

Pertenencia e identidad maya: descripción cualitativa de la percepción sobre el consumo del pozol en adolescentes y adultos de Mérida

Maya belonging and identity: a qualitative
description of the perception of pozol consumption
among adolescents and adults in Mérida

U ts'a'abal k'ajóotbil ba'ax u jejeláasil bix u kuxtal
yéetel bix le maaya wíiniko'ob: U tsoolil ti' le ba'ax ku
ya'alal yo'olal le u yu'uk'ul k'eyem tumen le táankelel
paalalo'ob yéetel máako'ob tu méektáankaajil jo'.

Nathassja Isaetel Guadalupe **PIÑA MARTÍNEZ**^{*1}

Erandi **MERCADO GUZMÁN**^{*2}

Javier Humberto **PERERA RIOS**^{*3} 

¹ * Licenciada en Nutrición por la Facultad de Medicina, Universidad Autónoma de Yucatán.

² * Maestra en Medicina Social, Facultad de Medicina, Universidad Autónoma de Yucatán.

³ * Maestro en Ciencias de la Salud, Facultad de Medicina, Universidad Autónoma de Yucatán.

Recibido: 20 de agosto 2025 / Aceptado: 30 de octubre 2025



LICENCIA:

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-No Comercial 4.0 Internacional

Resumen: La dieta tradicional maya no solo posee un alto valor nutricional, sino que constituye aspectos fundamentales de la cosmovisión, donde cada alimento tiene un significado social y simbólico. El pozol —bebida hecha a base de maíz— fue parte esencial de la vida diaria del pueblo maya; además, representaba el vínculo con la tierra, la historia, la comunidad y la memoria colectiva. Sin embargo, su valor se ha ido perdiendo como resultado de la transición alimentaria propiciada por la globalización, sumado a un proceso histórico de marginación y desvalorización a las prácticas tradicionales. Por lo cual, el presente estudio cualitativo describe la percepción sobre la pérdida del consumo del pozol en adolescentes, adultos y adultos mayores de Mérida, Yucatán a través de entrevistas semiestructuradas y un grupo focal, en donde se encontró que su consumo ha disminuido considerablemente, especialmente entre los jóvenes, quienes no lo asocian con recuerdos ni vínculos significativos. En contraste, los adultos mayores lo recuerdan con nostalgia, aunque su consumo actual se limita a ocasiones específicas. Estos hallazgos reflejan cómo los cambios generacionales han contribuido al desplazamiento del pozol como parte de la dieta tradicional, lo que contribuye a la pérdida de la identidad alimentaria maya.

Palabras clave: percepción; consumo; pozol; pertenencia e identidad.

Abstract: The traditional maya diet not only possesses high nutritional value but also reflects fundamental aspects of the maya worldview, in which each food holds social and symbolic meaning. Pozol —a beverage made from corn— was an essential part of the daily life of the maya people; it also represented a connection to the land, history, community, and collective memory. However, its value has diminished as a result of the dietary transition driven by globalization, compounded by a historical process of marginalization and the devaluation of traditional practices. This qualitative study describes the perceptions of the decline in pozol consumption among adolescents, adults and older adults in Merida, Yucatan, through semi-structured interviews and a focus group. The findings show that its consumption has decreased, considerably, especially among young people, who do not associate it with memories or meaningful connections. In contrast, older adults remember it with nostalgia, although their current consumption is limited to specific occasions. These findings reflect how generational changes have contributed to the displacement of pozol from the traditional diet, wich contributes to the loss of maya food identity.

Keywords: perception; consumption; pozol; belonging and identity.

Kóom ts'íibil meyaj: Ba'axo'ob suuk u jaanta'al tumen maayao'obe' ku tséentik máak tu beel, lelo'oba' ti' xan yano'ob tu ts'u' le bix u yila'al tuláakal yóok'ol kaabo', tu'ux kaada ba'al ku jaanta'ale' yaan u beelal ichil u kuxtal yéetel u miastil kaaj. K'eyeme' ku máak'anta'al yéetel ixim ti'al uk'bil, jach noj ba'al ka'ach ichil u kuxtal

maaya kaaj sáansamal; jump'éeel xan u chíikulal u nuupulil ti' lu'um, ti' u k'ajlayil kaaj, ti' u kajtal yéetel ti' u múuch' k'a'ajsajil. Chéen ba'ale' táan u yéemel u k'a'ana'anil, ikil u bin k'éexel le ba'axo'ob ku jaantik máak yo'olal le globalizaciano', ikil xan u bin u kúulpachkuunta'al, bey u xma' u chíimpolta'al le ba'axo'ob suuk u beetik ka'ach le maayao'obo'. Le o'olal túune' le xookila' –cualitativo u ya'ala'al ti'– ku tsolik bix u yila'al u ch'éenel u yu'uk'ul k'eyem tumen xi'ipalal, xch'úupalal yéetel nukuch máak tu noj kaajil Jo', Yucatán. Ku ye'espajal ichil le entrevistas semiestructuradas yéetel jump'éeel grupo focalo' ts'o'ok u jach éemel u yu'uk'ul k'eyem tumen le xi'ipalal yéetel le xch'úupalalo', k'eyeme' ma' tu taasik k'a'ajsajo'ob tu tuukulo'ob, ma' tu yila'al wáa nuupul ti' wáaba'ax k'a'ana'an. Le nukuch máako'obo' láayli' u yáayantiko'ob le k'eyemo', kex chéen wáaba'ax k'iin ku yuk'iko'ob. Le ts'íiba' ku ye'esike' u k'expajal u kuxtal táankelem xi'ipalal yéetel xch'úupalale' ku taal u luk's k'eyem ichil le ba'axo'ob suuk u jaanta'al yéetel u yu'uk'ulo', leti' xan beetik u bin u sa'atal le ku ya'ala'al identidad alimetaria maayao'.

SUMARIO: I. INTRODUCCIÓN. I.I. DIETA TRADICIONAL MAYA. I.II. VALOR NUTRICIONAL E IDENTIDAD. I.III. CONSUMO DEL POZOL. I.IV. TRANSICIÓN GENERACIONAL ALIMENTARIA. II. METODOLOGÍA. III. RESULTADOS. III.I. TRANSFORMACIÓN DE LOS PATRONES DE CONSUMO DEL POZOL. III.II. PERCEPCIONES BIOLÓGICAS DEL POZOL. III.III. PERCEPCIONES SOCIOCULTURALES DEL POZOL. III.IV. PERCEPCIONES ECONÓMICAS DEL POZOL. IV. DISCUSIÓN. V. CONCLUSION. VI. REFERENCIAS.

I. INTRODUCCIÓN

I.I. DIETA TRADICIONAL MAYA

La dieta tradicional maya se caracteriza por tener al maíz como su alimento base. Este cereal no solo cumple una función alimentaria, sino que también ocupa un lugar central en la cosmovisión maya, donde se le atribuye un papel en la creación del hombre. Según los textos del *Popol Vuh*, los primeros seres humanos fueron exitosamente creados a partir de maíz amarillo y blanco, después de varios intentos fallidos con otros materiales. Además del maíz, otros alimentos relevantes eran el frijol, la calabaza, el chile y el cacao. Entre las principales fuentes de proteína animal se

encontraban el venado, el jabalí y el guajolote, los cuales eran utilizados tanto en la dieta diaria como en ceremonias.⁴

Actualmente, la mayoría de estos ingredientes siguen presentes en la gastronomía yucateca. No obstante, es necesario distinguir entre la dieta tradicional maya y la contemporánea, la cual incorpora diversas influencias, particularmente de la cocina española. El trigo, por ejemplo, fue introducido a la alimentación diaria, aunque el pan era poco común en las mesas yucatecas hasta el siglo XX; hoy, se utiliza en preparaciones como los kibis o para acompañar guisos.⁵

Esta yuxtaposición entre las raíces mayas y las influencias externas en la dieta actual ha generado un debate sobre la autenticidad de la gastronomía yucateca, ya que se concibe como una cocina de tipo “criolla” y no “indígena”, lo que refleja su proceso histórico de fusión cultural. Además, la globalización ha profundizado esta transformación, favoreciendo la homogenización y distanciando aún más a la dieta actual de sus bases tradicionales.⁶

I.II VALOR NUTRICIONAL E IDENTIDAD

El alto valor nutricional de la dieta tradicional maya radica en su composición equilibrada, basada en la complementariedad entre distintos grupos de alimentos. El maíz aporta hidratos de carbono complejos y, gracias al proceso de nixtamalización,

⁴ Carrillo Estrada, Úrsula Hilaria, et al., *Nutrición en la cultura maya y su aporte a la dieta contemporánea*, en *BJM* [en línea], vol. 8, núm. 2, 2023, pp. 12-19. Disponible en: <https://www.bjomed.org/index.php/bjm/article/view/190>, [fecha de consulta: 6 de julio de 2025].

⁵ Campos García, Melchor, *Explorar y comer en la península de Yucatán, siglo XIX*, en *Península* [en línea], vol. 16, núm. 1, 2021, pp. 107-133. Disponible en: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-57662021000100107, [fecha de consulta: 6 de julio de 2025].

⁶ Ayora Díaz, Steffan Igor, *Translocalidad, globalización y regionalismo: cómo entender la gastronomía regional yucateca*, en *anantrop* [en línea], vol. 51, núm. 2, 2017, pp. 96-105. Disponible en: <https://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/61977>, [fecha de consulta: 6 de julio de 2025].

mejora la biodisponibilidad de minerales como calcio, hierro y fósforo, además de liberar nutrientes encapsulados, como el niacina, fundamental para procesos bioquímicos que convierten grasas y proteínas en energía. Esta dieta combinaba frutos ricos en micronutrientes con un consumo moderado de proteínas animales y lípidos provenientes de fuentes autóctonas, lo que garantizaba una nutrición adecuada a las demandas físicas del entorno agrícola maya.⁴ Es importante mencionar que su valor no se limita a lo nutricional, sino que también tiene un profundo significado identitario.

El concepto de identidad cultural hace referencia al sentido de pertenencia que una persona experimenta hacia un grupo social, el cual, comprende elementos como costumbres, valores, creencias y prácticas comunes.⁷

La identidad cultural al no ser estática, se encuentra en constante transformación, además de estar construido tanto a nivel individual como colectivo y moldeado por influencias externas de manera continua como la transición alimentaria.⁴ Contreras J., en 2003, señala que este proceso tiene un efecto dual sobre la cultura: por un lado, tiende a disolver o debilitar las culturas tradicionales y las identidades arraigadas, y por otro, da origen a nuevas fórmulas de identidad y expresiones culturales.⁸ Además, tanto las tradiciones como las identidades pueden ser moldeadas por intereses situacionales, lo que permite que el pasado sea reinterpretado o distorsionado en función de las condiciones sociales e ideológicas actuales.⁹ La cultura maya ha enfrentado múltiples formas de opresión desde la llegada de los colonizadores

⁷ Molano L., Olga, *Identidad cultural un concepto que evoluciona*, en *Revista Ópera* [en línea], núm. 7, 2007, pp. 69-84, Colombia, Universidad Externado de Colombia. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67500705>, [fecha de consulta: 03 de septiembre de 2024].

⁸ Contreras, Jesús, *¿Seguimos siendo lo que comemos?*, en Salazar, Martha Alicia (ed.), *Identidad a través de la cultura alimentaria: memoria simposio* [en línea], México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, 2013, pp. 39-56. Disponible en: https://www.biodiversidad.gob.mx/publicaciones/versiones_digitaless/Identidad.pdf, [fecha de consulta: 03 de septiembre de 2024].

⁹ Villegas Oromí, Alfredo María, *Globalización versus identidad cultural: un conflicto presente*, en *Horizonte de la Ciencia* [en línea], vol. 7, núm. 13, 2017, pp. 11-26. Disponible en: https://www.redalyc.org/journal/5709/570960867002/html/#redalyc_570960867002_ref11, [fecha de consulta: 06 de julio de 2025].

europeos, quienes no solo impusieron nuevas estructuras políticas y económicas, sino que también buscaron erradicar las prácticas culturales, religiosas y lingüísticas del pueblo maya. A lo largo de los siglos, esta violencia simbólica y material se ha perpetuado a través de procesos de discriminación, despojo territorial, invisibilización institucional y estigmatización cultural. La resistencia maya ha sido constante, sin embargo, los efectos de esta opresión han dejado huellas profundas en su organización comunitaria, sus formas de vida y sus expresiones identitarias.¹⁰ Dicho fenómeno ha sido registrado dentro de la cultura maya a lo largo de su historia, lo que ha afectado a diferentes aspectos socioculturales, un ejemplo, es el consumo del pozol.

I.III. CONSUMO DEL POZOL

El pozol es una bebida ancestral conocida por los mayahablantes como *k'eyem*. No obstante, en gran parte de Yucatán es comúnmente llamada pozol o pozole, aunque este último término puede generar confusión, ya que en otras regiones de México se refiere a un platillo hecho con granos de maíz y carne de cerdo. Por lo tanto, para fines de esta investigación, se utilizará el término *pozol*. El pozol, elaborado a base de maíz nixtamalizado y agua, se presenta en dos variantes: la dulce, que recientemente se comenzó a incorporar coco, miel, azúcar o piloncillo, y que actualmente se comercializa en fiestas tradicionales y tianguis; y la salada, la versión tradicional, que suele acompañarse con chile habanero o max con la finalidad de nutrir a los trabajadores del campo durante una larga jornada. El proceso de elaboración consiste en triturar el maíz hasta obtener una masa que se mezcla con agua y se moldea en bolitas; estas se disuelven en agua y, al fermentar durante varios días, desarrollan un sabor ácido y refrescante conocido como *cuxum*.²

¹⁰ Gabbert, Wolfgang. *Becoming Maya: Ethnicity and Social Inequality in Yucatán since 1500*. Edición digital, University of Arizona Press, 2022. Disponible en: <https://doi.org/10.2307/j.ctv2vt02h2> [Fecha de consulta: 14 de julio de 2025].

Pero más allá de su función alimentaria e hidratante, el pozol tiene un profundo significado simbólico, ya que está estrechamente ligado con la cosmovisión, el trabajo agrícola y las tradiciones de los pueblos del sureste mexicano, convirtiéndose así en un emblema de identidad cultural. En la cultura maya, el maíz no es solo un alimento, sino la esencia misma del ser humano, está visión perdura en la figura de Yum Kaax, dios del maíz y del monte, a quien tradicionalmente se le ofrecían plegarias y ofrendas para asegurar una cosecha próspera.¹ Por lo tanto, el pozol no solo es un alimento, sino también refuerza vínculos comunitarios y activa la memoria colectiva al ser compartido, ya que su preparación implica saberes heredados de generación en generación, la cual se convierte en una práctica cargada de significado, en la que el alimento se vuelve un símbolo de pertenencia. A pesar de esto, actualmente el pozol ha perdido su lugar central en la rutina diaria de muchas familias, la cual responde, en gran parte, a los cambios generacionales que han transformado las percepciones en torno a los alimentos. Sin embargo, ofrecer pozol continúa siendo un gesto significativo de hospitalidad en la cultura maya, donde aceptarlo representa respeto y rechazarlo puede considerarse una ofensa.²

I.IV. TRANSICIÓN GENERACIONAL ALIMENTARIA

Desde una perspectiva generalizada, la población percibe que el desarrollo de Yucatán se ve influenciada por la globalización, la cual tiene un impacto en las prácticas tradicionales propias de cada comunidad que generalmente son transmitidas generacionalmente.

En Mérida resulta especialmente relevante observar estos procesos, ya que el cambio en los hábitos de consumo alimentario no puede entenderse sin considerar su historia reciente. Hace más de cinco décadas, el estilo de vida era muy distinto: los trabajos eran con más demanda física y existía un mayor contacto con el entorno natural. Sin embargo, esto comenzó a cambiar con la modernización de Mérida, entendida como un proceso de crecimiento acelerado y urbanización sostenida, que se

remonta a la década de 1970, cuando inició el declive de la producción henequenera.¹¹ Aunque la ciudad no era una zona productiva directa, su cercanía con el campo y la migración constante de trabajadores vinculados a este sector favorecieron la preservación de una fuerte identidad cultural, dentro de la cual el consumo de pozol era algo habitual. El abandono del campo, sin embargo, marcó un punto de inflexión. A partir de la década de 1990, inició un proceso de conurbación. La ciudad empezó a expandirse hacia la periferia, integrando a su tejido urbano comunidades que antes eran consideradas rurales.¹² Este proceso no solo transformó el espacio físico, sino que también impulsó la imposición de valores urbanos que debilitaron las prácticas tradicionales y reprodujeron formas sutiles de opresión cultural en dichas comunidades.⁷

Esta transformación territorial estuvo acompañada por una transición alimentaria profunda que no solo modificó la dieta tradicional, sino también la forma en que las personas perciben los alimentos. Vargas L., en 1994, expresa que la percepción es un fenómeno biocultural, ya que depende tanto de estímulos físicos y sensaciones como del significado que estos adquieren a través de pautas socioculturales e ideológicas aprendidas desde la infancia.¹³ Por lo tanto, la identidad cultural se construye a partir de las percepciones que tenemos de los alimentos: cómo los clasificamos, qué valor simbólico les damos, y cómo estas ideas influyen en nuestras decisiones cotidianas sobre qué comer. De este modo, contribuyen a moldear los patrones de consumo, los cuales —con el tiempo— forman parte de una identidad

¹¹ García de Fuentes, Ana y Morales, Josefina, *Dinámica regional de Yucatán 1980-2000*, en *Investigaciones geográficas*, núm. 42, 2000, pp. 157-172. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-46112000000200010&lng=es&tlng=es, [fecha de consulta: 10 de octubre de 2024].

¹² Rodríguez Pavón, Jimena, *Conurbación, cambio sociocultural e identidad comunitaria en la periferia de la ciudad de Mérida: el caso de Cholul*, en *Península*, vol. 6, núm. 1, 2011, pp. 83-110. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-57662011000100004&lng=es&tlng=es, [fecha de consulta: 10 de octubre de 2024].

¹³ Vargas Melgarejo, Luz María. *Sobre el concepto de percepción*, *Revista Alteridades*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, vol. 4, núm. 8, 1994, pp. 47-53.

alimentaria, que lejos de ser fija, está en constante cambio, y a su vez influye en la construcción más amplia de la identidad cultural.^{5,6}

A medida que las nuevas generaciones se alejan de estos marcos culturales de referencia, esta transformación en las percepciones implica también una ruptura con la memoria colectiva. Como plantea Halbwachs M., en 1927, la memoria no es un proceso estrictamente individual, sino que está estructurada y condicionada por el grupo al que pertenecemos—familia, religión, clase social, etc.—, es decir, aunque una persona tenga experiencias individuales, el modo en que las recuerda está influido por su entorno social. La memoria individual solo puede existir dentro de una memoria colectiva que la sostiene, y esta no se conserva de forma pasiva, sino que se debe reconstruir activamente desde el presente.¹⁴

II. METODOLOGÍA

Este estudio cualitativo tiene como objetivo describir la percepción sobre la pérdida del consumo del pozol entre adolescentes, adultos y adultos mayores de Mérida, Yucatán, en donde se seleccionó mediante la técnica bola de nieve (Atkinson R., et al.) una muestra de 10 participantes—identificando actores clave— clasificados en tres grupos etarios: 2 adolescentes (12 a 19 años), 3 adultos (20 a 64 años) y 5 adultos mayores (65 años en adelante).¹⁵ El tamaño de la muestra se definió con base en el criterio de saturación teórica, entendido como el punto en el que la incorporación de nuevos participantes no genera información sustancialmente distinta, lo que optimizó la densidad informativa sin requerir la ampliación de la muestra.¹⁶

¹⁴ Halbwachs, Maurice, *La memoria colectiva*, 1era. ed., España, trad. de Sancho-Arroyo Inés, Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza, 2004.

¹⁵ Atkinson, R et al., *Acceso a poblaciones ocultas y difíciles de alcanzar: estrategias de investigación en bola de nieve*, *Social Research Update*, Reino Unido, Universidad de Surrey, núm. 33, 2001, pp. 1-5.

¹⁶ Bastidas, Javiera, *¿Cómo saturamos los datos? Una propuesta analítica 'desde' y 'para' la investigación cualitativa*, en *Interciencia*, vol. 45, 2020, pp. 293-299.

Pertenencia e identidad maya: descripción cualitativa de la percepción sobre el consumo del pozol en adolescentes y adultos de Mérida

Se llevó a cabo un grupo focal (Kitzinger J.) en el que participaron cuatro adultos mayores, así como seis entrevistas semiestructuradas (Martínez M.): dos adolescentes, tres adultos y un adulto mayor, cabe mencionar que tres participantes formaban parte de una unidad familiar; hija, madre y abuela. Esta variedad de participantes aportó una perspectiva amplia e intergeneracional al estudio.^{17, 18} Los participantes incluidos fueron residentes de Mérida y ahí han vivido la mayor parte de su vida. De igual manera, se solicitó a los participantes la firma de una carta de consentimiento informado y se les informó que sus datos personales serían protegidos mediante el uso de seudónimos en la divulgación de los resultados. Por otro lado, se excluyeron a aquellos individuos que no cumplieran con estos criterios. También se eliminó a quienes abandonaron el estudio o presentaron dificultades significativas para responder.

Las variables del estudio (Tabla 1) fueron de carácter cualitativo, centradas en la identidad cultural alimentaria, la cual se abordó desde cuatro dimensiones clave, la primera el patrón de consumo y tres percepciones; biológicas, socioculturales y económicos. Las transcripciones fueron codificadas y organizadas en Excel mediante técnicas de reducción y categorización (Mejía J.).¹⁹

Tabla 1. Variables del estudio

Contexto sobre el pozol	Variables
Identidad alimentaria	Transformación de los patrones de consumo del pozol
	Percepciones biológicas del pozol
	Percepciones socioculturales del pozol

¹⁷ Kitzinger, Jenny, *Investigación cualitativa: introducción a los grupos focales*, British Medical Journal, Reino Unido, vol. 311, núm. 7000, 1995, pp. 299-302.

¹⁸ Martínez, Miguel M., *La investigación cualitativa etnográfica en educación*, 1era. ed., México, Trillas, 1998, pp. 65-68.

¹⁹ Mejía Navarrete, Julio, *Problemas centrales del análisis de datos cualitativos*, Revista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social, Argentina, Universidad Nacional de La Plata, año 1, núm. 1, 2011, pp. 47-60.

Fuente: Elaboración propia

III. RESULTADOS

III.I.. TRANSFORMACIÓN DE LOS PATRONES DE CONSUMO DEL POZOL

Con respecto a la transformación de los patrones de consumo del pozol, los participantes coincidieron en que su ingesta actual es ocasional, al estar asociada con una práctica del pasado, lo que se traduce a una pérdida de identidad cultural vinculada a dicha bebida. Esto se refleja en el siguiente testimonio:

“Lo consumo cuando se le ocurre a algún integrante de la familia, no diario, como cada dos semanas o cada mes, o a veces escuchas que lo están vendiendo en la calle ‘pozol, pozol’, y uno quiere tomar pozol” (Don Sergio, 60 años).

Es importante destacar que el entorno familiar influye significativamente en el consumo de pozol; si en casa se toma, es más probable su incorporación en la dieta. No obstante, también puede adoptarse por influencia externa, como lo señala otro participante:

“En mi casa, la verdad no consumíamos pozol, pero yo entré a trabajar en una quinta... y esas personas de pueblo tenían la costumbre de que a las 10 de la mañana, a la hora de la colación, tomaban pozol [...], así fue cuando yo empecé a consumirlo. De hecho, a la hora de la comida, la señora repartía lo que sobraba a todos para que comieran. Pero eso era una costumbre, que todos los días, a partir de las 10 de la mañana, se tomaba pozol” (Don Miguel, 75 años).

De igual manera, la mayoría de los participantes señalaron que el consumo de pozol solía ser habitual en el pasado, pero en la actualidad es esporádico. Este cambio se asocia a transformaciones sociales y culturales que han modificado las prácticas alimentarias, tal como lo expresa uno de ellos:

“En aquel entonces, se bebía pozol, pero las cosas han cambiado. Ha habido una transformación en la sociedad que nos orilla a ya no consumirlo. Ahora, quizá lo consumo una o dos veces al año” (Don Ernesto, 61 años).

Aunque el consumo del pozol ya no es tan frecuente, sigue coexistiendo con otras bebidas como el refresco o la cerveza. Incluso entre los adultos mayores no se observa una preferencia definida, ya que muchos mencionan que consumirían cualquiera de las opciones disponibles, sin embargo, son pocos quienes conservan una fuerte inclinación por el pozol en su versión tradicional, como se muestra en las siguientes afirmaciones:

“Tomaría las tres: la cerveza, la Coca-Cola y el pozol” (Don Fernando, 72 años).

“Elegiría pozol, pero si me lo ofrecen, lo tomaría sin azúcar” (Don Miguel, 75 años).

Por otra parte, se identificó una pérdida intergeneracional del gusto por el pozol. Algunos participantes relataron que, aunque lo consumieron durante su infancia, actualmente ya no lo hacen, y como resultado, sus hijos y nietos desconocen la bebida o no la consumen. Esta situación evidencia una ruptura en la transmisión de las prácticas alimentarias dentro del entorno familiar, como se menciona en el siguiente testimonio:

“Antes sí, cuando era yo niña, pero ahorita ya no [...] porque le perdí el gusto, ni tampoco a mis hijos o nietos les gusta su sabor, desde chicos no lo probaron o, cuando mucho, una vez” (Doña María, 74 años).

Asimismo, la demanda del pozol ha disminuido, especialmente en zonas urbanas. Por ejemplo, la masa para preparar atole tiene mayor preferencia entre los compradores, ya que el sabor del pozol no resulta del agrado de todos ni se ajusta a las preferencias actuales. Así lo expresa una vendedora dedicada a la comercialización de estas bebidas:

“Aquí en mi puesto se compra más la masa de atole que el pozol, traigo como 8 kilos, a veces se gasta y a veces no” (Doña Juana, 45 años).

Además, que su venta se ha vuelto cada vez más limitada a espacios concretos y tradicionales, como lo comenta este participante:

“Aunque no estoy seguro, creo que venden todavía aquí en el mercado, en el pasillo principal del mercado, ahí se ponen las señoras con su bolita de pozol en bolsa y con una pieza de chile habanero, pero sólo en los lugares tradicionales, no es que la tienda de la esquina donde venden Coca, te vendan pozol, solo en lugares especiales” (Don Fernando, 72 años)

III.II. PERCEPCIONES BIOLÓGICAS

Conforme a las percepciones biológicas del pozol, se observó que su sabor y textura son aspectos fundamentales en la experiencia de consumo. Para los adultos mayores, el contacto físico con el xix —el residuo espeso del maíz— forma parte esencial de su disfrute, tal como lo relata uno de los participantes:

“El pozol, así como se bebía, se podía comer. Al terminar de beber, queda el xix, que con tu mano lo vas jalando con tu dedo para comerlo. Esa textura, que cuando uno termina de tomar [...] se queda en la boca y entre los dientes. Hoy en día, [...] esa textura ya es finita, que es como si no hubieses tomado pozol” (Don Ernesto, 61 años).

Como se destaca, la textura del pozol ha cambiado con el tiempo, volviéndose más homogénea, lo que podría atribuirse a variaciones en los ingredientes o en las técnicas de preparación, como el uso de harina de maíz industrial en lugar de maíz nixtamalizado. Un ejemplo de ello, es lo que menciona este participante:

“Yo conozco a un grupo de albañiles que no llevan pozole, si no una bolsa de Maseca como intermedio, lo sacan, lo preparan y lo beben, pero no es pozole como tal” (Don Sergio, 60 años).

De igual forma, este cambio en la textura puede entenderse como una adaptación a las preferencias contemporáneas, posiblemente influenciadas por un paladar urbano

menos familiarizado con lo tradicional. Así se refleja en las opiniones de los más jóvenes, quienes tienden a rechazar las bebidas que contienen partículas o residuos sólidos, lo cual parece estar vinculado a la percepción de que son preparaciones caseras elaboradas con ingredientes naturales, formas de consumo a las que no están habituados debido a los cambios en las prácticas alimentarias:

“[...] el pozole no me gusta su sabor e incluso la textura, nunca, desde pequeña no me gusta que una bebida tenga trocitos de algo, si no es una mezcla homogénea no es de mi agrado” (Karime, 13 años).

Respecto a los beneficios percibidos, el pozol es considerado por varias personas como una bebida saludable, rica en nutrientes, incluso aunque no cuenten con información científica precisa. Esta percepción se fundamenta en saberes populares y experiencias personales, como lo comenta este participante:

“Tengo entendido que tiene muchas vitaminas, minerales y hasta antioxidantes [...] creo que es un alimento muy sano” (Don Fernando, 72 años).

Otro aspecto percibido como benéfico es el pozol fermentado, conocido como *cuxum*. Aunque su apreciación se basa principalmente en saberes populares, esta valoración revela cómo el conocimiento tradicional reconoce y aprecia propiedades que también son objeto de interés en la ciencia actual. Así lo manifiesta uno de los participantes:

“Inclusive si se echa a perder [...] lo toman con más ganas [...] hasta está confirmado de que tiene penicilina y probióticos. Cuando pasa días, de 6 a 7 días, le sale algo verde y podemos ver que la gente que lo consume o lo consumió, vive arriba de los 80 años” (Don Sergio, 60 años).

El pozol también es percibido como una bebida que brinda saciedad, lo que lleva a algunas personas a elegirlo en momentos de hambre o como alternativa a otros alimentos disponibles entre comidas, como señala una entrevistada:

“El pozol nos llena cuando tenemos hambre, yo prefiero tomar pozol en lugar de una torta, una galleta o una sabrita” (Doña Juana, 45 años).

Esta percepción de saciedad también se refleja al comparar el pozol con bebidas embotelladas. Mientras que los refrescos suelen brindar una sensación de energía rápida, el pozol es valorado por ofrecer un efecto más duradero, tal como lo menciona otra participante:

“Con el pozol te calma la sed, te llena y te da saciedad; en cambio, los refrescos no te llenan” (Doña Claudia, 42 años).

No obstante, aunque esta diferencia también es reconocida por los jóvenes, el pozol no siempre resulta atractivo para ellos, ya sea por su sabor, textura o por preferencias generacionales:

“La Coca considero que me proporciona más energía en poco tiempo, por los azúcares simples, [...] sí es más saludable [el pozol], pero no de mi agrado” (Karime, 13 años).

Esta inclinación hacia productos ultraprocesados ha abierto un debate sobre cómo cierto alimentos y bebidas han comenzado a ocupar un lugar central en la identidad cultural alimentaria yucateca. En este contexto, una voz mayor expresa una reflexión crítica:

“Para empezar, ya se perdió el gusto por las cosas naturales, además que se busca lo más práctico, lo más fácil. Pues también el hecho de que las bebidas embotelladas tienen algo que hace que los atrae, no sé si es el endulzante o el sabor, pero siento que es por ahí [...] siempre hemos discutido que si comes una torta de cochinita, ¿qué es lo que vas a beber? Es Coca-Cola u horchata, pero oye no la natural, la del jarabe, no hay otra. Entonces ya es como una especie de costumbre” (Don Ernesto, 60 años).

III.III. PERCEPCIONES SOCIOCULTURALES

De acuerdo a las percepciones socioculturales, el pozol aparece como una bebida vinculada a la identidad cultural. Aunque su consumo ha disminuido, aún se mantiene

Pertenencia e identidad maya: descripción cualitativa de la percepción sobre el consumo del pozol en adolescentes y adultos de Mérida

presente en fechas religiosas y celebraciones tradicionales, tal como señalan algunas personas entrevistadas:

“Sí, solo cuando son los días tradicionales, como Hanal Pixán y de vez en cuando, no siempre, pero se consume” (Doña Claudia, 42 años).

“Normalmente en los pueblos, para Semana Santa se toma el pozol, lo tienen como tradición. Entonces si uno quiere tomar pozol esos días, normalmente los habitantes hacen el pozol y lo llevan a una iglesia” (Don Sergio, 60 años).

Para los adultos mayores, el consumo de pozol se asocia con una carga simbólica relacionada con el maíz, percibido como un alimento con valor energético e incluso espiritual, como lo comenta este participante:

“Cuando yo consumo pozol, siento que estoy tomando un gran alimento y algo sagrado, ya que viene del maíz. Entonces, el efecto que tiene en mí es muy energético, hasta yo diría, en mi caso particular, muy espiritual. Pues estoy tomando algo sano [...] y estamos en una cultura que viene del maíz, y ya no los están robando” (Don Fernando, 72 años).

De igual forma, el pozol es percibido como una opción práctica y tradicional en entornos rurales, especialmente entre quienes realizan labores en el campo. Así lo explica una de las entrevistadas:

“Es la tradición porque nosotros nos levantamos así en el campo. ¿Qué vas a tomar? ¿Tienes hambre? Tienes que tomar pozol” (Doña Juana, 45 años).

Esta costumbre muestra que el pozol no solo forma parte de la cultura, sino también de una rutina cotidiana vinculada a las exigencias del trabajo diario. En otros casos, su consumo actual responde más a la nostalgia o al deseo de revivir experiencias pasadas, que a una práctica sostenida. Algunos entrevistados comentaron que lo toman de forma esporádica, como una manera de recordar:

“En mi caso, yo lo consumo por gusto, por recordar, sin contemplar si tiene propiedades o no” (Don Ernesto, 61 años).

Entre los jóvenes, la relación con el pozol es más distante. Algunos no lo vinculan con experiencias personales significativas o solo lo conocen a través de referencias familiares, como relatan dos adolescentes:

“No recuerdo si lo consumía en mi infancia [...] aunque cuando lo probé no me gustó” (Karime, 13 años).

“El recuerdo sería cuando mi mamá estuvo embarazada por el momento pues ese antojo era mucho de pozol” (Paulina, 15 años).

En estos casos, la falta de continuidad en la transmisión familiar hace que el pozol pierda presencia en la vida cotidiana. Incluso personas adultas reconocen que su consumo ya no es tan común:

“Por lo que sé, ya no se consume tanto, supongo que los adultos mayores sí porque lo conocen y saben prepararlo” (Doña Emilia, 50 años).

Aun así, se han desarrollado formas de consumo que combinan lo tradicional con nuevas variantes. Algunas personas lo prefieren con ingredientes como chile habanero, coco o miel, según el momento y el gusto personal:

“A veces me gusta tomarlo con chile habanero y sal en las noches [...] pero igual otras noches, cuando se me antoja, con miel o azúcar porque tiene otro sabor” (Doña Juana, 45 años).

Estas adaptaciones buscan mantener vigente la bebida, aunque no siempre logran generar un interés sostenido en el público joven. Un ejemplo de ello, es lo que menciona esta participante:

“Hace como 5 años, probé el pozol con coco en Akil, me encantó porque era más coco; sin embargo, no he vuelto a querer tomarlo” (Karime, 13 años).

III.IV. PERCEPCIONES ECONÓMICAS

Pertenencia e identidad maya: descripción cualitativa de la percepción sobre el consumo del pozol en adolescentes y adultos de Mérida

La disminución en el consumo de pozol está relacionada con percepciones económicas que influyen en las elecciones alimentarias diarias. Varios entrevistados vinculan este cambio al incremento en la disponibilidad y accesibilidad de bebidas ultraprocesadas como la Coca-Cola, que además generan una sensación de estatus social:

“Se me hace más fácil comprar una Coca-Cola que preparar pozol [...] además, psicológicamente, Coca-Cola te da un estatus diferente” (Don Fernando, 72 años).

Respecto al costo, las opiniones son diversas. Para algunos, el precio del pozol y los refrescos es prácticamente igual, como menciona una participante:

“En estos tiempos casi es igual” (Doña Claudia, 42 años).

Por otro lado, se señala que, aunque la Coca-Cola puede ser más costosa, su practicidad y rapidez para adquirirla la hacen una opción preferida, tal como explica otra entrevistada:

“Es más fácil y rápido comprar una Coca-Cola en la tienda que ir al mercado por masa” (Doña Emilia, 50 años).

Finalmente, hay quienes relacionan el consumo de refrescos con una mejora en la situación económica familiar, reflejando cómo el acceso a productos industrializados es visto como un símbolo de progreso:

“Ahora ya hay más dinero y se puede comprar Coca” (Doña Juana, 45 años).

IV. DISCUSIÓN

Históricamente, el pozol fue un elemento fundamental en la dieta local de Yucatán; sin embargo, la globalización ha transformado los patrones de consumo, afectando especialmente a las bebidas tradicionales. De acuerdo con los testimonios

recabados, su consumo actual es esporádico y se asocia con prácticas del pasado, lo que refleja una pérdida de identidad cultural.²⁰

Aunque el entorno familiar aún influye en su presencia dentro de la alimentación, su consumo ha cambiado y se ha desplazado a otros espacios como tianguis o zonas donde se venden alimentos considerados tradicionales. No obstante, quienes más lo adquieren no suelen ser los habitantes locales, sino visitantes de otros estados o países que lo buscan como parte de una experiencia gastronómica autóctona. En paralelo, hoy el pozol convive con bebidas industrializadas como los refrescos, lo que evidencia una transformación en los hábitos alimentarios vinculados a la modernización y a la expansión del mercado global.

Este cambio ha desplazado prácticas tradicionales y ha contribuido a una ruptura en la transmisión intergeneracional del gusto y del conocimiento asociado al pozol. Un estudio en jóvenes chiapanecos respalda esta tendencia: aunque el pozol persiste en algunas zonas rurales, su presencia en contextos urbanos se ha visto reducida drásticamente frente a la creciente preferencia por bebidas embotelladas, especialmente los refrescos, que se han insertado con fuerza en los hábitos de consumo contemporáneos.²¹ Algo similar pasa en San Jerónimo Amanalco, el refresco se ha convertido en un marcador simbólico de hospitalidad, con expresiones populares como "sin refresco no hay comida", lo que ilustra cómo estas bebidas han llegado a ocupar un lugar central en las prácticas sociales, desplazando las tradicionales que formaban parte de las costumbres alimentarias de la comunidad.²²

²⁰ Contreras, Jesús, *La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización* en *Boletín de Antropología* [en línea], vol. 34, núm. 58, 2019, pp. 30-55, disponible en: <https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a01>, [fecha de consulta: 28 de agosto de 2024].

²¹ Jenatton, M.; Hernández-Meléndez, C.; Sántiz López, E. y Morales, E., *Tomar vida: el pozol y los jóvenes de Chiapas*, en *La Jornada del Campo* [en línea], núm. 153, 2020, pp. 2-3. Disponible en: <https://hal.science/hal-03627466/document>, [fecha de consulta: 28 de agosto de 2024].

²² Ochoa-Rivera, T., *Alimentación y diferenciación social: el caso de una comunidad en México*, en *Revista Internacional de Ciencias Sociales* [en línea], vol. 2, núm. 1, 2013, pp. 9-20. Disponible en: <https://edulab.es/revSOCIAL/article/view/1227/785>, [fecha de consulta: 05 de septiembre de 2024].

Por otro lado, conforme a las percepciones biológicas, el pozol es considerado como una opción más saludable debido a sus propiedades nutricionales, sin embargo, las preferencias por otras bebidas están fuertemente influenciadas principalmente por su sabor dulce. Mientras que los adultos mayores suelen disfrutar el sabor del pozol, los jóvenes no están familiarizados con él, en parte por la falta de exposición desde edades tempranas. De manera similar, en Chiapas, aunque los jóvenes reconocen los efectos negativos de las bebidas azucaradas sobre la salud, tienden a considerarlas más atractivas y refrescantes.²³

De igual forma, en términos socioculturales, el pozol aún es mencionado con nostalgia, aunque ya no ocupa el lugar central que alguna vez tuvo, especialmente entre las nuevas generaciones. Las adolescentes entrevistadas mencionaron que el consumo del pozol no les generaba recuerdos ni sentimientos propios, subrayando la desconexión con las prácticas alimentarias tradicionales. En la familia entrevistada, se observó cómo el consumo de pozol ha dejado de transmitirse de generación en generación. Esta ausencia de vínculo emocional puede entenderse a la luz de lo que plantea el neurocientífico Antonio Damasio, quien sostiene que nuestras decisiones y preferencias están profundamente influenciadas por las emociones y los contextos sociales en los que se forman. En este sentido, si no existen experiencias afectivas compartidas en torno al pozol —como su preparación, consumo en familia o asociación con momentos significativos— es comprensible que las nuevas generaciones no lo integren como parte de su identidad cultural.²⁴

²³ Jenatton, M. y Morales, H., *Cola civilizada y pozol campesino: representaciones sociales de jóvenes sobre una bebida tradicional de maíz y refrescos en los sistemas alimentarios de Chiapas, México*, en *Agroecology and Sustainable Food Systems* [en línea], vol. 44, núm. 8, 2019, pp. 1052-1088. Disponible en: <https://doi.org/10.1080/21683565.2019.1631935>, [fecha de consulta: 28 de agosto de 2024].

²⁴ Quebradas Angrino, David Alberto, *El error de Descartes. La emoción, la razón y el cerebro Humano* en *Cuadernos de Neuropsicología / Revista Panamericana de Neuropsicología* [en línea], vol. 5, núm. 2, 2011, pp.173-178. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=439642488006>, [fecha de consulta: 28 de agosto de 2024].

La memoria emocional, base de lo que Damasio llama los "marcadores somáticos", juega un papel crucial en la manera en que damos significado a los alimentos y en cómo estos se sostienen o se pierden en la cultura.²¹ No obstante, más allá de esta perspectiva individual, es importante considerar que la memoria colectiva actúa como el tejido que conecta las experiencias personales con un sentido común de identidad. Cuando se interrumpe la transmisión intergeneracional de estas prácticas, la memoria colectiva se debilita, lo que impacta directamente en la manera en que son recordadas, valoradas y resignificadas. Este proceso está influenciado por dinámicas sociales de poder que históricamente han subordinado y estigmatizado a las comunidades indígenas. La presión por seguir modelos culturales ajenos ha llevado a muchas personas a rechazar sus propias raíces, generando identidades desvinculadas de la experiencia real y vivida.²⁵

A diferencia de otras bebidas tradicionales como el matcha en Japón o el mate en la región guaraní, el pozol no ha logrado integrarse a las dinámicas contemporáneas de revalorización cultural. El matcha ha sido promovido globalmente como un "superalimento", aunque muchas veces descontextualizado de sus raíces culturales. Por su parte, el mate mantiene un fuerte arraigo comunitario que trasciende clases sociales y generaciones.²⁶ , ²⁷ Aunque existen similitudes —como el hecho de que, tradicionalmente, tras una jornada de trabajo, el pozol se preparaba a media mañana y se compartía en una jícara entre los presentes— esta práctica ha desaparecido

²⁵ Hernández, Carlos Arturo, *La memoria como derecho colectivo en los pueblos indígenas*, en *Jurídicas*, vol. 9, núm. 2, 2012, pp. 157–174. Disponible en: <https://revistasoj.s.ucaldas.edu.co/index.php/juridicas/article/view/4911> [fecha de consulta: 14 de julio de 2025].

²⁶ Dreher, Nick, *Food from Nowhere: Complicating Cultural Food Colonialism to Understand Matcha as Superfood*, en *Gradfoodstudies* [en línea], vol. 5, núm. 1, 2018. Disponible en: <https://gradfoodstudies.org/2018/06/01/matcha-food-from-nowhere/>, [fecha de consulta: 05 de mayo de 2025].

²⁷ Maciel, M. E. de S., *Intercambios alimentarios entre Brasil y Latinoamérica*, Seminario "Cocinas en México: procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural", Centro Nacional de las Artes-INAH, 5 de julio de 2022, [video en línea], disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=vCw2YqFukq8>, [fecha de consulta: 05 de mayo de 2025].

paulatinamente de la memoria colectiva. Desde una perspectiva económica, la globalización ha hecho que el pozol, una vez una opción económica, pierda terreno frente a bebidas como la Coca-Cola, pese a que es más cara, se venden con facilidad y son vistas como un símbolo de estatus social, como sucede con los jóvenes de Chiapas que es visto como una bebida anticuada, propia del ámbito rural y vinculada a la pobreza.²⁰ Paradójicamente, aunque el pozol sea percibido como una bebida “de campesinos”, su preparación se ha vuelto cada vez más costosa debido al aumento en el precio de insumos esenciales como el maíz y el azúcar, lo que agudiza aún más la contradicción entre su imagen popular de bajo estatus y su realidad económica actual.

En este contexto, es importante asumir que la transición alimentaria es parte del cambio social y la clave no está en frenar el cambio, sino en preservar elementos culturales en lugar de desplazarlos. En este sentido, el papel del profesional en nutrición es relevante para integrar el consumo del pozol como una práctica de salud y bienestar a través de su valor nutricional, sin desvincularlo de su contexto cultural. Esto requiere un equilibrio entre conocimiento científico y tradición, entre estrategias modernas de promoción y respeto por la identidad cultural maya. La erosión del consumo del pozol entre las generaciones más jóvenes no debe leerse únicamente como una elección individual, sino como el resultado de situaciones estructurales, por ejemplo: la ruptura en la transmisión intergeneracional, la estandarización de gustos, el poder de las industrias alimentarias, la tensión entre lo local y lo global, la falta de divulgación de saberes tradicionales y la ausencia de políticas públicas que protejan y promuevan estos bienes inmateriales.

V. CONCLUSIÓN

La transformación del consumo y percepción del pozol en Mérida no solo evidencia un cambio en las elecciones alimentarias, sino también una ruptura en la memoria colectiva y en los procesos de transmisión cultural. La progresiva desaparición de esta bebida tradicional no debe interpretarse como una simple

variación generacional, sino como el resultado de dinámicas históricas de marginación que han debilitado las prácticas identitarias de las comunidades mayas, además del efecto de la globalización.

El pozol, más que un alimento, es un símbolo ancestral cuya pérdida revela la fragilidad de los vínculos comunitarios frente a modelos que privilegian lo ajeno por encima de lo propio. En este sentido, su abandono no implica solo la desaparición de una práctica tradicional, sino el desvanecimiento de una parte esencial de la vida cultural que da sentido a lo colectivo. Preservar el consumo del pozol, por tanto, implica mucho más que conservar una bebida: en un contexto donde las culturas locales se ven constantemente desdibujadas por la homogenización global, defender la identidad cultural alimentaria se vuelve un acto de resistencia, de memoria y de dignidad.

VI. REFERENCIAS

- Carrillo Estrada, Úrsula Hilaria, et al., *Nutrición en la cultura maya y su aporte a la dieta contemporánea*, en *BJM* [en línea], vol. 8, núm. 2, 2023, pp. 12-19. Disponible en: <https://www.bjomed.org/index.php/bjm/article/view/190>, [fecha de consulta: 6 de julio de 2025].
- Campos García, Melchor, *Explorar y comer en la península de Yucatán, siglo XIX*, en *Península* [en línea], vol. 16, núm. 1, 2021, pp. 17-133. Disponible en: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-57662021000100107, [fecha de consulta: 6 de julio de 2025].
- Ayora Díaz, Steffan Igor, *Translocalidad, globalización y regionalismo: cómo entender la gastronomía regional yucateca*, en *anantrop* [en línea], vol. 51, núm. 2, 2017, pp. 96-105. Disponible en: <https://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/61977>, [fecha de consulta: 6 de julio de 2025].

- Molano L., Olga, *Identidad cultural un concepto que evoluciona*, en *Revista Ópera* [en línea], núm. 7, 2007, pp. 69-84, Colombia, Universidad Externado de Colombia. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67500705>, [fecha de consulta: 03 de septiembre de 2024].
- Contreras, Jesús, *¿Seguimos siendo lo que comemos?*, en Salazar, Martha Alicia (ed.), *Identidad a través de la cultura alimentaria: memoria simposio* [en línea], México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, 2013, pp. 39-56. Disponible en: https://www.biodiversidad.gob.mx/publicaciones/versiones_digitales/Identidad.pdf, [fecha de consulta: 03 de septiembre de 2024].
- Villegas Oromí, Alfredo María, *Globalización versus identidad cultural: un conflicto presente*, en *Horizonte de la Ciencia* [en línea], vol. 7, núm. 13, 2017, pp. 11-26. Disponible en: https://www.redalyc.org/journal/5709/570960867002/html/#redalyc_570960867002_ref11, [fecha de consulta: 06 de julio de 2025].
- Gabbert, Wolfgang. *Becoming Maya: Ethnicity and Social Inequality in Yucatán since 1500*. Edición digital, University of Arizona Press, 2022. Disponible en: <https://doi.org/10.2307/j.ctv2vt02h2> [Fecha de consulta: 14 de julio de 2025].
- García de Fuentes, Ana y Morales, Josefina, *Dinámica regional de Yucatán 1980-2000*, en *Investigaciones geográficas*, núm. 42, 2000, pp. 157-172. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-46112000000200010&lng=es&tlng=es, [fecha de consulta: 10 de octubre de 2024].
- Rodríguez Pavón, Jimena, *Conurbación, cambio sociocultural e identidad comunitaria en la periferia de la ciudad de Mérida: el caso de Cholul*, en *Península*, vol. 6, núm. 1, 2011, pp. 83-110. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-57662011000100004&lng=es&tlng=es, [fecha de consulta: 10 de octubre de 2024].

- Vargas Melgarejo, Luz María. *Sobre el concepto de percepción*, Revista Alteridades, México, Universidad Autónoma Metropolitana, vol. 4, núm. 8, 1994, pp. 47-53.
- Halbwachs, Maurice, *La memoria colectiva*, 1era. ed., España, trad. de Sancho-Arroyo Inés, Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza, 2004.
- Atkinson, R et al., *Acceso a poblaciones ocultas y difíciles de alcanzar: estrategias de investigación en bola de nieve*, Social Research Update, Reino Unido, Universidad de Surrey, núm. 33, 2001, pp. 1-5.
- Bastidas, Javiera, *¿Cómo saturamos los datos? Una propuesta analítica 'desde' y 'para' la investigación cualitativa*, en *Interciencia*, vol. 45, 2020, pp. 293-299.
- Kitzinger, Jenny, *Investigación cualitativa: introducción a los grupos focales*, British Medical Journal, Reino Unido, vol. 311, núm. 7000, 1995, pp. 299-302.
- Martínez, Miguel M., *La investigación cualitativa etnográfica en educación*, 1era. ed., México, Trillas, 1998, pp. 65-68.
- Mejía Navarrete, Julio, *Problemas centrales del análisis de datos cualitativos*, Revista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social, Argentina, Universidad Nacional de La Plata, año 1, núm. 1, 2011, pp. 47-60.
- Contreras, Jesús, *La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización*, en *Boletín de Antropología* [en línea], vol. 34, núm. 58, 2019, pp. 30-55, disponible en: <https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a01>, [fecha de consulta: 28 de agosto de 2024].
- Jenatton, M.; Hernández-Meléndez, C.; Sántiz López, E. y Morales, E., *Tomar vida: el pozol y los jóvenes de Chiapas*, en *La Jornada del Campo* [en línea], núm. 153, 2020, pp. 2-3. Disponible en: <https://hal.science/hal-03627466/document>, [fecha de consulta: 28 de agosto de 2024].
- Ochoa-Rivera, T., *Alimentación y diferenciación social: el caso de una comunidad en México*, en *Revista Internacional de Ciencias Sociales* [en línea], vol. 2, núm. 1, 2013, pp. 9-20. Disponible en: <https://edulab.es/revSOCIAL/article/view/1227/785>, [fecha de consulta: 05 de septiembre de 2024]

- Jenatton, M. y Morales, H., *Cola civilizada y pozol campesino: representaciones sociales de jóvenes sobre una bebida tradicional de maíz y refrescos en los sistemas alimentarios de Chiapas, México*, en *Agroecology and Sustainable Food Systems* [en línea], vol. 44, núm. 8, 2019, pp. 1052-1088. Disponible en: <https://doi.org/10.1080/21683565.2019.1631935>, [fecha de consulta: 28 de agosto de 2024].
- Quebradas Angrino, David Alberto, *El error de Descartes. La emoción, la razón y el cerebro Humano* en *Cuadernos de Neuropsicología / Revista Panamericana de Neuropsicología* [en línea], vol. 5, núm. 2, 2011, pp.173-178. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=439642488006>, [fecha de consulta: 28 de agosto de 2024].
- Hernández, Carlos Arturo, *La memoria como derecho colectivo en los pueblos indígenas*, en *Jurídicas*, vol. 9, núm. 2, 2012, pp. 157–174. Disponible en: <https://revistasoj.s.ucaldas.edu.co/index.php/juridicas/article/view/4911> [fecha de consulta: 14 de julio de 2025].
- Dreher, Nick, *Food from Nowhere: Complicating Cultural Food Colonialism to Understand Matcha as Superfood*, en *Gradfoodstudies* [en línea], vol. 5, núm. 1, 2018. Disponible en: <https://gradfoodstudies.org/2018/06/01/matcha-food-from-nowhere/>, [fecha de consulta: 05 de mayo de 2025].
- Maciel, M. E. de S., *Intercambios alimentarios entre Brasil y Latinoamérica*, Seminario “Cocinas en México: procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural”, Centro Nacional de las Artes-INAH, 5 de julio de 2022, [video en línea], disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=vCw2YqFukq8> [fecha de consulta: 05 de mayo de 2025].

Recibido: 20 de agosto 2025 /

Aceptado: 30 de octubre 2025

