

¿AUTONOMÍA O DEPENDENCIA? TRANSFORMACIONES EN LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE COMUNIDADES MAYAS ANTE EL ECOTURISMO

Erin Ingrid Jane Estrada-Lugo¹, Gloria Mariel Suárez-Gutiérrez^{2*}, Jennifer Andrea Guerrero-Bonilla³

¹El Colegio de la Frontera Sur, unidad San Cristóbal de las Casas, Chiapas, México. 29290.

²El Colegio de Sonora. Hermosillo, Sonora, México. 83000.

³Investigadora independiente. Buenaventura, Valle del Cauca, Colombia.

*Autor de correspondencia: gloriams@gmail.com

RESUMEN

Este trabajo, analiza la relación entre la provisión alimentaria y el ecoturismo en comunidades de origen maya — particularmente lacandonas y mames— del sureste de México. A través de un enfoque etnográfico que incluyó observación participante, entrevistas y análisis documental, se examinaron las transformaciones en las prácticas locales de abastecimiento alimentario —caza, pesca, recolección, cultivo, cría y compra— bajo la influencia del ecoturismo. Los hallazgos, evidencian tensiones entre la preservación de saberes culinarios locales transmitidos oralmente y la incorporación de productos de mercados externos y alimentos ultraprocesados. Estas dinámicas, afectan tanto la autonomía alimentaria de las comunidades, como la identidad étnica de sus integrantes. Se concluye que, si bien el ecoturismo genera beneficios económicos, también contribuye a una creciente dependencia de mercados externos y a la erosión cultural. En este contexto, se requieren políticas públicas que promuevan un equilibrio entre el desarrollo económico, la soberanía alimentaria y la preservación cultural.

Palabras clave: autonomía, ecoturismo, prácticas locales, saberes, socioterritorio.

INTRODUCCIÓN

Este trabajo, analiza la relación entre la provisión alimentaria y el ecoturismo, en comunidades de origen maya del sureste mexicano, Lacanjá Chansayab, en la zona Selva y en el ejido el Águila, en la zona del Soconusco. El turismo, contribuye con más de 8.7% al PIB nacional (INEGI, 2020) y ha generado un interés creciente, en modalidades centradas en la naturaleza y la cultura local. Para los fines de esta investigación, se adopta la definición de ecoturismo de Suárez *et al.* (2022, p. 61), quienes lo conciben como un tipo de turismo orientado al disfrute y estudio de la naturaleza, con bajo impacto ambiental, que promueve la conservación, genera ingresos y respeta a la comunidad local, característica principal de los casos de estudio.

Este trabajo, se enfoca en el análisis de las dinámicas de provisión alimentaria y su relación con el ecoturismo, enmarcadas en un proceso más amplio de socioterritorialidad. El ecoturismo en las zonas rurales de México, se presenta como una estrategia orientada tanto el desarrollo sustentable, como a la mejora socioeconómica de las comunidades que participan en esta actividad.

Citation: Estrada-Lugo EIJ, Suárez-Gutiérrez GM, Guerrero Bonilla JA. 2026. ¿Autonomía o dependencia? Transformaciones en las prácticas alimentarias de comunidades mayas ante el ecoturismo. Agricultura, Sociedad y Desarrollo <https://doi.org/10.22231/asyd.v23i1.1781>

ASyD(23): 128-146

Editor in Chief:
Dr. Benito Ramírez Valverde

Received: June 9, 2025.
Approved: July 22, 2025.

Estimated publication date:
January 2, 2026.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-Non-Commercial 4.0 International license.



La investigación, se centra en las estrategias de reproducción social, entendidas como las estrategias mediante las cuales, las personas, aseguran su subsistencia a partir de sus espacios de vida, prácticas y saberes. Estas estrategias, se manifiestan en el territorio, evidenciando transformaciones en las actividades productivas locales y la incorporación de nuevas ocupaciones vinculadas al sector de servicios, además de actividades primarias (Estrada, 2021). Desde esta perspectiva, se articula un abordaje conceptual, que integra el ecoturismo, como vertiente del turismo sustentable, la cultura alimentaria y el proceso socioterritorial.

Se plantea que, la incorporación del ecoturismo en Lacanjá Chansayab (lacandones) y El Águila (mames), ha operado como un factor clave en la transformación de sus prácticas de provisión alimentaria. Esta influencia, se manifiesta a través de dos vías principales interrelacionadas: la dependencia de productos externos y la reconfiguración de los saberes culinarios, entendida como la adaptación, simplificación o desplazamiento de las técnicas y conocimientos tradicionales, debido a la demanda turística de menús estandarizados y a la menor disponibilidad de tiempo para prácticas como la milpa. No obstante, se observa la persistencia de elementos identitarios culinarios, que actúan como núcleos de resistencia cultural, evidenciando un proceso complejo de cambio que no es de sustitución total, sino de negociación e hibridación.

MARCO TEÓRICO

Ecoturismo como parte del turismo sustentable: hacia una cultura alimentaria

El ecoturismo, como modalidad del turismo sustentable, suele vincularse al uso responsable de los recursos naturales y la conservación ambiental. A escala local, si bien esta actividad suele ser planificada, frecuentemente, lo es bajo un esquema vertical (Medina y Gutiérrez, 2016), donde agentes externos (gobierno, ONG, tour operadores), definen las agendas, relegando a las comunidades a un papel secundario o simbólico (Ochoa, 2020). Uno de los desafíos principales del ecoturismo, reside en la distribución inequitativa de sus beneficios económicos (Yagüe, 2002; Medina y Gutiérrez, 2016).

Un principio fundamental del ecoturismo, es su compromiso con la distribución equitativa de los beneficios entre los actores locales (Ceballos-Lascuráin, 1996). Sin embargo, los estudios en el sur de México, revelan una brecha considerable entre este ideal y la práctica, mostrando que los beneficios económicos, rara vez se distribuyen de manera equitativa y que, por el contrario, suelen concentrarse en operadores externos o actores específicos de la comunidad (Aguilar *et al.*, 2018; Barriga, 2017; Oseguera *et al.*, 2021; Suárez *et al.*, 2021; Suárez *et al.*, 2022). En relación con las culturas alimentarias, su reinterpretación en contextos turísticos y gastronómicos, ha generado su instrumentalización como dispositivo de rentabilidad (Campos y Hernández, 2015). Si bien esta

revalorización, aumenta la visibilidad de las comunidades rurales e indígenas, también evidencia la existencia de intereses divergentes (De Suremain, 2017) y afectan la autonomía cultural, ya que las prácticas alimentarias locales, pueden ser desplazadas, intervenidas o resignificadas, según lógicas externas a las comunidades.

En este contexto, surgen preguntas como: ¿Qué ocurre con las prácticas de provisión alimentaria, cuando las comunidades incorporan el ecoturismo, como una actividad más dentro de su repertorio económico? ¿Qué consecuencias tiene esta incorporación, para las expresiones culturales locales vinculadas a la alimentación? ¿Qué nuevas relaciones de poder emergen en este proceso? Aunque el ecoturismo pretende revalorizar la culinaria local, este objetivo, no siempre se alcanza, debido a las exigencias del mercado turístico. La presentación y comercialización de la comida local tradicional, suele privilegiar criterios externos, dejando en segundo plano, la cadena de provisión alimentaria. En décadas recientes, la alimentación local, ha sido conceptualizada como práctica creativa o atractivo turístico, lo que ha favorecido el estudio de la gastronomía en detrimento de un enfoque integral de la alimentación como sistema cultural.

Cultura alimentaria

El criterio sociocultural, se manifiesta cuando la búsqueda y el acceso a los alimentos, no solo responden a necesidades nutricionales, sino que implican relaciones de cooperación e interacciones sociales mediadas por el entorno ecológico (Contreras y Gracia, 2005; Díaz y Gómez, 2005; Ekmeiro-Salvador y Matos-López, 2023; Guerrero, 2021). Estas relaciones, se expresan en prácticas asociadas a la obtención, producción, distribución, preparación y consumo de alimentos, las cuales varían según el ambiente y en las formas de comer, compartir y ofrecer alimentos, reforzando pautas de colaboración dentro de cada comunidad (Contreras y Gracia, 2005; Díaz y Gómez, 2005; De Garine, 2016). La alimentación, no se limita a la existencia de recursos, sino también a la capacidad de acceder a ellos y al saber hacer lo necesario para aprovecharlos. Hoy muchas comunidades rurales, integran estrategias combinadas para garantizar su sustento, mientras que las poblaciones urbanas, dependen de estos sistemas tradicionales, aunque mediados por cadenas de distribución complejas (De Garine, 2016; Soares *et al.*, 2020).

La preparación de los alimentos, requiere cooperación, tecnología y de memoria colectiva. Como señala Belmontes (2020, p. 44), “el nicho ecológico, al humanizarse, se transforma en el nicho cultural, donde cada pueblo define un espacio propio, en buena parte por cómo se alimenta”.

Desde esta perspectiva, los sistemas alimentarios indígenas, se definen como “aquellos en los que generalmente viven las personas en zonas rurales y dependen principalmente de alimentos cazados, pescados, recolectados, criados

y cultivados localmente [...] donde se vinculan un conjunto de actividades, conocimientos, tecnologías, tradiciones, creencias, normas, formas organizativas, relaciones sociales y económicas, con el propósito de obtener alimentos para su reproducción social y biológica” (Guzmán, 2013 p. 45; HLPE, 2017). La provisión alimentaria, comprende actividades realizadas en el territorio, con base en el conocimiento experiencial local. Hablar de sistemas alimentarios locales, implica el cuidado de los sistemas productivos, que hacen posible dicha alimentación.

Este saber, se tensiona ante nuevas actividades como el ecoturismo, que demanda nuevas formas de organización, interacción con actores externos y adaptación de prácticas alimentarias.

Durante los años 60 y 70, el estudio del campesinado, se enfocó en su dimensión económico-productiva, considerándolo una unidad homogénea, subordinada al capitalismo y carente de agencia transformadora (Hewitt, 1988). Investigaciones recientes, reconocen la diversidad interna del campesinado y sus capacidades de reproducción social, organización local y adaptación (Edelman, 2022; Oseguera *et al.*, 2021; Suárez *et al.*, 2021, 2022). Estas formas de relacionamiento, se proyectan en el territorio, transformando actividades productivas y generando nuevas formas de trabajo, incluyendo los servicios turísticos (Estrada, 2021). Analizar la inserción del ecoturismo en comunidades del sur de México, resulta crucial para comprender la interacción entre modos de vida campesinos y dinámicas capitalistas. En el ámbito de la provisión alimentaria, estas tensiones, se traducen en cambios en las relaciones sociales, donde, la reciprocidad y el vínculo con el territorio, permanecen centrales. Así, la alimentación y sus prácticas asociadas, se convierten en una expresión de transformación cultural, basada en saberes intergeneracionales que constituyen un territorio cultural.

El conocimiento doméstico sobre plantas, animales y hongos útiles, incluye identificar especies, momentos óptimos de recolección, fases lunares, época del año, parte a utilizar y usos culinarios. Este saber profundo, transmitido intergeneracionalmente, integra dimensiones biológicas, ecológicas, simbólicas y organizativas (Belmontes, 2020).

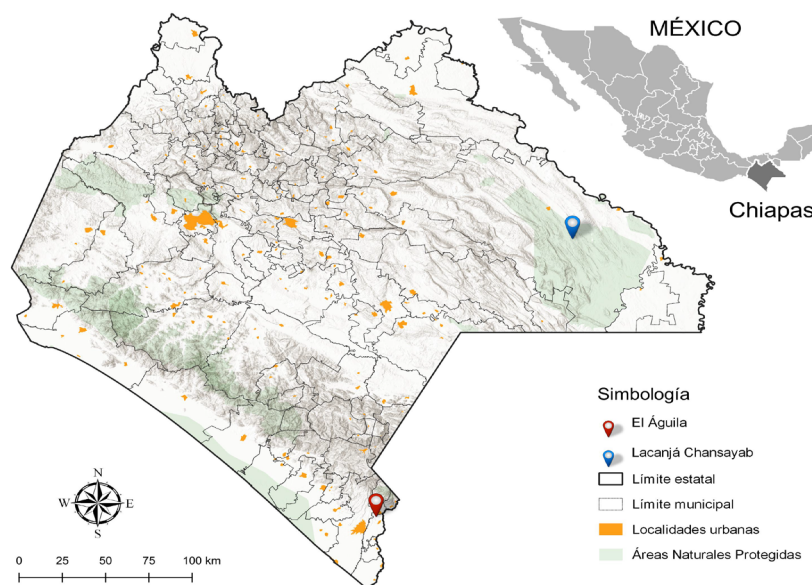
En este estudio, se recupera el concepto de *Metik/Betik o'och* ('hacer comida') (Guerrero, 2021), del maya lacandón que integra conocimientos, productos y prácticas locales y foráneas. Entre los mames, cocinar se refiere a “guisar” o “elaborar guisos” (Barranco, 2019), actividad basada en saberes transmitidos oralmente en las familias. La provisión alimentaria, constituye así una práctica cultural arraigada en la cotidianidad de los grupos domésticos, que conjuga saberes locales y externos y se relaciona complejamente con el territorio y con normas de comensalidad, fundamentales para la configuración de los sistemas alimentarios locales (Goody, 1995).

METODOLOGÍA

Áreas de estudio

Mayas lacandones

La comunidad de Lacanjá Chansayab, se localiza en el sureste de Chiapas (Figura 1), dentro de la región conocida como Comunidad Zona Lacandona, que incluye las comunidades de Nahá y Metzabok (Boremanse, 1984; Ochoa *et al.*, 2021; Trench, 2005). Para 2018, esta localidad contaba con 976 habitantes (481 hombres y 491 mujeres) (Nečasová, 2010; Ochoa *et al.*, 2021). En el caso específico de Lacanjá Chansayab, existen más de veinte emprendimientos entre alojamientos y restaurantes (Guerrero, 2021; Suárez, 2011). A finales de los años noventa, la comunidad mantenía cierta autonomía alimentaria, basada en el cultivo del maíz, aunque la variedad y calidad del grano, habían disminuido, lo que propició la adopción de productos y hábitos alimentarios antes inexistentes o marginales en su dieta (Marion, 1990). La penetración de la modernidad, impactó en las dinámicas de género: las jornadas de trabajo de las mujeres se intensificaron, mientras que los hombres, se involucraron más en espacios públicos y políticos, lo que desplazó algunos referentes simbólicos tradicionales. En Lacanjá Chansayab, los cambios sociales, reflejan una transición gradual en la que, hombres y mujeres, han ido abandonando las labores agrícolas y domésticas, para incorporarse a empleos vinculados al comercio y al sector servicios. Esta reorientación económica, ha reducido la dependencia histórica de la agricultura y la recolección, generando transformaciones pro-



Fuente: elaboración propia
Figura 1. Sitios de estudio.

fundas, tanto en las dinámicas comunitarias, como en las estructuras familiares, desde las prácticas cotidianas, hasta los roles tradicionales (Trench, 2005; Nečasová, 2010).

El desarrollo del ecoturismo en la comunidad, está íntimamente ligado al ámbito doméstico. Según Ochoa *et al.* (2021), los centros ecoturísticos, se localizan dentro de los espacios de residencia familiar. Algunos miembros de estos grupos domésticos, reconocen que “las nuevas actividades económicas y el dinero han afectado la forma de relacionarse al interior del vejo’ovex y con otras comunidades” (Ochoa *et al.*, 2021:40).

Para contrarrestar la pérdida de saberes culinarios tradicionales (Ochoa *et al.*, 2020), surgieron iniciativas locales de revitalización cultural. Un ejemplo destacable, es el Festival Maya Lacandón Hach Winik, organizado en 2018 por cuatro centros ecoturísticos de gestión familiar y comunitaria. Este evento buscaba “crear un espacio de encuentro comunitario para estrechar lazos entre familias y prestadores de servicios, promover la cultura lacandona entre locales y visitantes, y difundir la oferta ecoturística, gastronómica y artesanal de Lacanjá Chansayab” (Ochoa *et al.*, 2020, p. 99). La organización del festival por parte de estos emprendimientos locales, subraya el papel activo y autogestivo de la comunidad, en la revalorización de su patrimonio cultural, frente a las presiones transformadoras. Cincuenta familias participaron, ofreciendo productos artesanales y comida local tradicional, incluyendo tamal de caracol, ceviche de caracol, *k’oi bi k’ach* (tortillas rellenas de pollo), dulces de papaya, la bebida *Om* y aguas de frutas (Ochoa *et al.*, 2020).

Mayas mames

El Ejido El Águila, en Cacaohatán (Figura 1), Chiapas, se ubica en la región del Soconusco, en el área de influencia de la Reserva de la Biosfera Volcán Tacaná. Con 1,274 habitantes, de los cuales 611, son hombres y 664 mujeres (INEGI, 2005). La cafecultura, constituye la actividad productiva principal, acompañada de hortalizas, árboles frutales y apicultura (Ballinas *et al.*, 2024; Barranco, 2019; Suárez, 2011). La comunidad, ha diversificado sus actividades con el ecoturismo.

El ejido El Águila, abarca una superficie de 9.54 km². De estas, 242.99 hectáreas, están destinadas a la conservación dentro del marco del Programa Nacional Forestal, bajo la modalidad de Pago por Servicios Ambientales para la Conservación de la Biodiversidad. El resto del territorio, está ocupado por áreas de producción cafetalera y asentamientos humanos (Barranco, 2019). La superficie de tierras por ejidatario, varía desde 22 cuerdas (una cuerda equivale a 21 × 21 m, es decir, 9702 m²), hasta un máximo de cuatro hectáreas (Barranco, 2019). La cafecultura, es la actividad productiva más relevante de la comunidad, con café robusta y arábica. Este cultivo, se acompaña de diversas especies vegetales en sistema agroforestal. La leña, constituye la principal fuente de energía en los

hogares, recolectada principalmente, de árboles caídos en cafetales. En algunos hogares, también se utiliza gas como fuente complementaria de combustible (Barranco, 2019; Suárez, 2011).

La cafeticultura, ha sido el eje económico y continúa siendo el principal sustento de muchas familias. No obstante, algunos habitantes, han comenzado a diversificar sus medios de vida. Entre las nuevas actividades productivas, se incluyen el cultivo de hortalizas —como tomate, cilantro y chayote—, la apicultura y la prestación de servicios turísticos. Destaca, el centro ecoturístico del grupo Pak'al Tsix a' (Mariposas Alas de Agua), que cuenta con un restaurante y cuatro cabañas (Barranco, 2019; Suárez, 2011). Pese a la importancia del café como cultivo emblemático, se observa un cambio generacional en las preferencias laborales: los jóvenes, optan por migrar a ciudades cercanas (Ballinas *et al.*, 2024; Barranco, 2019; Suárez, 2011).

A diferencia de Lacanjá Chansayab, El Águila, experimenta cambios vinculados a su cercanía con centros urbanos como Cacahoatán, Tuxtla Chico y Tapachula. Esta interacción, ha influido notablemente en las prácticas cotidianas y la cultura alimentaria, la cual, refleja una creciente adopción de nuevos hábitos y productos, resultado del contacto frecuente con espacios urbanos y mercados regionales.

Criterios de Selección de los Casos de Estudio

La selección de Lacanjá Chansayab y El Águila, se fundamenta en una estrategia de comparación controlada, diseñada para analizar las transformaciones en los sistemas de provisión alimentaria, bajo la influencia del ecoturismo, en escenarios socioecológicos contrastantes.

Lacanjá Chansayab, representa un modelo de ecoturismo consolidado. Su ubicación en la Selva Lacandona, su relativo aislamiento histórico y su transición económica, lo configuran como espacio clave. Es ideal para observar la presión del turismo sobre sistemas alimentarios tradicionales, en entorno de alta biodiversidad y tenencia comunal.

El Ejido El Águila, ejemplifica un contexto de ecoturismo incipiente y multifuncional, inserto en un paisaje dominado por la cafeticultura. Su proximidad a la frontera y a centros urbanos como Tapachula, así como su histórica integración a los mercados globales a través del café, introducen variables clave de conectividad y de economía campesina mercantil, que matizan la incidencia del turismo. Aquí el ecoturismo, es una actividad complementaria a una base económica preexistente y más diversificada.

La estrategia metodológica y las técnicas de recolección (Cuadro 1), se centró en los centros ecoturísticos y los grupos domésticos vinculados a ellos. Estos centros, funcionan como puntos de observación privilegiados, donde el ecoturismo, se articula con la vida cotidiana. Al estudiar a las familias, es posible captar de manera más nítida las tensiones, adaptaciones y negociaciones entre las prácticas alimentarias tradicionales y nuevas dinámicas turísticas.

Cuadro 1. Correspondencia entre técnicas de investigación e información recabada sobre prácticas alimentarias.

Técnica	Información específica obtenida
Revisión documental	Contexto histórico, datos demográficos, políticas públicas relacionadas con turismo y alimentación, estudios previos en la zona.
Ferias gastronómicas	Lista de platillos tradicionales ofrecidos, ingredientes utilizados, técnicas de preparación observadas, interacción entre comuneros y visitantes, discursos sobre la "autenticidad" de la comida.
Observación participante	Rutinas diarias de obtención de alimentos (ej. ir a la milpa, al monte, a la tienda), roles de género en la cocina, dinámicas de consumo familiar, preparación de alimentos para turistas.
Diálogos informales	Percepciones subjetivas sobre los cambios alimentarios, significados culturales de la comida, preferencias personales, historias de vida relacionadas con prácticas culinarias.
Entrevistas	Trayectorias laborales (transición de agricultor a prestador de servicios), estrategias específicas de provisión (qué cultivan, qué cazan, qué compran), conocimientos detallados sobre flora/fauna comestible.
Recorridos guiados	Identificación in situ de especies vegetales y animales usadas para alimentación, ubicación y estado de los espacios productivos (milpas, cafetales, traspatios).

Fuente: elaboración propia.

En Lacanjá Chansayab, se trabajó con 13 grupos domésticos, asociados a cuatro centros ecoturísticos: *Topche*, *Ya'ax Pepen*, *Ya'ax Can* y Campamento Lacandones. Se identificaron vínculos de apoyo y reciprocidad, evidenciando distribución de roles en el ecoturismo. (Guerrero, 2021).

En los mayas mames, el trabajo se concentró en el centro ecoturístico *Pak'al Tsix a'* (Mariposas Alas de Agua). Se entrevistó a 21 mujeres, conocidas como "las comideras". Asimismo, se realizaron entrevistas a campesinos cafecultores (se realizaron 35 entrevistas, en las que participaron 23 hombres y 12 mujeres; mientras que, con la población anciana (66-90 años), se realizaron 15 entrevistas, ocho mujeres y siete hombres).

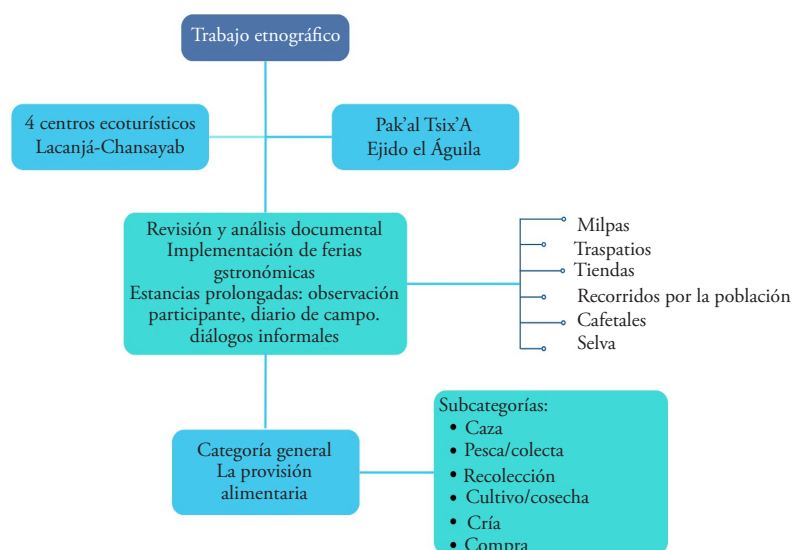
El registro etnográfico, se guio por un enfoque socio-territorial, documentando las prácticas asociadas a las seis categorías de provisión alimentaria (caza, pesca, recolección, cultivo, cría y compra). La selección de los espacios a visitar, se basó en dos criterios principales: (1) la identificación de los lugares clave, donde los participantes, realizaban sus actividades de abastecimiento y (2) el principio de accesibilidad y consentimiento. El análisis de la información obtenida, se realizó en dos fases principales: sistematización/codificación e interpretación contextual. En la primera fase, toda la información de campo (diarios, entrevistas, observaciones), fue codificada utilizando el software Atlas.ti, en seis subcategorías: caza, pesca/colecta, recolección, cultivo/cosecha, cría y compra, basadas en la antropología de la alimentación (Goody, 1995; De Garine, 2016). Para analizar la semblanza histórica regional, esta información, se organizó cronológicamente y se contrastó con las narrativas comunitarias,

permitiendo identificar los eventos clave (políticos, económicos, ambientales), que han configurado el paisaje alimentario actual en cada ejido (Figura 2). En la fase de interpretación contextual, el análisis se guió por los cuestionamientos de Mintz (2003), sobre la comida como hecho social e histórico, lo que permitió una lectura diacrónica de las transformaciones. Se cartografió simbólicamente, las prácticas en el espacio (¿dónde se caza? ¿dónde se compra?) y analizar los conflictos o negociaciones en el acceso a los recursos, evidenciando la dimensión territorial de la soberanía alimentaria. Finalmente, la propuesta de Olivé (2011) sobre los elementos constitutivos de las prácticas, permitió una lectura densa y situada de los cambios, integrando los aspectos materiales, simbólicos y organizativos de la alimentación.

RESULTADOS

Mayas lacandones y sus prácticas de provisión alimentaria

La riqueza natural de la Selva Lacandona, ha sido fundamental para la subsistencia de los grupos domésticos lacandones, en virtud de su relación de interdependencia, adaptación e interacción con el entorno. Estas comunidades, aprovechan una amplia gama de recursos alimenticios, superando las 170 variedades de origen vegetal y animal, gracias a un sistema diversificado de prácticas de obtención, como la recolección de frutos y plantas silvestres, el cultivo en milpas, acahuales y traspatios, la caza de aves, mamíferos y reptiles, la pesca y colecta de peces, moluscos, crustáceos, insectos y anfibios, así como la cría de aves de corral (Cuadro 2).



Fuente: elaboración propia.

Figura 2. Metodología y categorías de análisis.

Cuadro 2. Centros ecoturísticos y grupos domésticos de Lacanjá-Chansayab y sus prácticas de provisión de alimento.

Centro Ecoturístico	Topche	Yaáx pepen	Ya'ax kan	Campamento Lacandones
Número de Grupos Domésticos	5	4	2	2
Sexo	Nueve hombres Nueve mujeres	Cinco mujeres y ocho hombres	Cuatro hombres y cinco mujeres	Tres mujeres y tres hombres
Promedio de edad	46	32	18	19
Caza	Compran a personas que sí la realizan	Compran a personas que sí la realizan y la comparten	Compran	Sí la realizan y comparten
Pesca/colecta	Sí la realizan y la comparten	Sí la realizan y la comparten	Sí la realizan y lo comparten	Si la realizan y lo comparten
Recolecta	Sí recolectan y compran	Sí recolectan	Sí recolectan	Compran
Cultivo/cosecha	Sí cultivan y lo cosechado lo comparten	No cultivan	Sí cultivan y comparten	No cultivan
Cría	Sí crían y lo comparten entre ellos(as)	Sí crían y lo comparten entre ellas(os)	No	No
Compra	Sí	Sí	Sí	Sí

Fuente: elaboración propia con base en trabajo de campo.

Caza: Se han documentado 51 especies silvestres, a lo largo de más de siete décadas, lo que refleja la persistencia de preferencias alimentarias intergeneracionales. Sin embargo, el asentamiento permanente, las declaraciones territoriales y los acuerdos institucionales, han contribuido a una regulación más estricta del territorio, disminuyendo la caza.

La caza, continúa siendo una actividad masculina, organizada en grupos de parentesco cercano, donde las presas se distribuyen entre los participantes u ocasionalmente, se comercializan. El conocimiento sobre fauna silvestre y técnicas cinegéticas, sigue transmitiéndose entre generaciones, aunque los adultos mayores, perciben una desconexión creciente entre los jóvenes y la selva. Hoy en día, los jóvenes, utilizan tecnologías como el GPS para sus incursiones.

Pesca y colecta: Se aprovechan 21 especies, incluyendo peces, moluscos, crustáceos, anfibios e insectos (Guerrero, 2021). Las restricciones de las Áreas Naturales Protegidas (ANP), limitan el uso de herramientas para pesca en algunas zonas. La colecta de moluscos y crustáceos, involucra a hombres y mujeres: ellas recolectan caracoles y ellos, almejas, insectos, huevos y anfibios. Ambos, participan en la captura de cangrejos. Sin embargo, la participación masculina, ha disminuido por los compromisos laborales en los centros. Esto, ha reconfigurado los roles de género con mujeres, asumiendo actividades antes masculinas, como la pesca y la recolección y la transmisión de saberes a sus hijas e hijos, mediante la práctica cotidiana (Marion, 1990; Suárez, 2011).

Recolecta: Esta práctica, implica la obtención manual de recursos silvestres en la selva, con 39 tipos de alimentos documentados; entre ellos frutos,

hongos, plantas trepadoras, bejucos, palmas, hierbas, verduras, granos y semillas. Generalmente, se realiza en salidas oportunistas, cercanas al asentamiento o durante actividades como la pesca o la recolección de leña. Su frecuencia, ha disminuido y son principalmente los hombres, los que la continúan realizando. La continuidad, depende de la persistencia de otras actividades complementarias, como la milpa y la pesca.

Cultivo y cosecha: La milpa, el acahual y el traspatio, han sido históricamente fundamentales, para la provisión de alimentos. Se registró el cultivo de aproximadamente 56 tipos de alimentos, entre ellos plátanos, frutas, hierbas, hortalizas, leguminosas, tubérculos, cebolla, tomate, especias y maíz blanco. Algunos cultivos, se consolidaron entre 1950 y 1980, manteniéndose hoy, mediante el autoconsumo o la compra. En hogares que combinan la agricultura con la operación de restaurantes, productos como el maíz y el frijol, se destinan a los turistas. Esto genera una tensión entre el mercado turístico y el autoconsumo, obligando a comprar cuando los insumos se agotan.

Cría: La cría de animales, no era una práctica tradicional lacandona. Su introducción con el guajolote y la gallina, representó un cambio importante, liderado por las mujeres. Hoy los traspatios, albergan gallineros y corrales, con aproximadamente 12 especies aviares, tanto domésticas como silvestres. Entre ellas patos, tinamú, hocofaisán, gallina guinea y guajolotes. Las mujeres y los niños, se encargan del cuidado, alimentación y venta ocasional de huevos y pollos. Estos, poseen un valor económico y simbólico para las mujeres, quienes destinan los ingresos, a compras personales. Aunque originalmente, ajena a la cultura lacandona, ha sido asimilada culturalmente y se ha convertido en una tradición femenina heredada.

Compra: La adquisición de alimentos mediante compra, es una práctica reciente, resultado del modelo de consumo agroalimentario desde los años noventa. El surgimiento de pequeños comercios, marcó un punto de inflexión, introduciendo productos refinados y ultraprocesados —como sal industrial, harinas blancas, pastas, embutidos y aceites vegetales— desplazando ingredientes tradicionales como la miel silvestre, el dulce de caña artesanal y las grasas animales. Esto, ha derivado en nuevos patrones de consumo, con impactos en la salud, especialmente, de adultos mayores y niños.

Trabajadores vinculados al ecoturismo —cocineros, meseros, guías, camareiras—, consumen principalmente, alimentos comprados por su accesibilidad. Algunas familias, adquieren productos de milpa a vecinos o compran alimentos básicos en tiendas locales. Esta transformación, ha originado nuevas formas de organización alimentaria, como compras colectivas y consumo compartido. En las diez tiendas de la localidad, se documentó la venta de 85 productos alimentarios, incluyendo carnes, embutidos, huevos, lácteos, granos, cereales, panes, dulces, refrescos y comidas preparadas.

Mayas mames y sus prácticas de provisión alimentaria

El territorio del ejido El Águila, es producto de una compleja historia donde convergen procesos culturales, económicos y ambientales, que han moldeado su paisaje alimentario. La región, guarda una profunda herencia maya, particularmente, del pueblo mam. Por generaciones, estos grupos indígenas, han mantenido una relación tensa con los intereses cafetaleros, marcada por la subyugación laboral y la apropiación de sus tierras.

El último tercio del siglo XIX, transformó radicalmente la región. El Soconusco, se convirtió entonces, en una frontera codiciada por su potencial agrícola y valor geopolítico. Migrantes estadounidenses, alemanes y españoles, llegaron para establecerse, impulsando cultivos comerciales y ganadería a gran escala. Para el gobierno mexicano, esta zona representaba el confín territorial de la nación y un espacio por domesticar, lo que generó profundas transformaciones en los modos de vida originarios.

Caza: Los adultos mayores, coinciden en señalar un declive en la disponibilidad de especies cinegéticas. Este fenómeno, es atribuido a dos factores: la proximidad con el ANP y la expansión de los cafetales. Como resultado, se observó que las prácticas de caza, se han reorientado hacia especies más accesibles, como aves silvestres e iguanas. La caza, continúa siendo una actividad predominantemente masculina, organizada en grupos de parentesco cercano, donde la presa se distribuye bajo un sistema de reciprocidad. Sin embargo, la transmisión intergeneracional de conocimientos cinegéticos, muestra signos de debilitamiento. Los adultos mayores, perciben que los jóvenes muestran menos interés y dominio técnico, lo que interpretan como un distanciamiento creciente, respecto al conocimiento del monte.

Pesca y recolección acuática: La pesca con red o anzuelo, no es una práctica común. La principal actividad, es la recolección de moluscos y crustáceos, siendo el caracol de río (*Pachychilus spp.*), el recurso más frecuentemente mencionado en las entrevistas. Doce familias, reportaron consumir caracoles de río de manera estacional, principalmente en los meses de lluvia. Esta actividad, presenta una división de roles por género. Según los registros, 8 de cada 10 salidas documentadas, la recolección de caracoles, fue realizada exclusivamente por mujeres y niños, mientras que la captura de crustáceos, fue una tarea predominantemente masculina.

Recolección: La recolección, se desarrolla en tres ámbitos: el traspatio, los cafetales y el sistema milpa.

En el traspatio adyacente a la vivienda, se documentaron 23 especies comestibles con múltiples funciones. Entre los frutales destacan: aguacate (*Persea americana*), lima (*Citrus limetta*), plátano (*Musa sapientum*), guanábana (*Annona muricata*) y mamey (*Pouteria sapota*). También se cultivan hortalizas y hierbas como: chayote (*Sechium edule*), bledo (*Amaranthus hybridus*), tomate (*Solanum lycopersicum*) y epazote (*Dysphania ambrosioides*), este último, con uso alimenticio y medicinal.

Cerca de 75% de las especies del traspatio, poseen usos medicinales, como el hinojo (*Foeniculum vulgare*) y el noni (*Morinda citrifolia*).

En los cafetales, se encuentran especies comestibles adaptadas al agroecosistema, como cacao (*Theobroma cacao*), mandarina (*Citrus medica*) y guineo de seda (*Musa sapientum*). Muchas de ellas, presentan usos múltiples; destacan la hoja blanca (*Solanum sp.*) y el bleado. Entre las plantas medicinales, figuran la riñonina (*Lantana camara*) y el guarumbo (*Cecropia obtusifolia*).

El sistema milpa, basado en el cultivo del maíz (*Zea mays*), sigue siendo central en la dieta mam, acompañado por frijol (*Phaseolus vulgaris*), yuca (*Manihot esculenta*), calabaza (*Cucurbita spp.*) y quelites (*Amaranthus spp.*). Este policultivo, refleja conocimientos ecológicos ancestrales (Barranco, 2019).

La recolección se realiza de forma manual, complementada con herramientas como el machete. La participación de hombres y mujeres, varía según el espacio: las mujeres dominan el traspatio, mientras que cafetales y milpas, convocan a ambos géneros.

Cultivo y cosecha: El traspatio, mantiene su importancia como espacio productivo. El sistema alimentario, se estructura en torno a dos pilares: el café, como cultivo comercial y el maíz, como base de subsistencia.

La reducción progresiva del área cultivable, responde al crecimiento poblacional y a la fragmentación de la propiedad por herencia. Si bien no se cuenta con una medición precisa del área de cultivo per cápita, los relatos de los ejidatarios, coinciden en señalar que las parcelas, se han hecho más pequeñas e insuficientes para la subsistencia familiar, debido al fraccionamiento por herencia. Las familias combinan el cultivo de milpa, con la gestión de restaurantes turísticos. Estas, reorientan parte de su producción, hacia la preparación de alimentos para visitantes. Esto ha tenido dos efectos: disminución del autoconsumo familiar y mayor dependencia de mercados externos.

Cría de animales: La crianza de aves domésticas como gallinas (*Gallus gallus domesticus*) y guajolotes (*Meleagris gallopavo*), es responsabilidad de mujeres y niños, quienes se ocupan de su alimentación y cuidado diario. La construcción y mantenimiento de gallineros y corrales, corresponde a los hombres. Los productos derivados, poseen valor económico y social, al representar ingresos que las mujeres, destinan a la compra de bienes personales.

Compra de alimentos: Las familias que combinan el cultivo de milpa con el turismo, reorientan parte de su producción de maíz y frijol hacia la preparación de alimentos para visitantes. Esto ha tenido dos efectos directos: una disminución del autoconsumo familiar y una mayor dependencia de mercados externos. Los productos básicos de la milpa como el maíz criollo, los frijoles nativos y algunas variedades de calabaza, han sido desplazados de su dieta cotidiana y sustituidos por productos comprados, como harina de maíz industrial y arroz.

La introducción de comercios, en particular la red CONASUPO, favoreció el desplazamiento de alimentos locales. Actualmente, la compra se orienta hacia

productos industrializados como aceites, azúcar, sopas instantáneas, arroz, embutidos, alimentos enlatados, pan industrial y bebidas carbonatadas. Fenómeno intensificado con los viajes a Cacahoatán y Tapachula, donde los pobladores, acceden a cadenas como Bodega Aurrera o Chedraui, incrementado el consumo de carbohidratos simples y proteínas de baja calidad nutricional, transformando la dieta cotidiana.

Saberes culinarios: La preparación de guisos tradicionales, refleja un conocimiento culinario transmitido oralmente en los hogares. Este saber, pasa de madres, abuelas y suegras, a hijas, nietas y nueras, como evidencian frases recurrentes: “a mí me enseñó a cocinar mi mamá”, “mi suegra me enseñó”. Destaca la noción de “sabor de la mano”, atributo que distingue a ciertas mujeres denominadas “comideras”. Estas expertas, son reconocidas por su sazón particular y solicitadas en eventos comunitarios. Este prestigio culinario, constituye un símbolo de orgullo y estatus social.

Se observó una transición tecnológica en la cocina, confirmando la coexistencia del fogón de leña, con artefactos como el microondas y las estufas de gas. Esta transformación, implica una reconfiguración del espacio doméstico y del tiempo dedicado a la cocina. No obstante, el fogón mantuvo un valor simbólico profundo; refiriéndose a él, como el ‘corazón del hogar’, evidenciando una resistencia cultural para preservar técnicas y sabores tradicionales, incluso, cuando se adoptan nuevas tecnologías.

Las prácticas alimentarias del pueblo mam, revelan una compleja interacción entre saberes ancestrales, cambios económicos y transformaciones tecnológicas. Actividades como la recolección, la crianza, la producción agrícola y la cocina local, se articula un sistema alimentario híbrido, que expresa tanto continuidades como rupturas, donde la identidad, la reciprocidad y el territorio, siguen siendo ejes fundamentales.

El análisis de las seis prácticas de provisión alimentaria, identifica patrones comunes de adaptación frente al ecoturismo y la modernización:

- La caza y la recolección, muestran una disminución en su práctica, asociada a las regulaciones de las ANP y al menor interés de las nuevas generaciones.
- El cultivo y la crianza, evidencian una reorientación, donde la producción de maíz y la cría de aves, se destinan prioritariamente a los restaurantes, lo que ha resultado, en una necesidad recurrente de comprar.
- Los saberes culinarios y los roles de género, se transforman, aunque persisten mecanismos de resiliencia, como la transmisión del ‘sabor de la mano’ en las cocinas familiares.

La compra, consolida una transición alimentaria, cuantificada por la diversidad de productos industrializados (85 ítems) en las tiendas locales y su frecuente mención en las entrevistas, como base de la dieta actual.

DISCUSIÓN

El análisis de las prácticas de provisión alimentaria en Lacanjá Chansayab y El Águila, revela que los cambios en sus sistemas alimentarios, resultan de múltiples factores convergentes; entre los más relevantes se encuentra, el establecimiento de ANP, cuyo impacto fue directamente documentado en nuestro trabajo de campo. En Lacanjá Chansayab, los relatos de los cazadores, evidenciaron cómo las restricciones de las ANP, han limitado el acceso a zonas tradicionales de caza, reduciendo la diversidad de especies disponibles y obligando a una reorientación hacia la compra de proteínas cárnicas. Este factor, se suma a otros procesos como la diversificación económica, mediante el ecoturismo, la incorporación de alimentos ultraprocesados y la modernización del equipamiento doméstico. En conjunto, han modificado la disponibilidad de recursos, la organización de los grupos domésticos y los patrones de transmisión de saberes.

La coexistencia de prácticas como la recolección silvestre y la creciente dependencia de la compra, ilustra un principio central de resiliencia indígena. Donde 85% de los hogares en Lacanjá, adquiere harina industrial, pero 60%, aún recolecta hierbas comestibles. La adaptación, no necesariamente implica una sustitución total, sino con frecuencia, una hibridación. Este hallazgo, complementa la perspectiva de Woodley *et al.* (2007), mostrando que los saberes ecológicos, persisten de forma selectiva y se recontextualizan. El conocimiento detallado sobre plantas comestibles de las mujeres lacandonas, no solo se aplica al autoconsumo, sino que ahora, también es valorado como un atractivo turístico. Esto sugiere que la resistencia cultural, puede operar mediante articulación con nuevas economías.

El análisis de estas prácticas, revela un sistema complejo en el que la alimentación local, funciona como eje articulador entre la obtención de recursos naturales y su transformación cultural. Las dinámicas actuales, reflejan tensiones entre la preservación del conocimiento ecológico tradicional y las presiones de la modernización.

Los cambios de roles de género, reflejan cómo las mujeres, han asumido actividades tradicionalmente masculinas y la transmisión de saberes, se reconfigura adaptándose al nuevo contexto económico y al ecoturismo. Aun así, la persistencia de elementos identitarios como la cocina local tradicional, sistemas de reciprocidad y apropiación simbólica del territorio, demuestran la resiliencia cultural de estas comunidades.

Los resultados, refuerzan la advertencia de Woodley *et al.* (2007) y Ochoa *et al.* (2021) sobre el ecoturismo, como una amenaza para la transmisión intergeneracional de saberes. En Lacanjá Chansayab, los adolescentes y jóvenes empleados en los centros ecoturísticos, mostraron un conocimiento menor sobre técnicas de caza y ciclos de siembra. Los adultos mayores, atribuyeron este

distanciamiento a la falta de tiempo e interés de las nuevas generaciones, absorbidas por las demandas laborales del turismo. Sin embargo, nuestro análisis, también matiza esta perspectiva, al identificar que el ecoturismo, puede crear nuevos contextos para la valorización del conocimiento local. En el festival gastronómico Hach Winik, los saberes culinarios tradicionales, se reactivaron y mostraron con orgullo. Esto sugiere que, si bien la amenaza es real, existen potencialidades para que el turismo, contribuya a fortalecer el vínculo entre conocimiento local y provisión alimentaria.

La idea de Ochoa *et al.* (2021) sobre la apropiación comunitaria del ecoturismo, encuentra eco en los resultados de este estudio, particularmente, en la forma en que los grupos domésticos de Lacanjá Chansayab, han integrado la actividad turística en su espacio vital. Esta apropiación, se evidenció en que los centros ecoturísticos, no se construyeron en áreas separadas, sino dentro de los mismos terrenos familiares, lo que permitió, por un lado, que las mujeres, gestionaran los restaurantes desde sus cocinas tradicionales, pero por otro, reconfiguró los roles, al intensificar su jornada laboral. Esto va más allá de una mera adopción económica y se manifiesta como una transformación organizativa profunda, donde la lógica del servicio al turista, se entrelaza con la dinámica familiar, modificando los ciclos de trabajo y las relaciones de género, tal como se documentó en los diarios de campo.

El ecoturismo, promueve ingresos y reorganización social y actúa como catalizador de cambios que tensionan la relación entre cultura, alimentación y territorio. Este fenómeno, no puede entenderse aisladamente, sino como parte de un conjunto de factores interrelacionados, que incluyen mercantilización de la alimentación, políticas ambientales y dinámicas intergeneracionales.

CONCLUSIONES

El análisis de las seis prácticas de provisión alimentaria en Lacanjá y El Águila, permite concluir que los grupos domésticos, enfrentan las presiones del ecoturismo y la modernización, mediante un proceso de adaptación estratégica que combina la persistencia, la sustitución y la hibridación. Tres hallazgos centrales de esta investigación:

- **Sustitución:** La elevada dependencia de la compra, particularmente de harinas y bebidas azucaradas, evidencia una sustitución clara de alimentos autoproducidos, como lo reportaron las familias que destinan su maíz al restaurante turístico.
- **Apropiación:** La gestión familiar de los centros ecoturísticos, demuestra una apropiación de la actividad turística que, si bien reorganiza los roles de género, permite mantener un control local sobre el ingreso económico.
- **Hibridación:** La coexistencia en un mismo hogar del uso del fogón para la cocina tradicional y la estufa de gas para lo rápido, junto con la valorización

de los saberes culinarios en festivales como el Hach Winik, muestran una hibridación cultural, donde lo tradicional y lo moderno, se reconfiguran sin anularse totalmente.

Esta adaptación, ha permitido una cierta continuidad de los sistemas alimentarios, la tendencia hacia la sustitución con productos ultraprocesados, documentada en los patrones de compra, alerta sobre riesgos para la salud y la soberanía alimentaria, que requieren atención en políticas públicas.

La tensión entre adaptación y pérdida, se evidencio en casos como el de las familias de Lacanjá, que destinan la producción de su milpa al turismo. Esta decisión, representa una adaptación económica inmediata, pero las obliga a comprar maíz para su propio consumo.

El ecoturismo, se identifica como un motor de cambio ambivalente: genera beneficios económicos, pero reduce tiempo para actividades como pesca o transmisión de saberes culinarios. Un hallazgo crítico, fue la disparidad de percepciones sobre las amenazas. Los adultos mayores, expresan preocupación por la pérdida de variedades de maíz y plantas locales, los jóvenes empleados en el turismo, frecuentemente, valoran la conveniencia de los alimentos comprados. Esta falta de reconocimiento unánime sobre lo que se está perdiendo, subraya la necesidad de espacios de reflexión comunitaria.

El caso de la transición alimentaria documentada, es un microcosmos de este proceso global. La sustitución de grasas animales, por aceites vegetales industriales o del pozol por bebidas azucaradas, no son solo cambios nutricionales, sino sintomáticos de una erosión cultural más profunda, donde la relación identitaria con el territorio, mediada por los alimentos locales, se redefine en términos de mercado. El proyecto globalizador, ha encontrado terreno fértil en la erosión paulatina de elementos culturales intrínsecos. En este sentido, la transición alimentaria observada, no solo constituye un cambio en la provisión de alimentos, sino es un reflejo de transformaciones más profundas en la relación entre cultura, identidad y territorio.

REFERENCIAS

- Aguilar G, Montoya G, Hernández RE, Vásquez MÁ. 2018. Apropiación y reapropiación de recursos en Agua de Pajarito: De las prácticas campesinas al ecoturismo. *El Periplo Sustentable*. (35). 212-241. <https://rperiplo.uaemex.mx/article/view/9018>.
- Ballinas BG, Hernández RE, Herrera OB, González GA. 2024. Condicionantes para la inclusión de mujeres y hombres jóvenes en una cooperativa de café del Soconusco. *Textual*. (84). 287-319. <https://doi.org/10.5154/r.textual/2024.84.10>.
- Barranco MA. 2019. Paisaje alimentario en la zona cafetalera del Soconusco: una mirada a las estrategias agroalimentarias del ejido El Águila, Cacahoatán, Chiapas, México. Tesis de Maestría. El Colegio de la Frontera Sur. México. <https://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1017/2491>.
- Barriga D. 2017. Gobernanza del turismo sustentable en áreas naturales protegidas: el caso del Parque Nacional Lagunas de Montebello, Chiapas, México. Tesis de Maestría. El Colegio de la Frontera Sur. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México. https://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1017/2051/1/100000058230_documento.pdf.

- Belmontes JA. 2020. Antropología de lo doméstico. La cocina, territorio propio y espacio de diálogo intercultural. *Antropología Experimental*. (20). 37-52. <https://doi.org/10.17561/rae.v20.04>.
- Boremanse D. 1984. Mitología y organización social entre los “lacandones” (hach wikik) de la selva chiapaneca. *Estudios de Cultura Maya*. 15. 225–250. <https://doi.org/10.19130/iifl.ecm.1984.15.572>.
- Campos A, Hernández P. 2015. El turismo indígena como expresión identitaria del patrimonio biocultural en la cocina tradicional purépecha: el caso de Santo Tomás-Chilchota, Michoacán. Tesis de Licenciatura. Instituto Politécnico Nacional, México.
- Ceballos-Lascuráin H. 1996. Tourism, Ecotourism, and Protected Areas: The State of Nature-Based Tourism Around the World and Guidelines for Its Development. IUCN. Gland, Suiza. <https://doi.org/10.2305/IUCN.CH.1996.7.en>.
- ContrerasHJ, GraciaAM. 2005. Alimentación y cultura: Perspectivas Antropológicas. Ariel: Barcelona, España. https://www.researchgate.net/profile/Jesus-Contreras-14/publication/332190746_Alimentacion_y_cultura_Perspectivas_antropologicas/links/5ea189aaa6fdcc88fc36921e/Alimentacion-y-cultura-Perspectivas-antropologicas.pdf. 459 p.
- De Garine I. 2016. Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. *In: Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Igor de Garine; Gómez E, (ed). Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara: México D.F., México*; <https://mapi.uy/docs/alimentacion/archivo-18.pdf>. pp: 89–104.
- De Suremain CE. 2017. Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Revista Trace*. (72). 165-181. <https://doi.org/10.22134/trace.72.2017.114>.
- Díaz C, Gómez C. 2005. Sociología y alimentación. *Revista Internacional de Sociología*. 63(40). 21–46. <https://doi.org/10.3989/ris.2005.i40.188>.
- Edelman M. 2022. ¿Qué es un campesino? ¿Qué son los campesinados? Un breve documento sobre cuestiones de definición. *Revista Colombiana de Antropología*. 58(1). 153-173. <https://doi.org/10.22380/2539472X.2130>.
- Ekmeiro-Salvador JE, Matos-López JM. 2023. Cultura Alimentaria. Una revisión conceptual. *Anales Venezolanos de Nutrición*. 35(2). 117-126. <https://doi.org/10.54624/2022.35.2.005>.
- Estrada EIJ. 2021. Introducción. *In: Reproducción social y parentesco en el área maya de México; Estrada EIJ, (ed). El Colegio de la Frontera Sur. México*; https://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1017/2621/1/61971_Documento.pdf. pp: 27-37.
- Goody J. 1995. Cocina y economía doméstica. *In: Cocina, Cuisine y Clase. Estudios de sociología comparada; Editorial Gedisa S.A.: España*; https://eva.eduper.udelar.edu.uy/pluginfile.php/37389/mod_resource/content/3/Goody%2C%20Jack.%201995.%20Cocina%2C%20cuisine%20y%20clase.%20Estudio%20de%20sociolog%C3%ADa%20comparada.pdf. pp: 248–278.
- Guerrero JA. 2021. M/Betik o’och (Hacer comida) en la selva. Saberes y prácticas alimentarias en grupos domésticos de Lacanjá Chansayab, Chiapas, México. Tesis de Maestría. El Colegio de la Frontera Sur. México. <https://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1017/2785>.
- Guzmán J. 2013. Caracterización de los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas de México. Centro de Estudios para el Desarrollo Sustentable y la Soberanía Alimentaria (CEDRS-SA), Cámara de Diputados, LXII Legislatura: México.
- Hewitt C. 1988. Imágenes del campo: la interpretación antropológica del México Rural. El Colegio de México: México. <https://hdl.handle.net/20.500.11986/COLMEX/10039641>.
- HLPE (Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial). 2017. La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma, Italia. https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/hlpe_documents/HLPE_S_and_R/HLPE_2017_Nutrition-and-food-systems_S_R-ES.pdf.
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía). 2005.*Censos poblacionales por localidad. https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2000/resultadosporlocalidad/INITER07.pdf.
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía). 2020. Producto Interno Bruto turístico. <https://www.inegi.org.mx/temas/turismosat/>.

- Marion MO. 1990. El “desarrollo económico” y su impacto en las estructuras sociales e ideológicas de la comunidad lacandona. *Sociológica*. 5(13). 1-33. <https://sociologicamexico.azc.uam.mx/index.php/Sociologica/article/view/931>.
- Medina EE, Gutiérrez PJ. 2016. El ecoturismo en México. Análisis crítico y tendencias para su desarrollo. *Revista Ide@s CONCYTEG*. 11(134). 27-47. <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w25416w/ec303.pdf>.
- Mintz S. 2003. Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. Ediciones de la Reina Roja, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social: México.
- Nečasová L. 2010. Las mujeres lacandonas: cambios recientes. *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*. 8(1). 71-92. <https://doi.org/10.29043/liminar.v8i1.109>.
- Ochoa FA. 2020. El ecoturismo y la vida cotidiana de las familias en Lacanjá Chansayab. Tesis de Doctorado. El Colegio de la Frontera Sur. México. https://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1017/2565/1/13410_Documento.pdf.
- Ochoa FA, Bello E, Estrada EIJ, Suárez GM. 2020. Participación y reciprocidad, la respuesta de los grupos domésticos de Lacanjá-Chansayab a la investigación sobre la inserción del ecoturismo. *In: Cambio social y agrícola en territorios campesinos. Respuestas locales al régimen neoliberal en la frontera sur de México*; García-Barrios LE, Bello E y Parra MR, (eds). El Colegio de la Frontera Sur: San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México; <https://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1017/2289>. pp: 81-106.
- Ochoa FA, Bello E, Estrada EIJ, Zamora C, Suárez GM. 2021. Cambios en el sistema de residencia, los grupos domésticos y la familia de Lacanjá Chansayab, desde la teoría de control cultural. *Estudios de Cultura Maya*. (57). 245-274. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7879413>.
- Olivé L. 2011. La Ciencia y la tecnología en la sociedad del conocimiento. Ética, política y epistemología. Fondo de Cultura Económica: Ciudad de México, México; <https://tid.xoc.uam.mx/archivos/A3.1.pdf>. pp: 8-12, 32-39.
- Oseguera FE, Bello E, Estrada EIJ. 2021. Grupos domésticos y organización para el ecoturismo en la comunidad de Tzisco. *In: Reproducción social y parentesco en el área maya de México*; Estrada EIJ, (ed); El Colegio de la Frontera Sur: Chiapas, México; https://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1017/2621/1/61971_Documento.pdf. pp: 139-162.
- Soares P, Almendra-Pegueros R, Benítez N, Fernández-Villa T, Lozano-Lorca M, Valera-Gran D, Navarrete-Muñoz EM. 2020. Sistemas alimentarios sostenibles para una alimentación saludable. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*. 24(2). 87-89. <https://doi.org/10.14306/renhyd.24.2.1058>.
- Suárez GM. 2011. Integración de productos turísticos para fortalecer la red agroecoturística en el área de influencia de la Reserva de la Biósfera Volcán Tacaná. Tesis de Licenciatura. Universidad Autónoma de Chiapas. Chiapas, México.
- Suárez GM, Estrada EIJ, Ochoa FA, Sánchez G, Bello E. 2021. Relaciones de género y ecoturismo en los grupos domésticos de Lacanjá Chansayab, Chiapas, México. *In: Reproducción social y parentesco en el área maya de México*; Estrada EIJ, (ed). El Colegio de la Frontera Sur: Chiapas, México; https://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1017/2621/1/61971_Documento.pdf. pp: 163-191.
- Suárez GM, Estrada EIJ, Serrano-Barquín R, Pastor-Alfonso MJ, Sánchez G. 2022. El ecoturismo, ¿solución o parte del problema de la economía de cuidados? *Economía, Sociedad y Territorio*. 22(68). 57-85. <https://doi.org/10.22136/est20221726>.
- Trench T. 2005. Representaciones y sus impactos: el caso de los lacandones en la selva lacandona. *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*. 3(2): 48-69. <https://doi.org/10.29043/liminar.v3i2.183>
- Woodley E, Crowley E, De Pryck JD, Carmen A. 2007. Indicadores culturales de los sistemas alimentarios y agroecológicos de los pueblos indígenas. Alianza de las Naciones Unidas con los Pueblos Indígenas: Roma, Italia. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/f9d6b25b-a6f2-4fd4-8c4b-f6c220de0be1/content>. 102 p.
- Yagüe RM. 2002. Rural tourism in Spain. *Annals of Tourism Research*. 29(4). 1101-1110. [https://doi.org/10.1016/S0160-7383\(02\)00025-7](https://doi.org/10.1016/S0160-7383(02)00025-7).