Terán y Rasmussen (2009) existen por lo menos 32 especies —con 95 variantes— de plantas cultivadas en el espacio de la milpa. Entre las principales se encuentran: maíz, frijol, calabaza, ib y chile. De tal manera, la milpa representó una posibilidad de vida ante la amenaza por la COVID-19 y el

corte de las actividades económicas-sociales que la pandemia implicó. Por su parte, la apicultura y la meliponicultura también posibilitaron la ingesta de productos como: miel, propóleo y polen, tanto de la abeja *Apis mellifera* como de la *Melipona beecheii* (*xunan kab*), que implicaron fortalecer el sistema inmunológico de niños y niñas en las comunidades donde esta actividad se encontraba presente.

Es importante mencionar que, en la península, Yucatán es el estado con mayor riqueza de plantas medicinales, por lo menos, 680 especies han sido documentadas para uso medicinal (Méndez et al., 2012). Durante la pandemia, y ante las dificultades por carencias en los servicios de salud, la población —principalmente en el ámbito rural— generó sus propias acciones de cuidado, lo cual incluyó la generación de documentos como el denominado *Plantas Medicinales del Pueblo maya en tiempos de COVID-19. Cuidar el sistema respiratorio y fortalecer el sistema inmunológico*, generado por las comunidades maya en Los Chenes, Campeche, México.

Respecto de lo anterior, es posible considerar que la población maya, como otros pueblos indígenas del país, aún conservan saberes o conocimientos en torno a las plantas, animales y procesos naturales en general, que les permitieron sobrevivir a la crisis pandémica. Saberes que, como señala Toledo (2005), aluden a una serie de conocimientos empíricos transmitidos oralmente, que son propios de las formas no industriales de apropiación de la naturaleza.

Para las poblaciones mayas de Yucatán, la importancia de estos saberes, enmarcados en un territorio y la expresión de una particular forma de vida, más amigable o vinculada con la naturaleza, es una cuestión importante a defender. Es bien sabido que actualmente en la península de Yucatán existe un proceso de apropiación del territorio maya, tanto por parte de actores gubernamentales, como por actores privados. Gabriela Torrez-Mazuera da cuenta de ello en un documento generado para el Consejo Civil Mexicano para la Silvicultura Sostenible, A.C.:

...desde las modificaciones a la Ley Agraria en 1992 y hasta mayo de 2019, en Campeche, Quintana Roo y Yucatán, un total de 22,660 parcelas, con una superficie de 192,600 hectáreas de tierra dejaron de ser propiedad social y se convirtieron en propiedad privada. (Torres-Mazuera, 2021, p. 3)

Un fenómeno que, sin duda, se relaciona con los proyectos inmobiliarios, las meggranjas porcícolas, los monocultivos como la soya transgénica, los proyectos turísticos, entre otras posibilidades.

Se podría pensar, que lo que sucede en torno al fenómeno citado, es lo que David Harvey (2005) denomina como acumulación por desposesión, es decir, un proceso vinculado a la acumulación de capital mediante el uso de la fuerza, la intimidación, la extorsión, la corrupción y otras formas categóricas de producción capitalistas que los obliga a comerciar con sus territorios. De ahí entonces que la acumulación por desposesión se exprese en la mercantilización y privatización de la tierra, la expulsión

por la fuerza de las poblaciones campesinas, conversión de derechos de propiedad colectivos en privados, la supresión de formas alternativas —principalmente indígenas y campesinas— de producción y consumo, así como la mercantilización de las expresiones culturales.

De no cesar este proceso de desposesión, se estaría ante un escenario en el cual la pérdida de saberes asociados al territorio sería inminente; y como han señalado Salas Quintanal, Serra Puche y González de la Fuente (2013), la pérdida de saberes locales implica perder un repertorio posible de soluciones a los distintos problemas humanos que nos aquejan a todos y todas.

Durante la pandemia, además de la situación de crisis por el cese de las actividades económicas, así como la persistencia de acumulación por desposesión del territorio para el pueblo maya, se configuraron situaciones de emergencia ambiental ocasionada por la llegada de tormentas tropicales (Cristóbal y Gamma), así como por huracanes como “Delta” y “Amanda”; este escenario derivó en situaciones críticas para los campesinos de Yucatán que dependían de los recursos del territorio para resistir al cierre de las actividades económicas.

A más de tres meses del paso del huracán Delta, que ocasionó severos daños a la agricultura, ahora tenemos que ver cómo nos recuperaremos, pues ayuda [gubernamental] no recibimos. Tan sólo promesas han ofrecido al campo local, pero de eso nada más. Francisco Javier, campesino de Hunucmá (Fernández Reyna, 2021)

En la medida en que, además de la pro-

ducción, se impulsen redes de cooperación, capital social e intercambio entre las propias comunidades rurales, estarán en mejores posibilidades de gestionar los recursos para situaciones de emergencia ante el Estado, de responder de manera solidaria y rápida en situaciones de crisis y organizar sus recursos para sobrevivir a través de los procesos comunitarios.

De entre los elementos vinculados al territorio anteriormente señalados, se destaca que los saberes alimentarios determinan un tipo de producción y consumo en las comunidades rurales, en este sentido, la dieta es el resultado de factores sociales, culturales, económicos y simbólicos. Los tipos de alimentos a consumir dependen de los disponibles, a través de la propia producción o de la oferta de alimentos en los mercados, tiendas o pequeños supermercados disponibles. De tal forma, la valorización de los saberes alimentarios del territorio posibilita la adopción de una dieta basada en el aprovechamiento de los recursos locales, con un fuerte valor simbólico y una alta calidad nutricional.

ALIMENTACIÓN Y DIETA: LA IMPORTANCIA DE LA AUTONOMÍA

Desde un enfoque de sistemas, la alimentación puede ser considerada como el resultado complejo e interrelacionado de los entornos políticos, económicos, sociales, demográficos y ambientales; las cadenas de suministro de alimentos, los entornos alimentarios y las decisiones de los consumidores. En consecuencia, las dietas de las poblaciones son

producto de una interrelación compleja, que va más allá de las preferencias de los consumidores. Por dieta, nos referimos al conjunto de alimentos y bebidas que son consumidos por los individuos a lo largo de su vida. De acuerdo con el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (2017), un sistema alimentario se puede entender como uno que:

Engloba todos los elementos (medio ambiente, personas, insumos, procesos, infraestructura, instituciones, etc.) y actividades relacionadas con la producción, la elaboración, la distribución, la preparación y el consumo de alimentos, así como los productos de estas actividades, incluidos los resultados socioeconómicos y ambientales. (HLPE, 2018)

A partir del concepto de sistemas alimentarios, el Comité de Expertos en Nutrición propuso una clasificación de tres tipos de sistemas alimentarios en función de las relaciones entre actores en las cadenas de suministro y los elementos que componen los entornos alimentarios. Estos tipos son: a) sistemas alimentarios tradicionales, b) sistemas alimentarios mixtos y c) sistemas alimentarios modernos (HLPE, 2018); la propuesta tipológica de los sistemas alimentarios se describe en la Tabla 3. La característica clave para identificar cada uno de los tipos se basa en el grado de transición alimentaria que han experimentado. Esta se refiere a los cambios en la composición de la dieta como resultado de cambios demográficos, epidemiológicos, económicos y políticos, y se orientan hacia patrones de alimentación industrializados (Popkin, 1994).

Tabla 3. Tipología de los sistemas alimentarios

Sistema alimentario	Descripción
Sistema alimentario tradicional	Se encuentran por lo general en zonas rurales. Este tipo de sistema se caracteriza por la dependencia de alimentos cultivados, criados, cazados o recolectados de forma local y una baja infraestructura para acceder a mercados distantes. Los productos son por lo general de temporada o mínimamente elaborados. Los alimentos suelen ser asequibles, con excepción de los alimentos de origen animal.
Sistema alimentario mixto	Suelen encontrarse en las zonas periurbanas y urbanas. Se mantienen los mercados de productos frescos locales, pero también hay presencia de supermercados con amplia variedad de alimentos envasados. Existe mayor acceso a comidas preparadas fuera de casa, con un incremento de la comida “callejera”. Los productores dependen de mercados formales e informales para vender sus cultivos. Se puede encontrar la presencia de marcas y publicidad en los entornos alimentarios.
Sistema alimentario moderno	Los sistemas alimentarios modernos tienden a ser propios de las ciudades urbanas, con un número alto de opciones alimentarias. Los consumidores suelen vivir lejos de donde se producen los alimentos, debido a las cadenas de suministro y los consumidores tienen acceso a una amplia variedad de productos todo el año. Los supermercados y mercados ofrecen una variedad de opciones. Existen muchos establecimientos informales y formales. Los alimentos suelen tener técnicas de elaboración y envasado que prolongan la vida útil de los alimentos. Este tipo de sistema alimentario tiende a crear desiertos y pantanos alimentarios.

Fuente: Elaboración con base en HLPE (2018).

En concreto, esta transición se refiere a la incorporación de métodos industriales e intensivos en la producción de alimentos, así como a la elaboración de productos con una mayor presencia de aditivos alimentarios y la implementación de procesos complejos, derivando en los productos denominados como “ultraprocesados”. Los productos ultraprocesados no están elaborados de alimentos, sino de ingredientes industriales derivados de determinados alimentos y

sometidos a procesos de elevado procesamiento para la obtención de sus componentes, como aceites hidrogenados, proteínas hidrolizadas, grasas, azúcares modificados con almidón, restos de carne extruidos, etc. La mayor parte de los componentes son aditivos alimentarios como preservantes, estabilizadores, emulsificadores, solventes, colorantes, saborizantes, etc. (Monteiro, Cannon, Levy y Moubarac, 2012).

En México, el consumo de productos

ultraprocesados ha aumentado de manera importante en las últimas décadas. De acuerdo con Marrón-Ponce, Toletino-Mayo, Hernández y Batis (2019), el consumo de productos ultraprocesados se ha duplicado, pasando del 10.5 % en 1984 al 22.3 % en 2016, medido a través de los aportes de kilocalorías a la dieta. En el mismo periodo, para el caso de los alimentos mínimamente procesados, su aporte calórico a la dieta ha descendido gradualmente de 69.8 % a 61.4 %. Entre los alimentos sin procesar como el maíz, su consumo disminuyó, de representar el 14.8 % del aporte dietético en 1984 a ser el 4.2 % kcal en 2016. Yucatán no ha estado ajeno a este tránsito hacia lo ultraprocesado. Al respecto, Ángel Lendecky durante el “Foro Virtual para una Sana Nutrición en la Península Yucatán”, comentó:

... los alimentos procesados están presentes prácticamente en todas las comunidades más alejadas, en las pequeñas tiendas que hay en esas comunidades, la gente puede adquirir muchos de estos productos y hay un alto consumo especialmente de las bebidas azucaradas. (Lendecky Grajales, 2020)

En la medida en que los sistemas alimentarios se transforman de sistemas tradicionales a “modernos”, se propicia la reducción de los individuos en la participación de actividades de producción de autoconsumo. Se modifican los patrones de consumo dietético y se incrementa la dependencia hacia fuentes alimentarias externas, en muchas ocasiones, con una menor calidad nutricio-

nal y con una pérdida de alimentos originarios del ámbito local. La persistencia de los saberes alimentarios asociados a complejos productivos como la milpa, es posible en la medida que los sistemas alimentarios han conservado elementos tradicionales. En el sentido opuesto, la transición alimentaria hacia sistemas alimentarios “modernos”, puede llevar a que no sea posible para todos los grupos o individuos volver a sus prácticas de producción y consumo de alimentos locales. La pandemia representó un escenario que visibilizó la importancia de los sistemas alimentarios tradicionales, como señalan campesinos:

Todas las cosas empezaron a subir de precio, el tomate llegó hasta los 55 pesos, un *chan* tomate que comprabas 10 pesos, yo me apoyaba porque tenía mis sembrados... pues tenía sembrado tomate país, había cilantro, lechuga, rábano, todo lo que yo podía cosechar, calabacitas, como era época de lluvia había bastante cosecha, gracias a dios no gastamos mucho... yo por mis niños les hacía lo que es el *k'oolbi is*, lo que es el sancochado así nada más con la calabacita, nada más sancochas la calabaza, le pones sal, exprimes limón, picas la cebollina y ellos lo comían así, también el *ts'anchaak* de chaya... es parte de las enseñanzas que nos tienen dejado, bueno, de mi parte de mi mamá... mi papá pues hacía su milpa, la cosecha de la calabaza, de los ibes, chile, era la comida sana de hace tiempo. (Severiana, comunicación personal, 2023)

Se activó el consumo local al haber estos cierres, evitar lo que es el acceso a las ciudades, a comprar en el mercado... lo que es harina, maíz, no se traía

demasiado... se empezó a optar por la comida tradicional maya que no es tanto en base de tortilla, sino más como calabacitas, pepino, todo esto que se comía anteriormente... comidas a base de hortalizas, frutos legumbres, que era muy conocido y trabajado por las abuelitas... consumías más calabaza, ib, todo lo que se produce en la milpa, se consumió muchísimo, camote, yuca, que eran opciones anteriores a la tortilla, a tal grado que la milpa tomó gran importancia en el consumo local... se regresó como en el tiempo para aprovechar los recursos que teníamos a la mano. (Fulgencio, comunicación personal, 2023)

Como se puede apreciar en los testimonios, aún es posible distinguir los elementos del sistema alimentario tradicional en algunas comunidades mayas. De acuerdo con Cahuich-Campos (2012), elementos como el huerto, solar y la milpa articulan una serie de estrategias de uso múltiple que permiten las satisfacciones de necesidades humanas, y permiten la reproducción de prácticas de manejo, el uso y consumo de recursos naturales, generación de ingresos económicos y ahorro, así como el logro de una buena vida para las familias. No obstante, la tendencia es hacia la conformación de sistemas alimentarios mixtos y consecuentemente, “modernos”. Es decir, la incorporación de alimentos procesados o ultraprocesados a la dieta, así como la reducción de la producción local para el autoconsumo, más el incremento de la presencia de publicidad y mercadotecnia de empresas nacionales y transnacionales.

En todo caso, los cambios en el pa-

trón dietético también están asociados de manera interdependiente con los cambios en los procesos de producción y elaboración de los alimentos. La transformación de las dietas lleva a cambios en las prácticas alimentarias y en los medios de producción y adquisición de los alimentos. En la medida que se incorporan elementos culturales alimentarios diferentes a los originarios y se modifican los entornos alimentarios, entonces se renuncia a las capacidades de decisión sobre cómo producir, qué producir y cuándo. Es decir, una reducción en la soberanía alimentaria. En ese sentido, sugerimos que la teoría del control cultural puede arrojar indicios sobre la cuestión, al permitirnos identificar que para la persistencia de un patrimonio — en este caso un patrimonio asociado a los sistemas alimentarios tradicionales— se necesita de cierta autonomía, particularmente sobre el territorio.

La teoría del control cultural se centra en entender cómo se toman decisiones por parte de determinados individuos o grupos con respecto a determinados elementos culturales. Estos se pueden definir como “los componentes de la cultura para realizar todas y cada una de las acciones sociales” (Bonfil Batalla, 1988, p. 6). A la luz de esta lectura, para realizar la acción social de la alimentación, se ponen en juego una serie de elementos culturales alimentarios; de acuerdo con Bonfil Batalla (1988), los elementos culturales se pueden clasificar en materiales, de organización, conocimiento, simbólicos y emotivos. Cada uno de los elementos se describe en la tabla 4.

Tabla 4. Elementos culturales alimentarios

Elementos	Concepto	Ejemplos
Materiales	Se refieren a los objetos, así como a los bienes tangibles o que posibilitan la materialización de la acción social en la realidad.	Alimentos, animales fuentes de energía, herramientas para la producción, semillas, tierras, trabajo, etc.
De organización	Son las formas de relación social que hacen posible a los miembros participar para cumplir la acción.	Los roles asignados alrededor de la milpa y la producción de alimentos familiar, entre otros.
De conocimiento	Se refiere a las experiencias asimiladas y sistematizada que se elaboran y transmiten de generación en generación, dentro de los marcos que permiten generar nuevos conocimientos.	Saberes relacionados con los ciclos de siembra y la cosecha, el calendario agrícola, las formas de preparación y consumo de alimentos, etc.
Simbólicos	Se refiere a los códigos que permiten la comunicación necesaria entre los diversos momentos de la acción.	Rituales agrícolas.
Emotivos	Se refiere a las representaciones colectivas, creencias y valores integrados que motivan la participación y aceptación de las acciones.	Representaciones acerca del significado de ser “milpero”, pertenecer a un grupo definido, entre otros.

Fuente: Elaborado a partir de Bonfil Batalla (1988).

Los elementos culturales pueden ser propios o ajenos. Los propios representan un patrimonio cultural heredado de generación en generación, que son reproducidos, mantenidos y transmitidos (Bonfil Batalla, 1988).

En los sistemas alimentarios tradicionales, los elementos culturales suelen ser en su mayoría propios de los grupos sociales. De tal forma, que se mantienen técnicas de producción tradicionales, con la conservación de semillas, alimentos locales, prácticas de producción tradicional, etc. Por otra parte, en los sistemas alimentarios modernos predominan los elementos culturales externos, como

son los alimentos ultraprocesados, alimentos de otras partes del mundo, gastronomías internacionales, bebidas azucaradas, producción de alimentos a través de nuevas tecnologías, etc. Es importante hacer notar que, en los sistemas tradicionales existe una convergencia de ambos patrones culturales, siendo posibles encontrar la coexistencia de elementos culturales propios y ajenos. En la tabla 5 se presentan los elementos de la cultura alimentaria en función del grado de control cultural.

Tabla 5. Los ámbitos de la cultura alimentaria en función del control cultural

Elementos culturales	Decisiones	
	Propias	Ajenas
Propios	Cultura alimentaria autónoma: las decisiones sobre los elementos culturales alimentarios son propias sobre el patrimonio alimentario existente. Ejemplo: la milpa como sistema alimentario.	Cultura alimentaria enajenada: los elementos culturales alimentarios son parte del grupo (los produce o reproduce) sin embargo, las decisiones sobre este uso son externas al grupo. Ejemplo: programas de siembra de traspatio, que utilizan elementos culturales alimentarios propios, pero son decididos y condicionados a través de instancias del gobierno.
Ajenos	Cultura alimentaria apropiada: se adquieren capacidades de decisiones sobre elementos alimentarios ajenos. En este sentido, el grupo social decide utilizarlos, pero la producción de los mismos es externa a la cultura alimentaria. Ejemplo: la promoción y utilización de semillas transgénicas, que vienen a reducir la soberanía alimentaria de productores y productoras.	Cultura alimentaria impuesta: cuando tanto las decisiones como los elementos culturales alimentarios son externos, hablamos de imposición. Ejemplo: la introducción de alimentos no locales a través de programas gubernamentales para la siembra por productores.

Fuente: Elaboración propia a partir de Bonfil Batalla, (1988).

Cabe resaltar que esta tipología, al ser una herramienta metodológica-heurística, puede no encontrarse de forma pura en la realidad, por lo tanto, son tipos ideales. De acuerdo con Weber, los tipos ideales son:

un realce conceptual de ciertos elementos de la realidad... en su pureza conceptual (el tipo ideal) es inhallable empíricamente en la realidad...es una utopía que plantea la tarea de comprobar, en cada caso singular, en qué medida el carácter... en las relaciones (de un fenómeno) pueden calificarse como tal, en un sentido conceptual. (2006, p. 79)

Pueden existir decisiones externas que son compartidas también por el grupo y las hace propias; o coexisten elementos culturales propios y ajenos en las mismas prácticas, es decir, hay una hibridación. En una situación de crisis como la contingencia por la COVID-19, así como otras condiciones adversas, es posible hacer un uso de los saberes alimentarios de la cultura. Sin embargo, esto será posible en mayor medida cuando los grupos conserven una cultura alimentaria autónoma. En este ámbito, es posible utilizar las prácticas alimentarias transmitidas de generación en generación como medio para lograr

la soberanía alimentaria⁷ y la resiliencia.

En la medida que un grupo social es enajenado de sus recursos, saberes y prácticas propias que puede ser resultado de diversas condiciones sociales, su capacidad para regresar a los saberes alimentarios y su memoria histórica disminuye como consecuencia de los procesos de enajenación. De tal forma que, este regreso a los saberes alimentarios y a la milpa como sistema productivo será posible en la medida que los procesos de enajenación cultural y la transformación de los sistemas alimentarios no hayan mermado hasta el olvido los saberes alimentarios propios.

Desde ese sentido, se requiere frenar los procesos de despojo de la tierra y enajenación de los grupos comunitarios, al mismo tiempo que generar políticas alimentarias que fortalezcan la autonomía de los grupos comunitarios⁸.

7. La soberanía alimentaria es definida por la Vía Campesina como “el derecho de los pueblos, países o uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin venta a pérdida (*dumping*), esta incluye: priorización de la producción local; acceso a agua, semillas, tierras y crédito; el derecho a decidir sobre qué producir y qué consumir; la protección de importaciones agrícolas y alimentarias, precios agrícolas ligados a costos de producción, la participación de los pueblos en la definición de la política agraria y el reconocimiento de los derechos de los campesinos” (Vía Campesina, 2023).

8. Estas políticas alimentarias podrían acompañar procesos locales que buscan autonomía como el caso del colectivo Suumil Móoktáan; en sus propias palabras señalan que se dirigen: “... hacia la autonomía y regeneración de nuestras comuni-

Políticas alimentarias que trasciendan el carácter asistencial, y sean capaces de proponer un fortalecimiento de las capacidades y capitales de las personas para sobreponerse ante coyunturas de crisis. Es en tal sentido, que las políticas públicas de carácter intercultural desde una perspectiva crítica pueden favorecer dichos procesos.

CONCLUSIÓN: LA IMPORTANCIA DE LA INTERCULTURALIDAD

Como se describió previamente, las políticas alimentarias implementadas durante la pandemia se enfocaron en la entrega asistencial de recursos económicos, alimentos, créditos, e insumos a las familias. Estos procesos de atención adaptaron un enfoque asistencial y temporal, priorizando a las familias consideradas en situación de alta vulnerabilidad, desde la óptica gubernamental. Sin embargo, no se distinguió una política alimentaria que tomara en cuenta las particularidades de la población maya en Yucatán, ni se consideraron posibles exclusiones como consecuencia de los

dades a través de la consolidación del solar-semillero, como un espacio de aprendizaje intergeneracional que haga viable esta forma ancestral de organización de la vida cotidiana en nuestros contextos actuales. Lograremos esto a través de la relación con la milpa, el resguardo de las semillas nativas, la regeneración de los suleos, el cuidado del agua, el cultivo de nuestros propios alimentos y plantas medicinales, la crianza de abejas melliponas y de animales de traspatio” (<https://suumilmoktaan.org/about/>).

procesos de focalización gubernamental. Por lo tanto, se puede alegar que no se articuló una política pública diferenciada para la población maya en el “Plan Estatal para Impulsar la Economía, los Empleos y la Salud de los Yucatecos”.

En tal contexto, la milpa, el solar, el traspatio y los huertos son elementos que no sólo se constituyeron como una fuente de alimentos para las comunidades mayas, también son parte fundamental de su identidad y de la satisfacción de otros elementos sociales y culturales. Estos espacios permiten la práctica de una serie de saberes y conocimientos vinculados al territorio, así como representan un medio para la organización social. Así mismo, representan una alternativa para incrementar la autonomía alimentaria familiar, así como la soberanía alimentaria. En la medida que se incrementa el grado de decisión de las familias sobre sus recursos y se favorecen procesos que permitan incrementar el control sobre los recursos, políticas, territorios y saberes.

Ante un escenario complejo como el presentado por la pandemia de COVID-19 o desafíos futuros, es crucial el diseño e implementación de políticas alimentarias con enfoque intercultural. Esto posibilitaría un panorama de participación, diálogo, negociación, recuperación de la confianza hacia el Estado y sus instituciones, es decir, un proceso de democratización. En torno al carácter normativo de las políticas públicas, acciones como el fortalecimiento de los sistemas agroalimentarios, el recono-

cimiento de la medicina tradicional, la preservación de la biodiversidad que albergan las milpas, entre otras prácticas, que podrían actuar para contrarrestar los patrones de inseguridad alimentaria, y en conjunto, fortalecer y cuidar de los territorios.

Esto también implica adquirir una perspectiva reflexiva y crítica sobre los procesos de poder y colonialidad articulados por las políticas públicas, así como sobre la construcción de sujetos como “objetos de asistencia”. Se debería optar por favorecer procesos comunitarios que incrementen las capacidades para la toma de decisiones, la autonomía y el uso de los recursos ligados al territorio de los grupos comunitarios. La coyuntura COVID-19, en relación con el tema alimentario, deja ver la relevancia de la perspectiva intercultural porque permite la construcción de políticas que brinden soluciones de manera integral, construidas como “traje a la medida” y que trasciendan la lógica centralizada en el diseño y toma de decisiones. Que se pueda incorporar la posibilidad de “escuchar” las distintas voces acerca de cómo atender o solucionar un problema de carácter social.

Con esta perspectiva intercultural se daría un paso más en la preservación de los saberes alimentarios activos; es decir, aquellos vinculados a culturas autónomas en las que se producen y reproducen saberes de generación en generación. Porque efectivamente, si algo han mostrado las personas del pueblo maya es que poseen sus propios recur-

sos y capacidades para hacer frente a situaciones problemáticas como lo fue la pandemia y sus consecuencias. Como señalaron Moctezuma Pérez y Murguía Salas (2021), una de las consecuencias de la pandemia fue la proporción desmesurada de población —particularmente los jóvenes— que se quedó sin empleo, y por ende, sin posibilidad de realizar actividades laborales que redituaran en ingresos para su manutención —que involucra la alimentación— y la de sus dependientes. El caso de la población maya no fue la excepción, ante la pérdida de empleos y el retorno a sus comunidades rurales, debido a que muchos de ellos se encontraban insertos en procesos migratorios, quedó en evidencia la relevancia de los recursos naturales locales para las unidades domésticas rurales (Cahuich-Campos, 2012) en torno a su calidad de vida incluso durante contingencias como la provocada por el COVID-19.

En suma, se propone que el Estado debe incorporar a su quehacer de gobierno y particularmente en la elaboración de políticas públicas un “giro” intercultural. No debemos olvidarnos que “la interculturalidad es un asunto de Estado...” (Tubino, 2005, p. 84). Existen ya los saberes, conocimientos, capacidades organizativas y deseos de impulsar los sistemas alimentarios tradicionales desde los actores locales. Hace falta la disposición del Estado para adoptar una nueva manera de pensar en las políticas públicas, particularmente aquellas vinculadas al ámbito de lo alimentario, y

escuchar las voces de la diversidad. Sin duda, este debe ser uno de los primeros caminos a recorrer.

REFERENCIAS

- Aguilar Villanueva, L. F. (1992). *El estudio de las Políticas Públicas*. Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa.
- Blanco Cebada, L. A., Flores Medina, I. V., & Franco Salazar, A. (2021). Seguridad alimentaria, políticas y gobernanza: estrategias y alianzas en Yucatán durante la pandemia de COVID-19. En E. Arancibia Gutiérrez (Ed.), *Gobernanza local en tiempos de COVID-19. Experiencias de coordinación social para la toma de decisiones en Yucatán* (pp. 129–166). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Bonfil Batalla, G. (1988). La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Anuario Antropológico*, 86(86), 13–53.
- Cárdenas Elizalde, M. del R., Cortés Cáceres, F. A., Martínez Mendoza, E., Escobar Latapí, A., Aparicio Jiménez, R. C., Nahmad Sittón, S., Scott Andretta, J., Gutiérrez Cruz, D., Teruel Belismelis, G. M., Rivera Guerrero, Cristian Franco Canseco, Mayra Ortega Lizette Ailin Pérez Ana Paulina González Arroyo Nereida Hernández Reyes Édgar Martínez Mendoza, H. A., Uriel Cruz Ríos, J., Rafael Farias Segovia, D., & Paola García García Allison Fernanda Moscoso González, C. (2020). *Infor-*

- me de Pobreza y Evaluación. Yucatán 2020.*
- Cahuich-Campos, D. (2012). *La calidad de vida y el huerto familiar, desde la percepción ambiental de las familias de X-Mejía, Hopelchén, Campeche.* (Tesis Doctoral), El Colegio de la Frontera Sur.
- DIF-Yucatán. (2021). *Seguimiento de Programas Presupuestarios 2021.* Recuperado de: <http://www.dif.yucatan.gob.mx/SeguimientoFAM.html>
- Escobar, A. (2008). *Territories of Difference: Place, Movements, Life, Redes.* Duke University Press. Recuperado de: <https://www.jstor.org/stable/j.ctv1198wg2>
- FAO. (2011). *La Seguridad Alimentaria: información para la toma de decisiones.*
- Fernández Reyna, R. (2021). *Campeños luchan por recuperarse tras inundaciones en Hunucmá. Por Esto!*. Recuperado de: <https://www.poresto.net/yucatan/2021/1/25/campesinos-luchan-por-recuperarse-tras-inundaciones-en-hunucma-234807.html>
- García de Fuentes, A., & Córdoba y Ordóñez, J. (2010). Regionalización socio-productiva y biodiversidad. En Durán García, R. y Méndez González, M. E. (editores). *Biodiversidad y Desarrollo Humano en Yucatán.* Centro de Investigación Científica de Yucatán. Programa de Pequeñas Donaciones del Fondo para el Medio Ambiente Mundial-Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.
- Comisión Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad. Secretaría de Desarrollo Urbano y Medio Ambiente.
- Giménez, G. (1999). Territorio, Cultura e Identidades. La Región socio-cultural. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, Época II, vol. V, no. 9, Colima, 25-57.
- Gobierno del Estado de Yucatán. (2023). *Presupuesto autorizado 2018-2024.* Recuperado de: <https://transparencia.yucatan.gob.mx/informes.php?id=presupuestos>
- Harvey, D. (2005). El 'nuevo' imperalismo: acumulación por desposesión. *Socialist register*. CLACSO, pp. 99-129.
- HLPE. (2018). *La nutrición y los sistemas alimentarios: Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial.* Recuperado de: <https://www.fao.org/documents/card/es?details=I7846ES>
- Lendechy Grajales, A. C. (2020). Alimentación y salud en la península de Yucatán [Archivo de video]. En *Foro Virtual para una Sana Nutrición en la Península de Yucatán ¿Qué estamos comiendo?, Ba'ax táan k jaantik?*. Recuperado de: <https://www.facebook.com/proyectosociales.uady/videos/2801146476795853>
- Marrón-Ponce, J. A., Tolentino-Mayo, L., Hernández, M. F., & Batis, C. (2019). Trends in ultra-processed food purchases from 1984 to 2016

- in Mexican households. *Nutrients*, 11(1), 1–15. <https://doi.org/10.3390/nu11010045>
- Méndez, M., Durán, R., Borges, R., Pe-
raza, S., Dorantes, A., Tapia, J., &
Ferrer, M. (2012). *Flora medicinal
de los mayas peninsulares*. Centro de
Investigación Científica de Yucatán
A.C. /Pronatura Península de Yuca-
tán A.C.
- Moctezuma Pérez, S. y Murguía Salas,
M. V. (2021). Una aproximación ha-
cia el contexto del mercado laboral
de la población joven en contextos de
pandemia (COVID-19). *Insistercios
Sociales. Revista Semestral de Cien-
cias Sociales y Humanidades*, El Co-
legio de Jalisco, marzo-agosto 2021,
núm. 21, 399-424.
- Monteiro, C., Cannon, G., Levy, R. B.,
RM, C., & Moubarac, J. C. (2012).
The food system. Ultra-processing.
The big issue for disease, good heal-
th, wellbeing. *World Nutr*, 3(12),
527–569.
- Popkin, B. M. (1994). The Nutrition
Transition in Low-Income Coun-
tries: An Emerging Crisis. *Nutrition
Reviews*, 52(9), 285–298. [https://
doi.org/10.1111/j.1753-4887.1994.
tb01460.x](https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.1994.tb01460.x)
- Rodríguez Martínez, Y. J., & Franco
Salazar, A. (2021). Gobernanza y
participación: atención a la salud
del pueblo maya en tiempos de CO-
VID-19. En *Arancibia Gutiérrez, E.
(Ed.), Gobernanza local en tiempos
de COVID-19. Experiencias de coor-
dinación social para la toma de de-*
cisiones en Yucatán (pp. 279–302).
Universidad Nacional Autónoma de
México.
- Salas Quintanal, H., Serra Puche, M. C.
& González de la Fuente, Í. (2013).
Introducción. En Salas Quintanal,
H., Serra Puche, M. C. Y González
de la Fuente, I. (editores). *Identidad
y patrimonio cultural en América
Latina. La diversidad en el mundo
globalizado* (pp.9-22).. UNAM/IIA,
México.
- SEFOTUR (2020). *Plan Estatal para
Impulsar la Economía, los Empleos
y la Salud de los Yucatecos*. Re-
cuperado de: [http://www.sefotur.
yucatan.gob.mx/files-content/general/
6d4628374c31815cf878a32e7b-
b8a5e3.pdf](http://www.sefotur.yucatan.gob.mx/files-content/general/6d4628374c31815cf878a32e7b-b8a5e3.pdf)
- Shamah, T., Gómez, M., Mundo, V.,
Cuevas, L., Gaona, E., MA, A.,
Méndez, I., & Rivera, J. (2020).
*ENSARS-COV-2: Resultados de la
evaluación basal de la encuesta na-
cional de las características de la
población durante la pandemia de
COVID-19*. Instituto Nacional de Sa-
lud Pública, 1–36.
- Sistema para el Desarrollo Integral de
la Familia en Yucatán (2022). *Reglas
para la Operación del Programa de
Asistencia Social Alimentaria a Per-
sonas de Atención Prioritaria en Yu-
catán*.
- Terán, S. & Rasmussen, C. (2009). *La
milpa de los mayas. La agricultura
de los mayas prehispánicos y actua-
les en el noroeste de Yucatán*. Uni-
versidad Nacional Autónoma de Mé-

- xico / Universidad de Oriente.
- Toledo, V. M. (2005). La memoria tradicional: la importancia agroecológica de los saberes locales. *Leisa Revista de agroecología*, 20(4), 16-19.
- Torres-Mazuera, G. (2021). *Tres décadas de privatización y despojo de la propiedad social en la Península de Yucatán*. Consejo Civil Mexicano para la Silvicultura Sostenible, A.C. Recuperado de: https://www.ccmss.org.mx/wp-content/uploads/2020_22_TresDecadasPrivatizacion.pdf
- Tubino, F. (2005). La praxis de la interculturalidad en los estados nacionales latinoamericanos. *Cuadernos Interculturales*, núm. 5, Año 3, , Chile, CEIP, pp. 83-96.
- Urquía-Fernández, N. (2014). La seguridad alimentaria en México. *Salud Publica de Mexico*, 56(SUPPL.1), 92-98. <https://doi.org/10.21149/spm.v56s1.5171>
- Vía Campesina. (2023). *Qué es la soberanía alimentaria*. Recuperado de: <https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/>
- Weber, M. (2006 [1904]). La 'objetividad' cognoscitiva de la ciencia social y de la política social. En *Ensayos sobre metodología sociológica*, pp. 39-101. Amorrortu.