Raíces socioculturales de las prácticas alimentarias en Cozumel: los primeros cien años de su historia

Sociocultural Roots of Food Practices in Cozumel: the First Hundred Years of its History

Alfonso González Damián*

Recepción: 9 de diciembre de 2024 ISSN (digital): en trámite
Aceptación: 17 de junio de 2025
DOI: https://doi.org/10.25009/urhsc.v1i46.2859

Resumen:
El artículo analiza cómo las prácticas alimentarias en la isla de Cozumel han evolucionado desde el primer cuarto del siglo XX hasta la pandemia de COVID-19 en 2020, en el contexto del desarrollo turístico y las influencias globales. Utilizando un enfoque teórico-metodológico basado en las representaciones sociales y la historia cultural, el estudio presenta una periodización que revela los cambios en la alimentación insular vinculados al discurso de organismos internacionales como la FAO y al impacto del turismo masivo. El texto explora cómo el turismo ha modificado las dinámicas socioeconómicas, introduciendo desigualdades alimentarias y afectando la producción local. Concluye que el turismo, aunque no es directamente causante de la precariedad alimentaria, actúa como un catalizador de las problemáticas, cuestionando la soberanía alimentaria en Cozumel.

Palabras clave: Cozumel, prácticas alimentarias, desarrollo turístico, representaciones sociales, historia cultural, soberanía alimentaria, turismo gastronómico.

* Departamento de Ciencias Empresariales y Sostenibilidad, Campus Cozumel, Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo, Cozumel, Quintana Roo, México, e-mail: gonzalezd@uqroo.edu.mx. ORCID: 0000-0003-4396-0100.

BY-NC-SA

Abstract:
The article examines the evolution of food practices on the island of Cozumel from the early 20th century to the COVID-19 pandemic in 2020, within the context of tourism development and global influences. Using a theoretical-methodological approach rooted in social representations and cultural history, the study outlines a periodization that highlights changes in local food practices influenced by international bodies such as the FAO and mass tourism. The text explores how tourism has reshaped socioeconomic dynamics, fostering food inequalities and undermining local production. It concludes that tourism, while not the direct cause of food insecurity, acts as a catalyst for such challenges, raising concerns about food sovereignty in Cozumel.

Key words: Cozumel, food practices, tourism development, social representations, cultural history, food sovereignty, gastronomic tourism.

Introducción

El presente artículo se integra por cuatro partes, las dos primeras son antecedentes y el marco en el cual surge este estudio, la problemática en la que se centra y la perspectiva teórica y metodológica seleccionada para abordarlo. A continuación, se presentan los hallazgos más relevantes, donde se destaca una propuesta de periodización que integra tanto la evolución de las prácticas alimentarias en la isla de Cozumel como de la actividad turística. Se cierra presentando conclusiones, que se proponen como transitorias dado que el estudio sigue en construcción, pero que, en este punto, tras tres años de trabajo, existen elementos que pueden abrir la discusión y nuevas ideas para continuar avanzando.

El estudio surge de la relación entre turismo y gastronomía, idea que en años recientes se ha posicionado como tendencia mundial en el turismo gastronómico, en la búsqueda del aprovechamiento de las cocinas tradicionales como patrimonio inmaterial. Es el el caso de México a partir de la declaratoria de la UNESCO del año 2010 que reconoce a sus cocinas tradicionales como patrimonio de la humanidad. En la vertiente relativa a lo alimentario, esta tendencia se vincula simultáneamente con problemáticas innegables. El mundo padece de problemas de abastecimiento y de suficiencia de alimentos que tienen efectos desastrosos como hambrunas y

epidemias de desnutrición y malnutrición en extensas regiones del planeta. Especialmente en los países con menores ingresos, además de notorias desigualdades en cuanto a la seguridad alimentaria, existen sitios en los que ésta la tiene asegurada la mayor parte de su población, en tanto que en otros es exactamente lo opuesto: la prevalencia de la inseguridad entre la población; así como sitios en los que se notan variaciones estacionales o que duran años entre periodos de abundancia y carestía, o bien desigualdades entre estratos socioeconómicos. Estos problemas de inseguridad alimentaria se ven potenciados por la presión que el cambio climático induce, derivando en una condición a la que algunos autores han denominado como una verdadera crisis civilizatoria (Ornelas, 2013; Pauli, 2011), exacerbada por el consumismo, la desigualdad económica y las crisis socioambientales (Cañada *et al.*, 2023).

La relación entre turismo y gastronomía es observada desde un estudio de caso: la isla de Cozumel, destino turístico entre los más importantes del estado de Quintana Roo, cuya actividad económica se centra en el turismo. Cozumel, además, es hasta el presente el principal destino de cruceros en México y reconocido como un paraíso del buceo en arrecife. La pregunta de investigación de la que se partió es: ¿el desarrollo turístico influye en las diversas problemáticas en materia alimentaria que pueden presentarse en un sitio de destino? Al respecto se ha planteado un conjunto de hipótesis, mismas que se han abordado desde diversas perspectivas y momentos y que se encuentran en proceso de desarrollo. Como hallazgo relevante en el que se centra el presente documento es el hecho de que el desarrollo turístico que ha vivido la isla de Cozumel a lo largo de su historia reciente, ha cambiado la estructura socioeconómica de la población y, por ende, ha influido en la problemática alimentaria que actualmente se observa en la localidad: *1)* abandono de la producción alimentaria en la isla, lo que ha conducido a la adquisición de alimentos que deben ser traídos del continente, incrementando costos e incidiendo en desabastos intermitentes, sustitución de alimento fresco por congelado o procesado industrialmente, encarecimiento de los alimentos de mayor calidad nutricional, todo lo cual conduce a una incipiente inseguridad alimentaria (González & Vilchis, 2023); *2)* desigualdad en el acceso a alimentos suficientes y de calidad, debido a la diferencia de precios ofrecidos por

establecimientos enfocados al turismo que los hace inaccesibles para la mayor parte de la población, la cual se ve limitada a consumir productos de menor precio, en general con procesamiento industrial y mayores cantidades de azúcares y grasas, lo que en parte explica la alta prevalencia de trastornos alimentarios en la población como sobrepeso y obesidad, los cuales aumentan el riesgo de contraer enfermedades cardiovasculares, diabetes, hipertensión, etc. (Barquera *et al.*, 2010), 3) sustitución de recetas y platos tradicionales anteriormente elaborados con ingredientes locales por otros preferidos por el turismo, con la consecuente pérdida de expresiones culturales gastronómicas y culinarias anteriormente arraigadas y que tenían una aportación significativa en el proceso de construcción de una identidad local (Calleja & González, 2016).

Se sabe, a partir de diversos estudios (Addinsall *et al.*, 2017; Ambelu *et al.*, 2018; Degarege & Lovelock, 2019; Gössling *et al.*, 2011; Laeis *et al.*, 2020), que la oferta gastronómica para el turismo busca adecuarse a los gustos y preferencias de los visitantes y ello lleva a una introducción de alimentos, ingredientes, platillos, técnicas y recetas sin arraigo en la producción y consumo locales, que a la larga generan una distorsión en las prácticas alimentarias entre la población residente en los sitios turísticos.

El desarrollo de la actividad turística influye de manera indirecta en la problemática alimentaria, por una parte, propicia un alza de precios en general de los alimentos, lo cual afecta no solamente en términos inflacionarios al turista sino sobre todo a la población residente. Se observa también una terciarización de la economía local: la gente que vive en los sitios turísticos abandona las actividades primarias y secundarias para volcarse a la actividad turística, disminuyendo drásticamente su capacidad de producción alimentaria que sustituye mediante la adquisición de alimentos provenientes de otras regiones. El crecimiento económico y demográfico que propicia el desarrollo turístico influye a su vez en el crecimiento de la inmigración, atraída por las oportunidades de empleo de una economía boyante, pero que genera una mayor presión en la demanda de alimentos, la cual, combinada con la disminución de la producción local, puede llevar a condiciones críticas de desabasto y elevación de precios (González & Vilchis, 2023).

De manera indirecta, ante los cambios en las preferencias en los estilos de vida asociados con la influencia de la globalización en la comunidad local, la presencia del turismo aporta referentes observables para inducir cambios en los usos y preferencias tanto de productos alimentarios como de ingredientes, recetas, platillos, técnicas, implementos e insumos para la cocina, etc.

Dado este contexto, se plantea como objetivo para el presente trabajo, explorar los orígenes socioculturales de los cambios en las prácticas alimentarias en Cozumel, Quintana Roo, desde el primer cuarto del siglo xx hasta el inicio de la pandemia de COVID-19 en el 2020, que prácticamente puso en pausa la actividad turística en el mundo y particularmente en la isla.

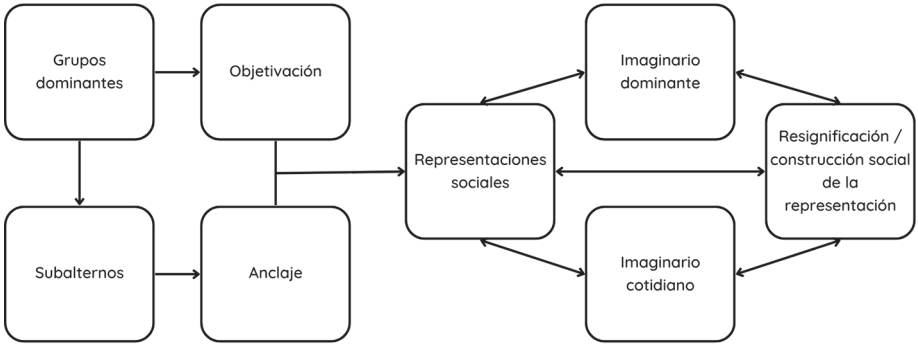
Abordaje teórico-metodológico

El abordaje teórico-metodológico seleccionado para realizar la exploración de los orígenes socioculturales de los cambios en las prácticas alimentarias de la población de Cozumel, se elaboró desde dos fuentes teóricas: una de ellas psicosocial, la teoría de las representaciones sociales, específicamente la propuesta por Moscovici (2001), con las categorías analíticas de desarrollo turístico y prácticas alimentarias, y la otra sociohistórica, con el enfoque de historia cultural, desde las propuestas de E. P. Thompson (2000), que aborda los acontecimientos interpretados "desde abajo" y entiende la cultura como un conjunto de creencias, costumbres, ideas, valores, objetos e instrumentos materiales que comparten los miembros de una sociedad o grupo (Meiksins, 2001).

Las representaciones sociales (Moscovici, 2001), entendidas como corpus organizado de conocimientos que permite a las personas hacer inteligible la realidad física y social, integrarse en grupo o en relaciones cotidianas de intercambio, se produce a lo largo del tiempo a través de un par de procesos simultáneos, donde los grupos dominantes, en su relación con los grupos subalternos, introducen —en un proceso de objetivación— una serie de discursos que se transmiten entre los grupos subalternos y que van produciendo, a lo largo del tiempo, un anclaje a partir de la introducción de los imaginarios dominantes o provenientes de los grupos dominantes y de su resignificación/construcción social en los imaginarios

cotidianos de los grupos subalternos. Estas representaciones sociales, en su interacción con los discursos de los grupos dominantes, se van reconstruyendo, lo que a su vez permite su evolución en el tiempo, tanto por la influencia desde abajo de los grupos subalternos y su expresión cotidiana de las mismas, como desde arriba a través de los discursos hegemónicos impulsados por los grupos dominantes (véase Figura 1).

Figura 1
Categorías teóricas y sus relaciones



Fuente: Elaboración propia.

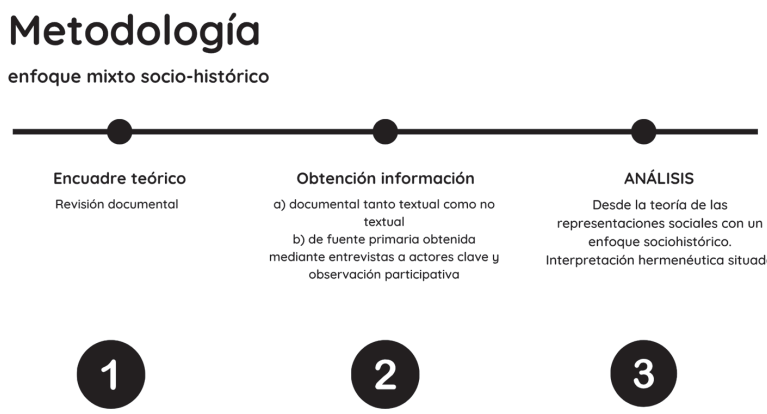
Justamente la idea de este trabajo es la identificación de los momentos o hitos en los cuales se ha transformado ese discurso objetivado en la representación social a nivel de la isla de Cozumel, tanto en el desarrollo turístico como en las prácticas alimentarias. La identificación de estos momentos o hitos a partir de su expresión en documentos (textuales y no textuales), permite identificar una periodización que revela los orígenes de las prácticas alimentarias actuales en la isla de Cozumel y particularmente de la representación social de las mismas. Estos momentos llevan a identificar cómo, a lo largo de los años, en México y particularmente en el caso de Cozumel se han introducido discursos oficiales sobre las prácticas alimentarias con una tendencia hacia lo que se denominaría "medicalización de la alimentación" (Gracia-Arnaiz, 2007; Suárez, 2016a y 2016b), incentivados por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), específicamente la FAO.

El concepto de *medicalización de la alimentación* hace referencia al hecho de que las personas pongan más atención en los contenidos nutricionales, como proteínas, vitaminas, minerales o calorías que al platillo que consumen. Esta medicalización se originó bajo la influencia de los trabajos de Iván Illich (1975) sobre la iatrogenia social, según la cual la medicina convierte problemas cotidianos en enfermedades, y de Foucault (1978), quien analizó cómo el poder se ejerce mediante la normalización de los cuerpos y que se ha abordado desde dos perspectivas. La primera de ellas, muy cercana a los orígenes del concepto, es una postura crítica de la medicalización de la alimentación (Gracia-Arnaiz, 2007), puesto que encuentra en ella una forma de control desde el poder que hace recomendaciones discursivas sobre las características de una "buena alimentación", asociadas a ciertas medidas corporales consideradas "normales" —por ejemplo, el Índice de Masa Corporal (IMC)—, que, a lo largo del tiempo, han ido cambiando las prácticas ancestrales, comunales, construidas desde la colectividad y la tradición, hacia prácticas individualizadas de las decisiones sobre lo que debería formar parte de esa buena alimentación, considerada como fundamental para estar saludable, previniendo o hasta tratando padecimientos. Esta transición en la forma de entender la alimentación en el mundo ha incidido en la formación y establecimiento de "estilos de vida" y "prácticas de consumo" que parecieran más relacionados con el beneficio económico de la industria alimentaria que con la búsqueda de un beneficio en la salud de las y los consumidores, que es en lo que supuestamente se fundamenta (Aguirre, 2019).

La otra interpretación del concepto de medicalización de la alimentación se concentra en sus efectos prácticos, considerando que es favorable para las personas el elegir racionalmente su alimentación con base en las recomendaciones de la ciencia médica y que esto podría resolver problemas como la desnutrición o la obesidad. Sin embargo, esta visión enfocada en lo pragmático ignora las condiciones reales de las personas, al aislarlas de su contexto socioeconómico y geográfico, dificulta en muchos casos seguir la dieta recomendada y termina por realizar adaptaciones que pueden resultar incluso contraproducentes para la salud individual y colectiva.

Para el caso del presente documento, las prácticas alimentarias se han ido transformando a lo largo del tiempo, a partir de la producción de

Figura 2
Esquema metodológico



Fuente: Elaboración propia.

las representaciones sociales del discurso de la buena alimentación. Esta transformación pone en juego, por una parte, el discurso proveniente del poder, que entra en contacto con los grupos dominantes y subalternos, en procesos paralelos de objetivación y anclaje en lo colectivo, y que a su vez, por otra parte, transita en cada persona en un proceso de interacción entre los imaginarios dominantes y los cotidianos, que desembocan en cambios trazables en el devenir histórico.

En el turismo, como construcción social producto de un contexto histórico-geográfico, la transformación discursiva se hace presente en Cozumel desde mediados del siglo xx y evoluciona desde su inexistencia hasta su masificación a lo largo de etapas claramente identificables como son la exploración, el desarrollo, la masificación y el declive.

La metodología utilizada para acceder a tales representaciones sociales y particularmente a la identificación de los posibles hitos que marcan adaptaciones profundas (véase Figura 2), tiene un enfoque mixto de carácter sociohistórico, que inicia con un encuadre teórico a partir de revisión documental y transita por dos fases simultáneas: *1)* la obtención de información documental, tanto textual como no textual, y el uso de fuentes

primarias mediante entrevistas con informantes clave y observación participativa en Cozumel, y *2)* un análisis desde las categorías teóricas de representaciones sociales con un enfoque sociohistórico y de interpretación hermenéutica situada (Schettini & Cortazzo, 2015).

Caso de estudio

El caso seleccionado, Cozumel, es una isla en el Caribe mexicano con una superficie de 478 kilómetros cuadrados (véase Figura 3), que se encuentra al Oriente de la península de Yucatán, cuenta con una vegetación de llanura selvática subcaducifolia con humedales en toda la zona costera, y forma parte del sistema arrecifal mesoamericano. Se sabe que la isla estuvo habitada desde hace más de 3 000 años por grupos humanos; se ha encontrado evidencia de ello tanto paleológica como arqueológica. Estuvo habitada por los antiguos mayas, que llegaron entre los años 300 a 900 después de Cristo, al final del periodo Clásico. Aunque hay autores que afirman que el conocimiento de la isla por parte de la cultura maya pudo haber sido muy anterior. Lo que está claramente documentado es el encuentro con los europeos en el año de 1518, con las expediciones de Juan de Grijalva. Cabe recordar que Cozumel fue el punto de entrada de la exploración emprendida por Hernán Cortés cuando en su primer contacto con estas tierras, en 1519, todavía no establecía planes de conquista. Está documentado el hecho de que la isla se encontraba deshabitada en el año de 1847, por lo que se asume que, durante el periodo virreinal, los asentamientos mayas que en su momento llegaron a ser ocho, con cerca de veinte mil habitantes, menguaron hasta su abandono (Santander & Ramos, 2011).

Actualmente, la isla cuenta con un poco más de 98 000 habitantes en el último censo del 2020, con menos de 8% de la población mayahablante y con una estructura demográfica en la que más de 50% de sus residentes son inmigrados de otra entidad del país o de otra nación. Cuenta con dos poblaciones principales, la ciudad de San Miguel de Cozumel, que es la cabecera municipal, y una población más pequeña al sur poniente de la isla llamada El Cedral. La población es mayoritariamente joven e infantil y se encuentra en crecimiento, además de que se debe señalar que 79% de

Figura 3
Ubicación de Cozumel



Fuente: Elaboración propia.

ella vive en situación de vulnerabilidad social, en condiciones de pobreza de moderada a extrema (coneval, 2022).

Respecto al turismo, en 2022 se recibieron poco más de tres millones de cruceristas a lo largo del año y un poco más de un millón de turistas, los primeros visitan solamente unas horas la isla, en tanto que los segundos pernoctan una o más noches en Cozumel y arriban por vía aérea o marítima. En cuanto al alojamiento, en ese mismo año había 73 hoteles con 4 922 cuartos y 75.8% de ocupación promedio, alta si se le compara con el promedio nacional y un poco abajo del promedio quintanarroense. Recibió una derrama de 113.98 millones de dólares, lo que permite entender el hecho de que la economía de Cozumel se base en la actividad turística dado que la producción del sector comercio y turismo representa 74% de la economía, mientras que los sectores secundario y primario, con 2.6 y 23.4%, respectivamente, especialmente la pesca, se han posicionado como proveedores para la industria turística y dependen de ella (Gobierno del Estado de Quintana Roo, 2024).

Hallazgos

Sincronía entre las etapas identificadas

Es de destacar que se encontraron concordancias entre las etapas conceptualmente propuestas para la construcción de un discurso tendiente a la medicalización de la alimentación (Gracia-Arnaiz, 2007), y las del ciclo de vida de un área turística (Santander & Ramos, 2011). Estos entrelazamientos permiten visualizar lo que ha pasado en términos de la relación turismo y prácticas alimentarias en Cozumel. Hay que advertir que desde 1848 hasta 1950 la población local centró sus esfuerzos económicos en la actividad comercial marítima a través de puertos de cabotaje, especialmente enfocada, durante el primer cuarto del siglo xx, en el comercio de la resina de chicle que se producía en el sur de Quintana Roo y se exportaba básicamente a todo el mundo, pero sobre todo al sur de Estados Unidos. De 1950 a 2020 encontramos ya un crecimiento permanente y prácticamente exponencial de la actividad turística, asociado a un crecimiento poblacional importante e influido por los discursos de las prácticas alimentarias difundidas por la fao, agencia de la onu, que, a partir de la década de 1950, comenzó a hacer recomendaciones en relación con la alimentación, en el contexto de las problemáticas que se vivían en el mundo como consecuencia de la Segunda Guerra Mundial (Aguilar, 2019; Suárez-Solana, 2016a).

El denominado "repoblamiento" que sucedió en Cozumel entre 1848 y 1901, coincidió con la denominada Guerra de Castas en Yucatán y fue consecuencia directa de ella, pues la población que llegó a Cozumel lo hizo principalmente huyendo de la conflagración que se presentó en ese mismo periodo en el territorio peninsular de Yucatán (Martínez de León, 2002). De 1901 a 1950 se presenta el comercio agroforestal como actividad económica principal en la isla; de 1950 a 1980 se habla de la llegada del turismo a la isla de Cozumel; de 1980 al año 2000 es la era de los cruceros y, finalmente, de 2000 a 2022 tiene lugar la combinación actual del turismo de buceo y el crecimiento exponencial de los cruceros (Vivas, 2008).

Esta periodización del crecimiento turístico concuerda hasta cierto punto, en años, con las transformaciones del discurso de la buena alimentación promovida con base en las recomendaciones de la fao. Antes de 1950,

Suárez-Solana (2016b) nos habla de que en México las prácticas alimentarias estaban imbuidas por lo que podríamos llamar un nacionalismo, donde el gobierno de México buscaba, a través de aquéllas, apoyar el esfuerzo por generar una identidad nacional, asociada a una profusión de elementos patrios y a una pretendida unidad a nivel nacional tanto política como religiosa y de lenguaje (Bak-Geller, 2013).

Cuando se introducen los discursos de la FAO (1950-1980), éstos inician con la denominada "la dieta normal", que se modifica de 1980 al año 2000 con un discurso enfocado en los elementos nutricionales específicos de los alimentos, y que nuevamente cambia del 2000 al 2022 al hacer énfasis en la alimentación con base en la denominada "dieta correcta" (Suárez-Solana, 2016a). Se encuentra pues, esta cierta concordancia entre ambos procesos, lo que lleva a suponer que existen fuerzas subyacentes que impulsan los cambios en ambos sentidos y que se expresan tanto en el desarrollo del turismo como en los cambios en las prácticas alimentarias. Tales fuerzas subyacentes provienen con toda certidumbre de los cambios en el modelo económico que sufrió el capitalismo a lo largo de todo el periodo (Frieden, 2006), lo cual se analiza en los siguientes apartados donde se abordan los distintos subperiodos mencionados.

El repoblamiento de la isla de Cozumel

En la primera etapa, de 1848 a 1901, se consolida el repoblamiento de las islas de Cozumel y Mujeres, sitios que fueron ocupados principalmente por personas que abandonaron diversas poblaciones en la península de Yucatán y que comenzaron en sus nuevos asentamientos a producir alimentos mediante la agricultura, la ganadería menor y la pesca, actividades a la que agregaron poco a poco, y en la medida en la que la guerra perdió fuerza a finales del siglo XIX, el comercio marítimo de cabotaje (Vivas, 2008). En Cozumel se fundaron las poblaciones de San Miguel, que a la postre sería la población principal y que fue reconocida como cabecera municipal por el gobierno de Yucatán. Los alimentos tenían que producirse localmente pues había poca conectividad con otros sitios, aunque había cierto comercio entre Belice, Cuba y Nueva Orleans. Asimismo se da en las prácticas alimentarias en Cozumel un mestizaje cultural donde hay ingredientes y técnicas

de arraigo maya, con ingredientes técnicas y recetas de origen conventual y popular heredados del periodo virreinal. Se puede afirmar que en este arco temporal previo al que interesa en este trabajo, las representaciones sociales de la alimentación corresponden a las consolidadas desde la época virreinal y que se encontraban en diálogo con los esfuerzos deliberados del gobierno central del país por instalar la idea de lo mexicano como identidad. Dos ejemplos de ello son la bebida espirituosa denominada Xtabentún y la cochinita pibil, que llegaron con los movimientos migratorios de quienes se asentaron en la isla de Cozumel desde aquella época y que actualmente siguen siendo de consumo tradicional y se han mantenido en la preferencia de los gustos de la población en la península de Yucatán

Comercio agroforestal y alimentación nacionalista

De 1901 a 1950 se observa una etapa en la que la economía insular se afianza en el comercio agroforestal. En este periodo se creó el territorio de Quintana Roo en el año de 1902, en un espacio geográfico que formaba parte de los estados de Yucatán y Campeche desde décadas antes y de la capitanía general de Yucatán durante los 300 años del Virreinato (Careaga & Higuera, 2011). En este lapso nos encontramos a nivel global con las guerras mundiales y la construcción y apertura del canal de Panamá en 1914, lo que propicia que Cozumel se posicione geopolíticamente de manera estratégica, al tornarse en un punto importante para el comercio de productos agroforestales (Ramos, 1999).

Además de la ya mencionada resina de chicle, el comercio marítimo de cabotaje incluía el traslado de maderas preciosas y otros productos frutales, como el caso de la copra, así como el caucho y el henequén. Hubo producción de henequén en Cozumel en una hacienda de nombre Colombia que se enfocó en este producto y en la producción de otros frutales, como plátano, piña y otros (Ramos, 1999). En esta etapa, la población de Cozumel era pequeña y la producción alimentaria era para el autoconsumo; hay evidencia de que se contaba con milpa de temporal y se producían algunas especies animales como pollo y cerdo en pequeña escala.

Toma gran importancia para el abasto alimentario local, la pesca de diversas especies marinas, incluidas algunas que actualmente siguen presentes en los platos tradicionales como la langosta y el caracol y algunas otras

que hoy se encuentran prohibidas, por vedas o por tratarse de especies protegidas, como el caso de la tortuga, que formaba parte de las recetas y los platos que provienen de aquella época en Cozumel.

Como se mencionó antes, el discurso del gobierno hacia la unidad nacional buscando unidad en lengua, religión, política y alimentación, se vio reflejada en Cozumel con algunas adaptaciones al gusto local de origen yucateco: se comenzaron a valorar los ingredientes mexicanos, entendidos como mexicanos cuando eran provenientes del centro del país. Este discurso permeaba entre los grupos dominantes, generando imaginarios que se entrelazaron con los imaginarios de la vida cotidiana que veían lo mexicano como distante. Cabe destacar aquí que lo mexicano para la gente de Cozumel en aquel entonces era tan distante como lo era lo extranjero, debido a que lo considerado propio y local era lo proveniente de Yucatán, entonces, el discurso proveniente de la política gubernamental central de insistir en una alimentación nacional mexicana comienza a incidir en la transformación, lenta pero consistente, de las representaciones sociales de las prácticas alimentarias en Cozumel.

Cabe señalar que durante todo este periodo no se puede considerar que existiera una actividad turística de relevancia en la isla de Cozumel, si bien se encontraba relativamente conectada con Centroamérica y Sudamérica y con la península de Yucatán, Cuba y el sur de Estados Unidos para efectos del mencionado comercio de cabotaje; la actividad era comercial y la llegada de pasajeros se limitaba a quienes acudían a atender sus asuntos comerciales. A pesar de ello, hay documentación de algunos visitantes "distinguidos" cuya llegada resultó memorable para los habitantes de la isla puesto que, al no contarse con instalaciones adecuadas para alojarles, se acondicionaban espacios en las residencias de las familias acomodadas para recibirles como huéspedes distinguidos. Algunos de ellos dejaron registro escrito e imágenes dibujadas o en antiguos daguerrotipos y las primeras fotografías de lo que encontraron a su paso por la isla (Hajovsky, 2015).

Entre las personas que llegaron a visitar la isla se encontraban también quienes vieron en ella un posible lugar para residir y vivir una vida que consideraban tropical y exótica, llegando incluso a promover a la isla, en Estados Unidos, como un verdadero "paraíso tropical", ideal para el retiro (Vivas, 2008), sin que esto tuviera ninguna consecuencia efectiva en la

vida cotidiana insular. Cabe destacar que esta etapa es previa al inicio en México de la tendencia hacia la medicalización de la alimentación, por lo que se podría afirmar que la representación social de una buena alimentación no formaba parte de los imaginarios, ni individuales ni colectivos, y que las prácticas se guiaban por la representación resultante de la mezcla de las tradiciones culinarias yucatecas, la búsqueda de la mexicanidad y las limitaciones naturales de un espacio insular para acceder a alimentos que no fueran los producidos en la propia localidad (véase Figura 4).

Figura 4
Alimentos que combinan ingredientes prehispánicos con técnicas modernas

Cocina de origen novohispano-yucateco

Los alimentos han de producirse localmente. Poca conectividad con otros sitios. Comercio Belice-Cuba-New Orleans.
Mestizaje cultural: ingredientes y técnicas de arraigo maya + ingredientes, técnicas y recetas europeas, de origen conventual y también popular.



Fuente: Elaboración propia.

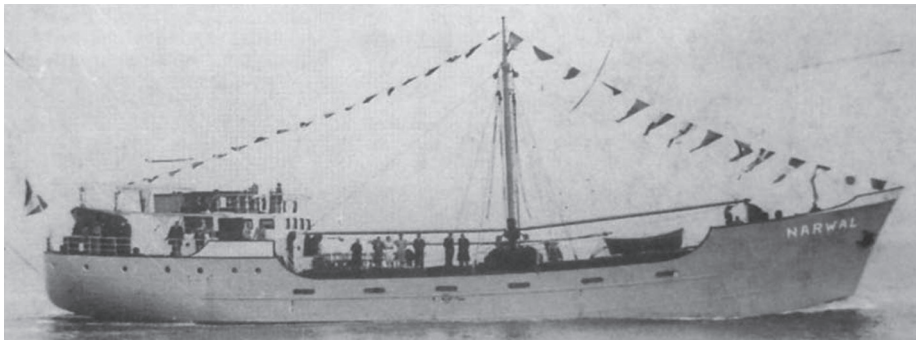
Llegada del turismo y "la dieta normal"

En la siguiente etapa de 1950 a 1980, llega propiamente el crecimiento de la actividad turística en Cozumel, cuando la gente de la localidad decide

invertir en la actividad turística, vista la caída del comercio agroforestal a consecuencia de la economía de la posguerra. Tras esta decisión, se abrieron hoteles nuevos y se rescató el viejo hotel Playa que fuera construido a finales de la década de 1930 por el gobierno local, pensando entonces en sus visitantes distinguidos, principalmente militares y comerciantes que pasaron por la isla cuando las guerras mundiales se encontraban en su apogeo (Vivas, 2008).

Directamente relacionado con este antecedente, existía una aeropista que fue utilizada con fines estratégico-militares durante la Segunda Guerra Mundial por el gobierno de México, con una base aérea de entrenamiento de pilotos y donde en los años cincuenta llegaban vuelos de la aerolínea regional de carga y pasajeros Transportes Aéreos Mexicanos, S. A. (TAMSA), que operaba principalmente en el sureste de México y la península de Yucatán; esta aerolínea histórica en México tenía vuelos de conexión directa de Cozumel a Mérida, en Yucatán. Se aprovechó así esta infraestructura y conectividad que ya tenía la isla vía aérea, así como las instalaciones portuarias para embarcaciones que ahora podían trasladar pasajeros (véase Figura 5).

Figura 5
El Narval, embarcación turística frente a las costas de Cozumel en 1960



Fuente: Hajovsky (2015).

Las intenciones declaradas entonces se centraron en aprovechar las bellezas naturales con que cuenta la isla, particularmente se puede mencionar el atractivo que el buceo comenzaba a ejercer, incentivado en el imaginario popular por un par de películas filmadas en Cozumel que retrataron la profusa vida silvestre terrestre, pero sobre todo la subacuática, ligado todo ello al auge que tuvo a nivel mundial el documental *Silent World* del reconocido Jacques Cousteu en 1957. Data de esta época la primera carretera que rodea la isla, construida en el año de 1969 (Hajovsky, 2015).

Un momento disruptivo en términos sociopolíticos pero que terminó por afirmar la vocación turística de la región quintanarroense fue, en 1972, el inicio formal de las actividades en Cancún como sitio turístico, integralmente planeado por el gobierno federal y desarrollado con la finalidad de impulsar la actividad económica en el norte del estado de Quintana Roo, que se posicionó en poco tiempo como un polo de desarrollo económico y de singular importancia sociodemográfica, cultural y política. Tras casi veinte años de enfocarse en el turismo, el empresariado de Cozumel empezó a percibir a Cancún como una potencial competencia y como un nuevo destino turístico que les quitaba visitantes, lo cual los llevó a buscar alternativas para impulsar aún más la actividad turística en la isla, hasta encontrar en el turismo de cruceros una opción viable (Santander & Ramos, 2011).

El hecho de gran relevancia que se presenta en este periodo es que el hasta entonces territorio federal de Quintana Roo se convierte en estado libre y soberano en 1974, hecho impulsado por el desarrollo de la actividad turística en todo el norte del estado y particularmente en Cancún, así como por el acelerado crecimiento poblacional que se generó a partir de estos años (Macías, 2007).

Durante esta etapa, las prácticas alimentarias en el país se transformaron a partir de la adaptación del concepto de "dieta normal", construido con base en un discurso proveniente de la FAO, que promovió entre las naciones y sus poblaciones el incremento en el consumo de proteína de origen animal, es decir, recomendó centrar la dieta cotidiana en el consumo de leche, huevos y carne, además de una importante carga de energía calórica, especialmente la que se puede obtener de dulces y alimentos azucarados (Suárez-Solana, 2016a). Es de destacar la idea de lo "normal" en la dieta, que

pretendió controlar lo que las personas consumen al señalar que todo aquello que fuera distinto en las prácticas alimentarias, tendría que ser considerado "no normal" y, por tanto, el principal sospechoso de problemáticas de salud pública como desnutrición y enfermedades gastrointestinales. Evidentemente, el acceso a productos cárnicos, lácteos e industrializados difícilmente se podía normalizar en el país y no se diga en Cozumel, por lo que en la práctica lo que sucedió es que estos alimentos se constituyeron en "altamente deseables" y su ingesta fue reservada para ricos y para ocasiones especiales.

Las recomendaciones de la FAO de esa época pretendieron impulsar la industria de procesamiento alimentario, por lo tanto, resultaba pertinente recomendar el consumo de alimentos procesados industrialmente por su inocuidad alimentaria y por su supuesta capacidad de preservar la salud humana. En México se adoptó este posicionamiento, coincidiendo con la promoción de la industrialización en aras de impulsar la modernización del país. En el caso de Cozumel, la influencia de este discurso comienza a transformar la alimentación, dándose prioridad a los alimentos traídos desde el continente, debido a la inexistencia de una industria de procesamiento insular. Se comienza a propagar el imaginario de los grupos dominantes con mayor acceso por su capacidad económica a alimentos industrializados traídos de otras partes del país y del mundo, considerados un lujo deseable por la población cozumeleña, que empezó a consumir alimentos que incluían ingredientes como el queso de bola o la mantequilla enlatada y a beber refrescos embotellados; era necesario, cuenta Juanita, "ahorrar toda la semana para poder ir el sábado en familia al centro a tomar un refresco helado".[1]

Aunque la gente tenía la costumbre de comer en casa, lo que sucedió fue que se incorporaron en la dieta cotidiana y, por ende, en las recetas y platillos de entonces, ingredientes que, al paso de los años, se tornaron en recetas y platillos tradicionales en toda la península de Yucatán, pero también en la isla de Cozumel, tales como la mantequilla enlatada y el queso de bola, productos lácteos procesados industrialmente y traídos a esta región desde Europa. A decir de Celia A.,[2] "la mantequilla era deli-

[1] Juanita N., comunicación personal, 3 de octubre de 2023.
[2] Comunicación personal, 30 de agosto de 2024.

ciosa, la de ahora ya no sabe igual, y sabíamos que había llegado carga que venía del canal de Panamá y las mamás iban sólo a comprarla, además de la ropa que llegaba en la misma carga".

Asimismo, se empiezan a incluir las bebidas azucaradas y carbonatadas embotelladas, que en todo el país se denominan "refrescos", en la dieta cotidiana y se posicionan como la bebida preferida para acompañar los alimentos desde entonces. Aquí, un dato de color o anecdótico es que hasta la actualidad, especialmente en el ámbito rural de toda la península de Yucatán, un buen taco de cochinita pibil "debe" ser acompañado por una "coquita de vidrio helada", refiriéndose a la Coca Cola embotellada en un envase de vidrio de 250 mililitros.

Comienza el turismo de cruceros y "la dieta enfocada en componentes nutricionales"

En el periodo de 1980 a 2000 se da la llegada de los cruceros a Cozumel, con la instalación de los tres primeros muelles para darles cabida, el primero de ellos en 1980, hasta llegar a tener la capacidad actual de ocho posiciones de cruceros (Vivas, 2008); en 2022 el gobierno autorizó la construcción de un cuarto muelle. En esta época tiene lugar un crecimiento poblacional acelerado debido a una inmigración proveniente de diversas partes del país y del mundo, lo que a su vez da lugar al crecimiento del empleo informal y del autoempleo en actividades en torno a la actividad turística (Santander & Ramos, 2011). El turismo, por primera vez, se convierte en multitudinario en la isla y al final de esta etapa, ya cerca de la década de 2000, los gobiernos nacional y estatal clasifican a Cozumel como "destino turístico de cruceros" para diferenciarlo de otros puntos de la entidad; con ello se intensifica la inversión y el desarrollo de proyectos para atender a los visitantes que llegan en las embarcaciones que navegan en circuitos por las islas del Caribe. El turismo de buceo sigue existiendo y crece, pero en una medida mucho menor que el de cruceros y, al final del siglo xx, queda invisibilizado para la política pública, aunque su aportación económica sigue siendo relevante, puesto que es un turismo cuya estancia es más larga y que hace uso de servicios de alojamiento y otros servicios, lo que no sucede con los cruceristas, quienes permanecen un máximo de ocho horas en la isla (Sánchez & Propin, 2003).

Para principios del siglo XXI, hay un incentivo para la creación de parques naturales turísticos una vez que en la isla se empieza a sentir la presión del turismo masificado sobre las bellezas naturales, núcleo de lo que se ofrece turísticamente hablando. En 1993 Cozumel pierde su territorio continental: anteriormente el municipio de Cozumel contaba con una porción territorial en el continente, en lo que hoy forma parte de los municipios de Solidaridad, Puerto Morelos y Tulum. Actualmente, el municipio cuenta con un muy reducido territorio en el continente dentro el municipio de Solidaridad, frente a las costas de la isla.

Este periodo marca la llegada de los hoteles de cadena y el inicio del aprovechamiento turístico de prácticamente toda la zona costera, licitada para uso particular en la forma de clubes de playa, hoteles y alojamientos para renta vacacional. En cuanto a la alimentación, el discurso se renueva bajo el impulso de los organismos internacionales: la FAO recomienda una alimentación enfocada en contenidos nutrimentales específicos para las necesidades individuales a lo largo de la vida. Así, aconseja que los alimentos sean consumidos por cada grupo etario de acuerdo con sus necesidades específicas de vitaminas, proteínas y minerales (Suárez-Solana, 2016b). Cabe hacer notar que esta recomendación de la FAO incentiva la industrialización de los alimentos, pues es a través de procesos industriales que se les adiciona con vitaminas, proteínas o minerales. El discurso se propaga en México y desde luego en Cozumel: "Sabía horrible esa emulsión de Scott, pero nos la daban a todos los chicos, ¿a usted no se la daban? Pero era para crecer sanos, no como ahora que todos los niños son alérgicos a algo, alguna razón tenían las abuelas ¿no?".[3]

La población crece debido a procesos de inmigración, llegando superar por primera vez los cincuenta mil habitantes. Aparecen los primeros restaurantes con altos precios enfocados principalmente al turista y, simultáneamente, los productos alimentarios bajan de calidad para la población en general y son expendidos en los primeros supermercados que sustituyen a los mercados y tiendas locales. La población comienza a consumir sus alimentos fuera de casa, a diferencia de lo que sucedía en los periodos anteriores, pues se establecen jornadas laborales largas, con sólo un pequeño descanso para comer.

[3] Claudio U., comunicación personal, 29 de septiembre de 2023.

Básicamente, es en esta etapa en la que se abandona la producción de alimentos en la isla de Cozumel, y prácticamente todos los alimentos son traídos del continente con las implicaciones que ello tiene en la frescura, en los contenidos nutricionales, en la estacionalidad y temporalidad, lo que conduce a que poco a poco fueran desapareciendo ingredientes de uso tradicional o que venían de prácticas ancestrales, puesto que los supermercados se abastecen en sus propios circuitos comerciales en los que se privilegia bajar costos haciendo economías de escala. Incluso se reportó en el estudio la preferencia por productos comprados frente a los de producción propia, como recuerda María C.:[4] "Mi mamá tenía gallinas en el patio de la casa, y sí había huevos, de los que ahora le llaman huevo de patio, pero a nosotras no nos gustaba, no sé por qué o no recuerdo, creo que era por el olor, o porque veíamos que los lavaban…, lo que si me acuerdo es de que nos sabía mejor el comprado y luego ya no hubo gallinas".

Este conjunto de condiciones nos muestra cómo se transformó la representación social de la buena alimentación bajo la influencia del discurso propagado por la FAO y sustituyendo los imaginarios dominantes y cotidianos que, en ese entonces, seguían siendo los del periodo anterior. En adelante, la alimentación estaría basada en los productos industrializados: ahora su acceso sería mucho más directo para la población con la instalación de los supermercados, los cuales no sólo sustituirían rápidamente a los establecimientos pequeños y tradicionales, sino que aceleraría el abandono de la producción agroalimentaria en la isla.

Cozumel como destino de cruceros y "la dieta correcta"

Los años que van de 2000 a 2022 se pueden caracterizar como la época en la que Cozumel se posiciona como destino de cruceros. Desde la política turística estatal se determina que la isla de Cozumel debe especializarse en el turismo de cruceros y se le promueve de esa manera, se incrementan las llegadas de embarcaciones a las que se dan las facilidades necesarias al ofrecerse instalaciones y beneficios impositivos a los cruceristas (Santander & Ramos, 2011). El arribo de cruceristas crece exponencialmente y sigue cre-

[4] Comunicación personal, 6 de mayo de 2024.

ciendo a su vez el turismo de buceo, así como se da la aparición, al final del periodo, de otras modalidades turísticas, tales como el turismo deportivo y el turismo cultural que presentan una oferta incipiente y que se suman a la oferta creciente de la industria turística en Cozumel.

En lo relativo a la alimentación, vuelve a cambiar el discurso de los organismos internacionales: ahora la FAO la denomina "dieta correcta". El enfoque consiste ahora en que la población tendría que buscar una dieta equilibrada a lo largo de cada día y en cada alimento (Suárez-Solana, 2016a). El concepto de *dieta correcta* hace alusión indirecta a los alimentos que se requieren en cada ingesta para formar el cuerpo humano en el marco de las proporciones consideradas "normales", es decir, ahora no se considera a una dieta como normal o no normal, sino a las proporciones corporales mismas.

En México se adopta en la versión del "plato del buen comer", que se enseña desde las escuelas y que plantea que cada comida debería de ser equilibrada en cuanto a los contenidos incluidos en ella, como vegetales frescos y frutas, y estar complementada con cereales y proteínas de origen animal y, en una menor proporción (casi cero), grasas y otros contenidos excesivamente calóricos.

Este discurso, impulsado por las dependencias del gobierno nacional, es aplicado en Cozumel, instalándose en las representaciones locales asociadas a los imaginarios cotidianos costumbristas y a los dominantes hasta ese momento de la etapa anterior, centrados en el consumo de alimentos industrializados, adicionados con nutrientes. Esta tensión entre imaginarios se puede entrever en la añoranza por sabores que ya no forman parte de la dieta actual, como es el caso de Claudio U., quien comenta:[5] "A cada rato le pido a mi madre que nos prepare algo de lo que nos hacía de chicos, y el otro día le pedí ese pescado frito que nos hacía, me dijo, ¡ay hijo!, ya nadie se lo come, dicen que está muy grasoso, ahora todo lo quieren dizque sin grasa y a la plancha, antes todo lo hacíamos con manteca, no había aceite o era difícil de conseguir y teníamos manteca, entonces la usábamos para todo, a tus sobrinas no les gusta ese sabor, quieren puro *light*".

En este periodo, además, las prácticas alimentarias en Cozumel reciben la influencia cultural de distintas regiones del país, con ingredientes que sólo

[5] Comunicación personal, 29 de septiembre de 2023.

se encuentran en los supermercados, una mínima parte de producción local de alimentos, a excepción de la pesca, y una oferta de alimentos muy desigual. La desigualdad se observa en el sentido de que se ofrecen diversos productos de muy alta calidad y a altos precios para el consumo del turista, en tanto que la dieta de la población local es monótona y de baja calidad nutricional y con productos a bajos precios.

Discusión

El hallazgo más llamativo presentado en este documento es la concordancia en los hitos que marcaron cambios tanto en el discurso del desarrollo turístico como en las representaciones sociales de las prácticas alimentarias en la isla de Cozumel. Esta concordancia deja ver que se encuentran ligadas de alguna manera, no en el sentido de que una sea causante de la otra o que sean interdependientes. La concordancia entre las etapas de representación en el discurso del desarrollo turístico y de las prácticas alimentarios (véase Figura 6), seguramente no es una casualidad. Existen condiciones causales para que se hayan presentado los cambios en el tiempo de esa manera tan coordinada, y que muy probablemente van en el sentido de los cambios estructurales ocurridos a nivel del sistema de producción capitalista global y de sus respectivos ajustes en el ámbito nacional.

En los años anteriores a la consolidación del turismo como actividad económica en Cozumel, antes de 1950, la alimentación se representaba a partir de los imaginarios que provenían de la época virreinal y de la búsqueda de la mexicanidad. En los años de 1950 a 1980, el turismo crece en Cozumel, se establece la infraestructura básica para ello y la población de la isla se enfoca en esta actividad, al tiempo que las representaciones sociales de la alimentación se construyen a partir de imaginarios, en los cuales aparece la noción de la "dieta normal". Con base en ésta se pretendió incluir en la ingesta semanal de las familias mexicanas el consumo de cárnicos, lácteos y productos azucarados. Esto incentivó la introducción en la dieta de alimentos industrializados y del uso más extensivo de tecnología para su conservación en frío.

Entre los años 1980 y 2000, el turismo crece exponencialmente en Cozumel, la población económicamente activa se vuelca a ella y práctica-

Figura 6
Cozumel: concordancia entre las etapas

Turismo	Alimentación
1901-1950 Incipiente	Alimentación "mexicana", influencia desde el centro del país y primeras políticas agropecuarias y alimentarias. Se comienza a despreciar la cocina indígena y la alimentación basada en la producción para autoconsumo.
1950-1980 Comienza a desarrollarse	"La dieta normal", se favorece la industrialización, el campo produce para la industria. Se introducen alimentos procesados y las tecnologías para su conservación en frío.
1980-2000 Crece exponencial	"La dieta nutritiva", se sigue incentivando la industrialización, cobran mayor fuerza multinacionales. La gente ya no trabaja en el campo ni produce sus alimentos.
2000-2020 Sigue creciendo	"La dieta correcta", se buscan dietas equilibradas pero el mercado sigue siendo controlado por multinacionales. Se intenta reconectar con el pasado indígena, se sigue distinguiendo la alimentación para el local de la del turista.

Fuente: Elaboración propia.

mente se abandona la producción de agroalimentos en la isla. El discurso de la dieta profundiza el incentivo de la producción industrial de los alimentos, a los que se adicionó con proteínas, vitaminas y minerales, recomendados de acuerdo con la edad de quienes los consumían. Esto llevó a una individualización de los platillos por edades en las familias mexicanas y en Cozumel favoreció el crecimiento y consolidación de los supermercados como abastecedores de alimentos para las familias.

Del año 2000 hasta el 2020, el turismo en Cozumel siguió creciendo, aunque con una tendencia a entrar en una crisis que desaceleró su crecimiento, o bien lo detuvo por completo, manifestándose así la preocupación por la conservación de los recursos naturales para su aprovechamiento turístico. La alimentación, por su parte, atenúa su orientación hacia los productos industrializados, centrándose ahora en la denominada "dieta correcta", enfocada en proporcionar a las personas una vida saludable y cuerpos normalizados a partir de estándares recomendados, como el IMC —relación entre la masa corporal de una persona y su estatura—, según los valores propuestos por la Organización Mundial de la Salud.

Estos cambios tienen causas subyacentes que tras un análisis se hacen evidentes, y están asociadas a las transformaciones del capitalismo a lo largo del siglo xx, desde la industrialización hasta el neoliberalismo en sus modalidades denominadas fordista y posfordista (Markantonatou, 2007). Tales transformaciones han tenido la fuerza para generar cambios en los discursos y en los enfoques del desarrollo económico, lo que a su vez se traduce en cambios en la forma de abordar el desarrollo turístico y, simultáneamente, en las formas de estudiar las prácticas de producción y de consumo alimentario a nivel nacional. Estos cambios, desde luego, forman parte de lo observado en el caso de Cozumel.

Tanto el discurso del desarrollo turístico, como las representaciones sociales de las prácticas alimentarias en Cozumel se transformaron en función de los cambios que sufrió el capitalismo y sus crisis cíclicas; en ambos casos llevando a una cada vez mayor dependencia del turismo internacional y de las fluctuaciones del mercado, a la vez que a una tendencia a individualizar las responsabilidades y consecuencias de los actos, invisibilizando las condiciones estructurales del contexto que, en principio, son las que originaron los cambios. Así, el desarrollo del turismo y sus beneficios económicos se plantean como resultado de las decisiones que en lo particular toman tanto los turistas como el empresariado de la industria, mientras que la salud a partir de la alimentación se posiciona como producto de las decisiones individuales en la elección de una dieta.

Conclusiones

Se pueden plantear algunas conclusiones, que han de ser consideradas provisionales, puesto que se sigue construyendo el estudio a partir de la sistematización de evidencia documental. Al menos en el caso de Cozumel, el turismo, si bien no es en sí mismo el causante de problemas como la precariedad o la desigualdad alimentarias que existe entre la población insular actual, su desarrollo ha sido un factor relevante en la exacerbación de estas problemáticas. Una precariedad reflejada en la dependencia total del abasto alimentario de insumos producidos fuera de la isla y una patente desigualdad por el hecho de que, por un lado, se ofrecen alimentos de la más alta calidad nutricional y variedad culinaria al turismo en los restaurantes enfo-

cados a su servicio, con precios inaccesibles para la mayor parte de la población, y por otro, se tiene una población con limitado acceso a productos de calidad y frescura que son adquiridos, o bien en los supermercados o bien ya preparados en cocinas económicas y establecimientos callejeros.

La actividad turística ha tenido entonces un rol catalizador en las problemáticas alimentarias, como puede corroborarse a partir de los sucesos a lo largo del siglo documentados en el presente texto, pues a la vez que ha permitido a la población de Cozumel contar con ingresos a partir de su trabajo —lo que llevó a un crecimiento acelerado de la población como efecto de la migración atraída por el auge del turismo—, ha hecho posible que se propaguen de manera más rápida los discursos alimentarios provenientes de la FAO y de organismos nacionales y se reconstruyan las representaciones sociales de abasto y consumo de los alimentos, así como las propias recetas y platillos de la culinaria tradicional.

El trabajo tiene como línea futura inmediata de trabajo la identificación y análisis de mayor evidencia de carácter histórico, que dé mayor contundencia a la descripción de las transformaciones que han sufrido las prácticas alimentarias asociadas al desarrollo turístico en el caso de Cozumel, además de su representación social.

A manera de reflexión final, la desigualdad en términos alimentarios desemboca en una precariedad alimentaria para una mayoría en la isla. Esta desigualdad es impulsada por el desarrollo de la actividad turística tanto desde el lado de la oferta como desde la demanda; el turismo entonces se torna en un potente catalizador de la precariedad alimentaria, al menos en el caso de Cozumel, dadas sus condiciones socioculturales y geográficas (su condición insular) históricamente determinadas.

No existe en la actualidad una respuesta a la influencia catalizadora del turismo sobre las problemáticas alimentarias en la isla de Cozumel, construida desde una lógica local, sino que se ha construido a partir del discurso de las organizaciones internacionales como la FAO y de la acción de las multinacionales de producción y distribución de alimentos. Esto lleva a evidenciar una potencial crisis de soberanía alimentaria dadas las características de las prácticas alimentarias que hoy en día se observan entre la población que reside en la isla.

Referencias

Addinsall, C., Weiler, B., Scherrer, P., & Glencross, K. (2017). "Agroecological Tourism: Bridging Conservation, Food Security and Tourism Goals to Enhance Smallholders' Livelihoods on South Pentecost, Vanuatu". *Journal of Sustainable Tourism*, *25* (8), 1100-1116.

Aguilar, S. (2019) "Raza y alimentación en el México del siglo xx". *Interdisciplina*, *7* (19), 119-138.

Aguirre, P. (2019). "Alimentos funcionales entre las nuevas y viejas corporalidades". *Revista de Antropología Iberoamericana*, *14* (1), 95-120.

Ambelu, G., Lovelock, B., & Tucker, H. (2018). "Empty Bowls: Conceptualising the Role of Tourism in Contributing to Sustainable Rural Food Security". *Journal of Sustainable Tourism*, *26* (10), 1749-1765.

Bak-Geller, S. (2013). "Narrativas deleitosas de la nación: los primeros libros de cocina en México (1830-1890)". *Desacatos*, (43), 31-44.

Barquera, S., Campos-Nonato, I., Rojas, R., & Rivera, J. (2010). "Obesidad en México: epidemiología y políticas de salud para su control y prevención". *Gaceta Médica de México*, *146*, (6), 397-407.

Calleja, C. C., & González, A. (2016). "Mercantilización de la cultura en aras de ofrecer una experiencia turística estandarizada. Reflexiones desde el caso de Cozumel, México". *Revista Iberoamericana de Turismo-RITUR*, *6* (Especial), 82-95. https://doi.org/10.2436/20.8070.01.15

Cañada, E., Murray, I., & Dit Chirot, C. M. (Eds.). (2023). *El malestar en la turistificación. Pensamiento crítico para una transformación del turismo*. Barcelona: Icaria.

Careaga, L., & Higuera, A. (2011). *Quintana Roo. Historia breve.* México: El Colegio de México/Fondo de Cultura Económica.

coneval. (2022). *Informe de pobreza y evaluación 2022. Quintana Roo.* www.coneval.org.mx

Degarege, G. A., & Lovelock B. (2019). "Sustainable Tourism Development and Food Security in Ethiopia: Policy-making and Planning". *Tourism Planning & Development*, *16* (2), 142-160.

Frieden, J. A. (2006). *Capitalismo global. El trasfondo económico de la historia del siglo xx*. Barcelona: Crítica.

Foucault, M. (1978). *Vigilar y castigar*. México: Siglo xxi Editores.

Gobierno del Estado de Quintana Roo. (2024). *siturq. Indicadores turísticos*. https://siturq.gob.mx/indicadores-turisticos

González, A., & Vilchis, A. (2023). "Desarrollo del turismo, precariedad alimentaria y desigualdad gastronómica en un destino insular del Caribe mexicano". *Merope*, *4* (Especial 3), 40-56. https://revele.uncoma.edu.ar/index.php/merope/article/view/4647

Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., & Peeters, P. (2011). "Food Management in Tourism: Reducing Tourism's Carbon 'Foodprint'". *Tourism Management*, *32* (3), 534-543.

Gracia-Arnaiz, M. (2007) "Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario". *Salud Pública de México*, *49* (3), 236-242.

Hajovsky, R. (2015). *The True History of Cozumel*. Black & White Edition.

Illich, I. (1975). *Némesis médica: la expropiación de la salud*. Barcelona: Barral Editores.

Macías, C. (2007). "El Caribe mexicano. Historia e historiografía contemporánea". *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, *28* (111), 67-115.

Markantonatou, M. (2007). "The Ideal-Typical Transition from Fordism to post-Fordism: A Neopositivist Problem Setting". *European Research Studies*, *x* (1-2), 119-129.

Martínez de León, G. (2002). "Historiografía de la guerra de castas en Yucatán". *Acta Hispánica*, *7*, 109-119.

Meiksins, E. (1983). "El concepto de clase en E. P. Thompson". *Cuadernos Políticos*, (36), 87-105.

Moscovici, S. (2001). *Social Representations: Explorations in Social Psychology*. New York: University Press.

Ornelas, R. (2013). *Crisis civilizatoria y superación del capitalismo*. México: Universidad Nacional Autónoma de México

Pauli, G. (2011). *La economía azul*. Barcelona: Planeta.

Ramos, M. (1999). *Cozumel, vida porteña 1920*. Cozumel, Quintana Roo, México: Universidad de Quintana Roo/Conacyt/H. Ayuntamiento de Cozumel.

Sánchez-Crispín, Á., & Propin, E. (2003). "Dependencias regionales del turismo en la Isla de Cozumel, México". *Cuadernos de Turismo*, (11), 169-180.

Santander, L. C., & Ramos, M. (2011). "Cozumel, de isla abandonada a puerto de cruceros". *El Periplo Sustentable. Turismo y Desarrollo*, (21), 5-30.

Schettini, P., & Cortazzo, I. (2015). *Análisis de datos cualitativos en la investigación social. Procedimientos y herramientas para la interpretación de información cualitativa*. Buenos Aires: Editorial de la Universidad de La Plata.

Suárez-Solana, M del C. (2016a). *La "alimentación correcta" y la "alimentación para aguantar": ¿diálogo, monólogo y/o hegemonía?* [Tesis de Maestría]. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Suárez-Solana, M. del C. (2016b). "Significado externo de 'alimentación correcta' en México". *Salud Colectiva*, *12* (4), 575-588.

Thompson, E. P. (2000). *Agenda para una historia radical*. Barcelona: Crítica.

Vivas, V. (2008). *Travesía por la historia de Cozumel. Breve monografía histórica*. Cancún, Quintana Roo, México: Editorial Verás.